

独自資産は成長を続ける「木桶」

片上 醤油



空気と触れ合う面積が微妙に計算された木桶

醤油ができる過程で大豆が発酵し、熟成するのと歩調を合わせて、「木桶」が成長するという。

醤油はあくまで、「木桶」が作り出す作品であり、蔵人は補助者に過ぎない。

ベスト・オブ・ベストのモノづくり

葛城川のほとりに独特の雰囲気を醸し出す「片上醤油」。現代表の祖父が創業した当社の基本方針は、素材も加工も頑ななまでに、「ベスト」にこだわること、と片上代表は淡々と語った。

奈良県産大豆、金沢の有機栽培大豆、北海道の青大豆、蒸煮処理された小麦、オーストラリアの塩と、一つひとつの素材を厳選し、安全性を確かめ、自分自身が納得するまで採用しないと代表は言う。

そうして選ばれた原材料は、醸造所の中で、丁寧に蒸したり、炒ったりされ、多くの歴史を経てきた「木桶」で熟成される。素材の良さを引き出すことに全てが注ぎ込まれる。これこそが、職人の技が結集したモノづくりである。



蔵人の宝楽さんと醤油絞り装置

決め手は先代から引き継いだ「木桶」

いいモノを作ろうと精魂を傾けて仕上げた醤油が、思ったようにできない。こんな経験を何度も、何度も続けているうちに、「木桶」は、いつの間にか成長し、「木桶」自身が熟成していくことに気が付いたと言う。醤油ができる過程で大豆が発酵し、熟成する過程と歩調を合わせて木桶が成長す

るのだ。

ここまで、代表の話を聞いてハタと感じた。これこそが、文字通りの「独自資産」なのだ。「成長する木桶」は、他社がマネのできない競争優位性を待った「独自資産」だ。

片上醤油の研究開発力は、大事に育てられてきた「木桶」と共に成長を続けている。

消費者視点のマーケティング

片上代表は、マーケティングに関しても独特の活動をしている。

「究極の利き醤油の会 in 東京カルチャーカルチャー」に2回連続して出展し、かつ、ゲストスピーカーとして、「片上醤油」を会場でアピールしているのだ。このイベントには、全国から醤油を極めるべく、多くのメーカーとファンが集まる。いかにも「片上醤油」らしいマーケティング手法だ。

現在の販売量のうち、約三分の一が直接販売で、その比率を50%まで増やしたいと考えている。理由は、経営の安定性確保、収益率の維持、さらに、直接聞こえる消費者の評価が魅力だと言う。



木桶の上に並んだ「こだわりの醤油」の数々

醤油のいい香りの中で、片上代表の話を伺っていると、醤油を味わいたくなってくる。これは、「片上マジック」だろうか。

片上醤油



代表 片上 裕之

〒 639-2318

奈良県御所市森脇 329

TEL ■ 0745 - 66 - 0033

FAX ■ 0745 - 66 - 1933

URL ■ <http://www.asm.ne.jp/~soy/>

開発担当者 代表 片上裕之