

商いの今を発信する

発行 |
2020 | JAN

あき^{あきなう}now

VOL.
14

つないで。そだてて。

時代の流れに乗って事業をつなぐ区内老舗にスポット

地方に行くと必ずと言っていいほど目にするシャッター通り。大手小売りチェーンの進出やネット販売の急速な普及の中、個店が売り上げを維持し、店を存続させることの厳しさは想像に難くない。そんな中、コアな部分を大切にしながら新たな取り組みにチャレンジするキラリと光る区内商店にスポットを当てる。

>> Case1.

ワインショップ 一力商店

「知識も会話も一緒に売る。それがうちの差別化。」

京急蒲田駅からほど近い通りにあるワインショップ。初代（祖父）が昭和30年代前半に今の場所で酒屋を始めた。2代目（父）が亡くなった後、夫人が社長業を引き継ぎ、3代目である柴原裕氏も4年前に実家へ。ワイン専門になったのは2代目から。

現専務の裕氏が事業への思いを語る。

【柴崎 裕氏 略歴】

2007年誠心調理師学校卒業後、大手ホテルの洋食調理部門に就職。6年間勤め、その後横浜にあるワインバルのシェフを2年。ソムリエの資格を持つ。4年前に実家に戻り、有料試飲スペースを設け、顧客とのコミュニケーションを大切に店づくりを心掛ける。

一家業をどう捉える？

柴原氏 酒屋としての生き残りは確かに難しいですが、ワインのスペシャリストとしてお客様と対面・対話することで差別化を図っています。ワインを売ることは、薬局で薬を売ることに似ています。お客様の嗜好だけでなく、体調、気温、シチュエーション、合わせる料理、誰と飲むか、までできるだけ詳しくヒアリングし、一緒に選びます。「贈答用ワインは一力で」と決めてくださっているお客様もいます。ワインについての会話やアドバイス、つまりコト消費も一緒に売っているつもりです。だから安売り競争に陥らないで済んでいると思います。

一家業を手伝うにあたって新たに始めたことは？

柴原氏 店舗を大幅に改装して立ち飲みの有料試飲スペースを作りました。試飲スペースでは自分で作ったパテも提供していますが、ここはあくまでワインを買っていただくことが目的です。月2回ほどの定期試飲会もやっていて、口コミで常連客もつき、認知度が

上がったと思います。会は一度に15名くらい集まります。

一さらなるチャレンジは考えている？

柴原氏 ここが軌道に乗ってきたので、今、JR蒲田駅近くにワインバーをオープンすべく準備中です。そのためにソムリエを一人採用しました。仕事帰りに軽く一杯、美味しいおつまみと共にワインを飲める店を目指します。ホテルのバーのような雰囲気にして、近隣の高層マンションに住む層もターゲットにしたいです。先代は地域とのつながりが大事と言っていて、その意味では「おおた商い観光展」(*1)に出展し、多くの地元商店の人と知り合えたことはとても良かったと思っています。新しくつくる店が、近所の人達がホッとできるワインの社交場として根づけばいいと思っています。



専務の裕氏と母・多美子氏

>> Case2.

大谷政吉商店

「健康志向を見据え、佃煮の新しい可能性を探る。」

本羽田にある老舗の佃煮店。現社長の大谷憲一氏は4代目。もともとは家族経営の製造卸で、築地などの市場で小売店向けに販売していた。2代目社長が「これからは小売りに力を入れる」という方針を打ち出し、工場の一角に販売スペースを作った。現在、直販場以外に羽田空港内売店、百貨店、高級スーパー等へ販売網を拡大している。

現会長である母・京子氏と社長の憲一氏に話を伺う。

【大谷 憲一氏 略歴】

25年前、家業を継ぐことを決心し、栃木県の佃煮店で3年間修業する。15年前に父親である3代目が亡くなったのを機に実家に戻り、現会長である母親の京子氏を支えた。主に営業を担当し、DEAN&DELUCA等、大手の高級食料品店を顧客として開拓。2年前に4代目社長に就任した。

—商品が高級食料品店で売れている様子がテレビで放映されました。

京子氏 主人は、時流を見る目があったようです。小売りを始めたのもそうですが、「これからは健康志向が強まり素材の味をいかした佃煮が売れる」と、「若炊」や「浅炊」の佃煮を作り始めました。これが評判を呼び、百貨店や有名食料品店で扱っていただけるようになりました。私自身は経営の経験が無く大変でしたが、他店ででの修業を終えた息子にも助けられました。

※1 「おおた商い観光展」 大田区の特徴ある商店、職人技、企業及び観光スポットなど、大田区の魅力を多くの方々にご紹介する年に一度の祭典。

詳しくはこちら➡

おおた商い観光展

検索

※2 「大田のお土産100選」 “これぞ大田のお土産！”と銘打つ製品・商品を、「食品」「ものづくり（雑貨含む）」の2分野から過去4年間で115点選定・表彰。

詳しくはこちら➡

大田のお土産100選

検索

>> 編集後記

大手チェーンやネット販売にできないこと - 地道だが、地域とのつながりを大切に人の輪を広げていくこと。その一方で時流へのアンテナを高くし、新たなチャレンジを恐れない。取材した2店は、どちらも歴史があり、地域に根付き、それでいて新しいものを絶妙なバランスで取り入れている。着実に実を結びつつある今後を、楽しみに見守っていきたい。



