

快進撃企業に学べ

「最高のおはぎをつくり続ける『さいち』」

J R 仙台駅から車で約30分行った秋保温泉の入り口に「主婦の店さいち」という社名の食品スーパーがある。多店舗展開はせず1店舗主義、店舗面積もわずか80坪という小さな店だ。総菜工場は別にあるが、店舗にいる店員さんもわずか数人である。ここまで言うと、「なんだ、全国どこにでもある、ひなびた『パパ・ママスーパー』ではないか」と考える読者がいるかもしれないが、それは全くの誤解だ。

というのは、この人里離れた小さなスーパーに、土・日はもとより平日も開店前には駐車場に数十台の車が並び、店の前は数十人の買い物客が列をなしているからである。しかも車のナンバーを見ると、宮城だけでなく、栃木・群馬、さらには、なんと千葉・埼玉・東京のものまである。こうした状態が30年以上も前から続いているというのだからすごい。お客さまのお目当ては、何と云っても「おはぎ」だ。ちなみに同店の売上高は約8億円であるが、この「おはぎ」が、その50%以上を占めるという。つまり売上高は4億円以上に上るのだ。

その販売数量も桁違いである。平日の販売数量は約8000個、土曜日は1万2000個、日曜日は1万5000個、そして、お彼岸には2万5000個以上だという。なぜこうも「さいち」のおはぎは売れ続けているのであろうか。その主たる要因は二つある。

一つ目は、さいちのおはぎや各種総菜商品は、防腐剤や添加物を使用していない人の体に良い自然食品だからだ。つまり、売れる・売れないといった、店側の都合ではなく、顧客にとって一番いいものを提供し続

けているのである。加えて言えば、全ての商品は手づくりである。このため賞味期限は、わずか1日しかない。だからこそ心配りも徹底している。夕方、棚からおはぎを20個取って、レジに行こうものなら、「お客さん、今日中に食べられますか?」と問い詰められるほどだ。

二つ目は、おはぎの味が絶品なのだ。同店の味は佐藤啓二社長の奥様、澄子さんが決めている。長年、試行錯誤を繰り返し、つくりあげた味だ。このおはぎの特長は、あんこの量が多い点にある。しかも、そのあんこが甘すぎず、絶妙な味なのである。この味を出そうと、多くの人々がレシピを分析し試作したが、その味は出せなかったという。これはおそらく、火加減や、砂糖や塩を入れる量やタイミング、さらには澄子さんしかできない製造ノウハウがあるのだろう。そして、おはぎづくりにかける熱き思いも特筆に値する。澄子さんは、朝9時の開店に合わせ、毎日、朝1時に起床し、2時には厨房に入るという生活を30年以上にわたり継続。本物のおはぎをつくり続けているのだ。

法政大学大学院政策創造研究科
教授 坂本 光司

坂本 光司/さかもと・こうじ

1947年生まれ。福井県立大学教授、静岡文化芸術大学教授などを経て、2008年4月より法政大学大学院政策創造研究科(地域づくり大学院)教授、同静岡サテライトキャンパス長および同イノベーション・マネジメント研究科兼任教授。ほかに、国や県、市町、商工会議所などの審議会・委員会の委員を多数兼務している。専門は中小企業経営論・地域経済論・産業論。著書に『日本でいちばん大切にしたい会社』(あさ出版)、『この会社はなぜ快進撃が続くのか』(かんき出版)など。

**不動産会社様
必見**

**気持ちもあらたになる新年度からの
情報発信ツールとしてご利用ください!**

下記のサイトでは、舞鶴市内商店街の出店可能な空き店舗情報を紹介しており、これに登録される不動産会社様を随時募集しています。

また、このサイトでは、商店街空き店舗へ新たに出店される方を対象にした補助制度も紹介しています。

舞鶴市商店街の空き店舗情報を紹介

まいづる空き店舗データベース

<http://www.maizuru-akitenpo.com/>

まいづる空き店舗

検索

申込先

舞鶴市観光商業課 電話66-1024まで