

バランス感覚もった“継栄”を 日本酒、水、和菓子で新事業展開



▲浅田剛夫会長

井村屋グループは1896年に創業。会社設立から75周年。20年度には持ち株会社に移行して10周年を迎えた。今年度から中期3カ年計画「Be Resilient2023～新しい時代をしなやかに生きる～」をスタートし、変革を進めている。

変革課題は「バランス経営」。浅田剛夫会長は「コロナ禍で危機感を持って変革を続けていかないといけないと再認識できた。アフターコロナの時代にやるべきこと、バランス感覚をもって経営にあたることで、持続可能な「継栄」を目指す」。

その実現に向けて、「K字経営」をひとつに掲げる。上に伸びる線は、商品開発、販促などトップラインの押し上げ、下の線は、コストイノベーション。組織横断的な10のプロジェクトチームを作り、DXの強化、生産性向上など若手社員の意見も積極的に取り入れながら、目標に向かっていく。

3カ年計画では、10年後、30年後のビジョンを見据えた道筋を作っている。その中で21年7月20日、三重県多気町の大型複合商業施設VISON内に、新しく清酒を製造販売する「福和蔵」と、創業時の名を冠した和菓子店「菓子舗井村屋」を出店するなど新事業に取り組む。地元酒蔵の技術を継承した「福和蔵」は、三重の水と米を使用し、テロワールに根差した酒造りを行い、グループが培った販路などリソースをフルに活用し、育成を目指す。日本酒作りに欠かせない水は、三重県香肌峡のもので、ミネラルウォーター「めぐるる」として発売している。

一方、「菓子舗井村屋」では、小豆を使った新しい和菓子を提案し、消費者の反応を見たうえで、冷凍和菓子など流通に結び付けることも検討している。

あずきバー、ゆであずきなどの原料の「小豆」は、ポリフェノール、食物繊維、ビタミンB1が豊富で、健康に良いとして、コロナ禍に改めて注目された。

大豆も取り扱っており、45日の消費期限があるロングライフの「豆腐」のほか、製造時にできる豆乳をパウダーにして原料として販売。食品ロスを削減などESGやSDGsに取り組んでいかなければならない。本社では、ガスを使って電気をつくるコージェネレーションシステム、太陽光発電、バイオマスボイラーを取り入れている。災害時、防災井戸に給電し汲み上げた水を水ステーションから地域住民に生活用水として活用してもらう。さらに、充電ステーションもあり、20台のスマホを一度に充電することができる。

海外事業では、アメリカ法人に日本商品の総代理店機能を持たせ北米の輸出が増加。中国事業の成長と輸出の強化、さらにASEAN市場のゲートウェイとして、マレーシアで生産した「AZUKI BAR」3種を21年9月に発売。

浅田会長は「新事業、あずき、健康を軸に楽しい商品を提供できる“健幸企業”としてグローバル成長を高めていきたい」。