

企業が伸びる、個性ある地域社会創造のために、今、何か必要か。何をすべきか。

地方のICT戦略 [36]

Information and Communication Technology

旨い日本酒…と指折りあげれば必ず名が出る「八海山」。醸すのは新潟県の豪雪地帯・魚沼にある八海醸造株式会社だ。日本酒の消費が低迷する中、同社は堅調に推移している。そこには着実な経営&ブランド戦略があったのだ。



Interview
八海醸造株式会社

常務取締役 湯澤 一夫さん(左)
執行役員 管理部長 大平 君芳さん(右)
株式会社八海山
商品開発・営業企画室
室長補佐 勝又 沙智子さん(中央)

次代へ、その先へ 故郷・魚沼をつなぐ 志の拠点を設立

「5万5千坪もの巨大な施設「魚沼の里」はどのような背景から誕生したのですか？ 私たちは、企業の使命は「継続」だと考えています。社員を雇い、取引先や飲んで

いただくお客様のためにも会社を末永く続ける必要がある。しかし、日本酒離れや人口の減少から消費量が激減。清酒オンリーではきびしい時代です。企業を継続するためには一本しかない経営の柱を2本、3本にしていきたい。そこで日本酒を取り巻く食、文化、郷土魚沼などを題材に事業化を進めてきました。



「魚沼の里」は、のどかな田園風景が広がる里山に、八海醸造第二浩和蔵を中心として、「そば屋長森」「うどん屋武火文火」「菓子処さとや」、カフェ・売店・キッチン雑貨店等を併設した「八海山雪室」「つつみや八蔵」など、「郷愁とやすらぎ」を感じるスポットが点在している。www.uonuma-no-sato.jp

してお酒など美味しく豊富な食材を育む。また、雪国だからこそ冬期の保存食が発達した。魚沼は、昔ながらの知恵を生かし、

四季の喜びを感じながら自然と寄り添う暮らしを、今も大切に受け継いでいる地域です。食文化の宝庫・魚沼と培った発酵技術を国内外に発信したい、暮らす人々の生業や食文化を孫の代までつなぎたい。そんな想いから「魚沼の里」が生まれたのです。

目から鱗のアイデアと 困難に挑戦する姿勢

年間13〜14万人が訪れる「魚沼の里」。集客のための戦略は？
「あそこはいらないぞ」「蕎麦やうどん、お菓子が美味しい」「素敵なグッズを売っている」とクチコミでジワジワ広がることに期待し、着実にブランドをつくり上げています。来場者は順調に伸びているので、やがて20〜30万人になるでしょう。
また、アンテナショップとして「千年こうじや」を日本橋のCOREDO室町などに新店しています。米・麹・発酵をテーマとした食品やスイーツ・あまさけなどの販売、COREDO室町では新たに「日本酒バー」を設けて日本酒と食の新しい楽しみ方や奥深さを提案しています。東京営業所セミナールームで行われる毎月数回開かれる「日本酒セミナー」「発酵ワークショップ」には、酒小売店・食料品店・飲食店・一般の方々まで広く参加をいただいています。受講し、さらに興味をもった方が、誰がどんなところでつくっているのか知りたい↓「魚沼の里」を訪ねる↓アンテナショップ↓セミナールーム↓魚沼の里↓こうして



雪を活用する「利雪」の時代へ。「魚沼の里」にある「八海山雪室」は、1000³の雪を収容する雪中貯蔵庫で、日本酒が2万リットル入るタンクが20本あります。日本酒貯蔵目的では国内最大規模。1年を通して4度前後の環境を保ち、日本酒はまろやかさを増していきます。一般の見学も可能です。

ファンを増やしてゆきたいと考えます。ICTの利用法を教えてください。
様々なシーンで展開しています。光回線に切り替えましたが、早く、ボリュウムがあるので通話やネット環境もスムーズです。光電話によってコストが低減、営業所と本社間で電話会議もしています。「魚沼の里」にある雪室や発酵蔵など各施設にも直通ダイヤルも設置し、業務連絡の効率化を図りました。
営業活動にも役立てています。移動時間中にPCから顧客情報や進捗状況、日報をアップして社内共有、上司が見て指示を出したり、戦略を練るために活用します。他にも、配送と一体になった在庫や賞味期限の管理などPOSシステムに使っています。リアルタイムで情報が把握できるのでムダを削減できました。

開拓と着実を両輪に 母なる魚沼に貢献したい

今後の抱負を教えてください。
お酒については、常に最高品質を目指します。大吟醸の酒づくりをすべての製品に活かすという考えです。技術の伝承、発展のため、持てる技術のすべてを注いで特別な酒を醸し、毎年の瀬には、社長からのメッセージが添えられ社員に配られます。「八海山」という酒は、飲んでいてコミュニケーションが増し、素敵な会になるように。料理がより美味しくなるように。メインは人と料理であって、それをバックアップする酒でありたい。楽しい会が終わったときに「何の酒？」「八海山ですよ」…そんな位置づけになりたいのです。また、「魚沼で候」という地元でしか販売しない酒もつくりました。どんなに全国で人気が出ても、やはり地元の理解と応援がないといけません。地域あつての地酒ですから。「魚沼の里」については、どんどん進化します。7月には、八蔵という施設をリニューアルし、「つつみや八蔵」としてオープンいたしました。贈るをテーマに、お客様の贈り物のシーンに合わせ、古来から日本に伝わる折形の包みや、美しい色で華やかなシーンを彩るラッピングなどを提案します。

を提案します。
10月には、現在本社にある社員食堂を魚沼の里に移転し、社員だけではなく、一般の方もご利用いただける場所として計画が進んでいます。
魚沼に興味を持ってくれる人がもっと増えてもらいたい。これからも地域の活性化に貢献していきたいですね。



2014年7月にオープンした「つつみや八蔵」



物販だけでなく、お酒の楽しみ方を提案する日本酒Barもある。「八海山 千年こうじや」(東京都中央区日本橋室町2-3-1「コレド室町2」1階)

Profile
○八海醸造株式会社
事業内容/酒類製造業 清酒「八海山」、焼酎、梅酒、あまさけの製造。系列の株式会社八海山では清酒「八海山」並びに酒類の卸、八海山泉ビールの醸造、魚沼地域の産物・加工品などを企画・販売。「魚沼の里」も運営している。
創業大正11年
本社/南魚沼市長森1051番地
TEL/0251-7751-3121
代表取締役社長/南雲二郎
HP/www.hakkaisan.co.jp