



老舗の風格がただよう本店にて。店員さんたちの対応もあたたかく心地よい。店舗奥には黒しつくりの文庫蔵があり、休憩スペースとして開放している。

「観光地直売所」発、古くて新しい美味しさを全国に。

製造業でありながら直販を貫く。それが安藤醸造のビジネススタイル。連綿と受け継がれてきた伝統の技術と、顧客ニーズをマッチングさせた“大量生産では出せない本物の美味しさ”を全国に発信すべく、精力的な取り組みを続けている。

株式会社 安藤醸造

代表取締役社長 安藤大輔氏



和食は日本人の知恵の結晶。「ごはんのみそ汁を週に1回でも作って食べてほしい」と語る安藤社長。

商機を捉え、先進的な戦略を展開

安藤醸造では、“無添加”、“天然醸造”を旨とし、付加価値の高い醸造食品を数多く提供している。一般の流通には乗せず、「直販」に徹しているのが特長だ。

同社が直販を行うようになったのは、流通形態が確立されていなかった戦後間もない頃から。やがて武家屋敷地区の評価や秋田新幹線の開業によって、顧客層は地域住民から観光客へと拡大。さらにいち早くIT化を進め、通信販売の体制を構築し、お土産を購入した観光客を固定客へと導いた。現在は、本店のほかに「北浦本館」、「花

上庵」を運営し、観光地「角館」の人気スポットとなっている。

「豊かな食文化に育まれた秋田県人の嗜好と、観光客の食への本物志向が、高付加価値商品の販売を後押ししてくれた」と安藤大輔社長。そういった背景もさることながら、店舗の裏側では常に先進的な取り組みにチャレンジし、経営の革新を進めてきた。嘉永6年の創業以来、醸造技術の蓄積はもちろん、従業員の負担を軽減するための合理化・設備投資も行ってきた。早い段階から外部コンサルタントを招き入れ、商

品開発、製品管理の専門性を高めることにも注力している。

安藤社長は言う。「人々のライフスタイルも嗜好も変わっていく。昔と同じものを作っているのは消費者の支持は得られない」と。同社の“打って出る”経営は、“老舗”にあぐらをかくことなく、常に五感を研ぎ澄まし時代を捉えようとする姿勢の表れと言えるだろう。

シーズとニーズ、高次元での融合

県産品は、往々にして流通側のニーズで商品開発が行われる傾向があるそうだが、同社では観光地の直売所で消費者の生の声を直接吸い上げる仕組みができています。しかも同社の商品開発は、ターゲットとする顧客セグメントが明確である。“観光として角館を選んだ”というフィルター、“安藤醸造の暖簾をくぐった”というフィルター、この二つの価値観を持つ顧客層に特化したアプローチをしている。角館という観光地は、同社のテストマーケットでもあるのだ。

ニーズをダイレクトに商品に反映できる強みがあるだけではない。自社のシーズ(技術、材料、ノウハウなどの資源)をさらに深め、広げることに積極的に取り組んでいる。9年前に農業生産法人を設立し、特別栽培米の生産と販売を開始。製造工程で発生する副産物で有機肥料を作り、植える株数、

刈り入れの時期、貯蔵法、精米の仕方に至るまで独自のこだわりを持った米づくりを行っている。このほど商品化した「安藤のあまざけ」は、健康志向というニーズに、地元で育てた米と、麴を作る技術を融合させたもの。そこには、美味しいこと、体にいいことのほかに、原料の米が角館の自然環境の中で大切に育まれたという、もう一つの価値・ストーリーが加わる。

次世代を担うリーダーたちへ

安藤醸造の歴史は160余年。安藤社長は6代目の当主である。新しい時代の、新しいビジネススタイルを築きながら走り続けてきた今、次の世代に伝えたい思いは何か。その答えは意外にも「早くバトンを渡すこと」だった。「これからは、ものがあふれ人口は減少するという、過去に例のない時代がくる。次の世代のことを考えるのは次の世代の人でしかない。だからこそできるだけ早く引き渡したい」と安藤社長。大切なのは、自分で感じ、自分で思ったことを信念を持ってやっていくこと。自身もそうやって実績を積み上げてきた。「過去に答えはない。自分の時代は自分で拓く」— 自社の後継者はもちろん、次世代を担う若きリーダーたちにとって、背筋が伸びるようなメッセージではないだろうか。



無添加天然醸造のうす塩つぶみそ「蔵歲月」で造ったフリーズドライの味噌汁。「ほうれん草の味噌汁」には仙北市産の寒締めほうれん草を用いている。



“健康食品寄りの、ふつうの食品”という観点から開発した“あまざけ”。「おいしくて体にいい食品」は、ありそうで実は意外に少ない。ほんのりとした甘みと、“味噌屋”ならではの「旨み」が特長。毎日続けて飲めるように、容器に目盛りがついている。



株式会社 安藤醸造

〒014-0315
秋田県仙北市角館町下新町27
Tel. 0187-53-2008
Fax. 0187-55-2008
http://www.andojozo.co.jp/
[本店]営業時間:8:30~18:00年中無休
[北浦本館]営業時間:10:00~18:00※
[花上庵]営業時間:8:30~17:00※
※3~12月:無休・1月~2月:毎週水曜日定休

- 創業/1853年(嘉永6年)
- 資本金/2,000万円
- 売上高/8億円
- 社員/72名
- 事業内容/噌、醤油、漬物の製造販売 飲食店運営



角館出身の画人 西宮礼和(にしのみや れいわ)筆のふすま絵のある室内を、無料で公開している。



今なお使い続けている土蔵造の発酵蔵。タンクごとに発酵の具合をみながら空気を入れたり攪拌して熟成を待つ。天然での醸造は、平均で丸1年、長いもので2年以上の発酵期間が必要。