4代目社長憲一氏



会長の京子氏

憲一氏 私はほぼ毎日営業に出ていますが、DEAN&DELUCAさんにもそうした営業を通して扱っていただけるようになりました。ワインのおともに佃煮、といった新しい食べ方を提案してもらい、今まで佃煮を買わなかった層へ販路を拡大することができました。また、「大田のお土産100選」(*2)に選ばれたことも良い宣伝になったと思います。

—今後の展望を教えてください。

憲一氏 大谷政吉商店のブランド力を強くしたいです。佃煮を食す文化の火を絶やさず、多くの人に現代の食にも合う佃煮を知ってもらいたいと思います。

京子氏 小売の始まりはこの直売所から。小さいですが、ご近所の方も遠方の方もたくさんご来店くださいます。健康志向の佃煮が人気ですが、昔ながらの味のファンもいる。昔のままの佃煮も販売しています。「心も体も豊かで健康になれるように」ということを、社員にもお客様にも実感してもらいたい。優秀な社員のおかげでここまで来れたと思っているので、「大谷政吉商店」で楽しく長く働いてもらいたいです。そうした環境で初めて良い商品が生まれると思っています。



ワインとつくだ煮のマリアージュ

大田区産業振興協会事業のご紹介

「経営相談をしたい」「チラシやホームページを作りたい」「お店の魅力をアップさせたい」など、
お困りの事業者様をご支援いたします。

ビジネスサポートサービス

社長！その悩みを解決しませんか？



経営や商売上の問題・課題が生じたらご利用ください。
約100人のビジネスサポーターの中から相談内容に相応しい専門家が無料で
アドバイスをいたします。

対象	大田区内の中小企業・個人事業主・有限責任事業組合等		
時期	月～金(祝日・年末年始を除く) 8:30～12:00 / 13:00～17:15		
担当	経営サポート担当	電話	03-3733-6144
申込方法	申込書を郵送またはFAX		
HP	https://www.pio-ota.jp/business-consulting/business-support-services.html		

区内商店見学&勉強会

商いの現場には 経営のヒントがたくさん！！

大田区の際立ったお店の見学会を開催します！併せて専門家が主導する
グループワークを行い、商い経営の知識を広げる機会となります。

対象	事業者及び創業を目指す方		
締切	2月21日(金)		
時期	3月5日(木)12時30分～16時30分		
担当	商い・サービス産業担当	電話	03-3733-6401
申込方法	お電話でお問合せください。		

PiOデザイン工房

ホームページ・パンフレットデザイン はお任せください



PiOデザイン工房はデザインを専門とする相談員が皆様の
PRツール作成のお手伝いをします。

対象	大田区内の中小企業・個人事業主		
時期	毎週火・水・金(10:00～11:45、13:00～14:45、15:15～17:00)		
担当	経営サポート担当	電話	03-3733-6144
申込方法	電話にて予約	相談料	1回5,000円+消費税
HP	https://www.pio-ota.jp/pr/pio-design-workshop.html		

内職相談

その仕事 内職で！



簡易作業＝「手作業・単純作業」を、区内在住の内職希望者に
任せてみませんか？急に作業が発生したときだけでも、長期間でも、ご利用
可能です！

対象	大田区内外の中小事業者		
時期	月～金(祝日・年末年始を除く) 9:00～12:00 / 13:00～17:00		
担当	内職相談窓口	電話	03-3733-6109
申込方法	電話またはHP		
HP	https://www.pio-ota.jp/human-resources/naishoku.html		

4月末まで加盟店登録手続き受付中！

国のキャッシュレス・ 消費者還元事業について



申請・登録すると、キャッシュレス決済の場合、消費者
に最大5%のポイント還元(6月末まで)が行なわれます。ポイント還元部分
は事業者負担なし！詳しくは問合せ先ホームページ等をご覧ください。

対象	中小企業、小規模事業者など		
申請期限	4月末までを予定	事業期間	6月末まで
問合せ先	キャッシュレス・消費者還元事業		
電話	0570-000655(中小・小規模事業者向け窓口)		
HP	https://cashless.go.jp/		

プレミアム付商品券の換金はお済みですか？

受け取った商品券の換金は 3月13日(金)で受付終了です



大田区プレミアム付商品券の使用可能店舗のみならず、
お客様からの受け取りを2月29日(土)で終了し、区指定の信用金庫・信用組
合にて換金をお急ぎください。受付期間を終了すると商品券を現金化でき
なくなりますのでご注意ください。

対象	プレミアム付商品券使用可能な3,200店舗		
換金受付締切	3月13日(金)		
担当	プレミアム付商品券事務局	電話	03-6741-7555
HP	https://www.city.ota.tokyo.jp/sangyo/topics/premium-tenpo.html		

※事業内容は変更することがあります。あらかじめご了承ください。

大田区産業振興協会の ホームページへアクセス！

大田区産業振興協会

検索

<https://www.pio-ota.jp/>

各事業の詳細、セミナー情報なども随時ご紹介しております。

｜ あきNOW についてのお問い合わせ ｜

(公財)大田区産業振興協会 商い・サービス産業担当 | TEL | 03-3733-6401 | 受付時間 | 平日 9:00～17:00 / 土日祝休み |

個人情報の 取り扱いについて

公益財団法人大田区産業振興協会は、各種支援事業へお申込みの際に提出された個人情報について、次の目的以外に利用することはありません。
■ お申し込みいただいた事業についてのご連絡 ■ 当協会の催す事業(セミナー・展示会等)のご案内