



Top

《トップに聞く!》

Interview

大手外食チェーンの 米穀取扱部門として設立

当社は、1996年（平成8年）3月、福岡県糟屋郡新宮町にある福岡工場を本社とする無洗米専門の米穀企業として設立致しました。

当時は、ようやく食糧管理法が廃止されたことで米の販売自由化が始まり、同時に多くの小売り登録業者が一気に参入した年でもあります。

元々当社は、大手外食チェーンの米穀取扱部門として発足しており、主に自社使用米の製造・管理ならびに一部の外部のお客様への販売を行っていました（当時は、福岡県内に2つの工場を保有しており、九州から関西エリアまでの自社使用分と一部の外部のお客様への販売を行っていました）。

その後、当社が予想していた以

日本人の貴重な財産である お米といっしょに、輝きつつける

上に無洗米に対するニーズが拡大し、外部のお客様向けの販売が急ピッチで進んできました。その為、商品やサービス面において、「自

社使用米の供給基地」といった従来からの体制のままでは、お客様から頂く全てのご要望にきちんとお応えすることが難しくなってきた



日本ブライス株式会社
代表取締役会長

今村 征記氏

■取引店／福岡銀行 博多駅前支店

たことから、新たな体制を構築することが必要との思いを強くしております。

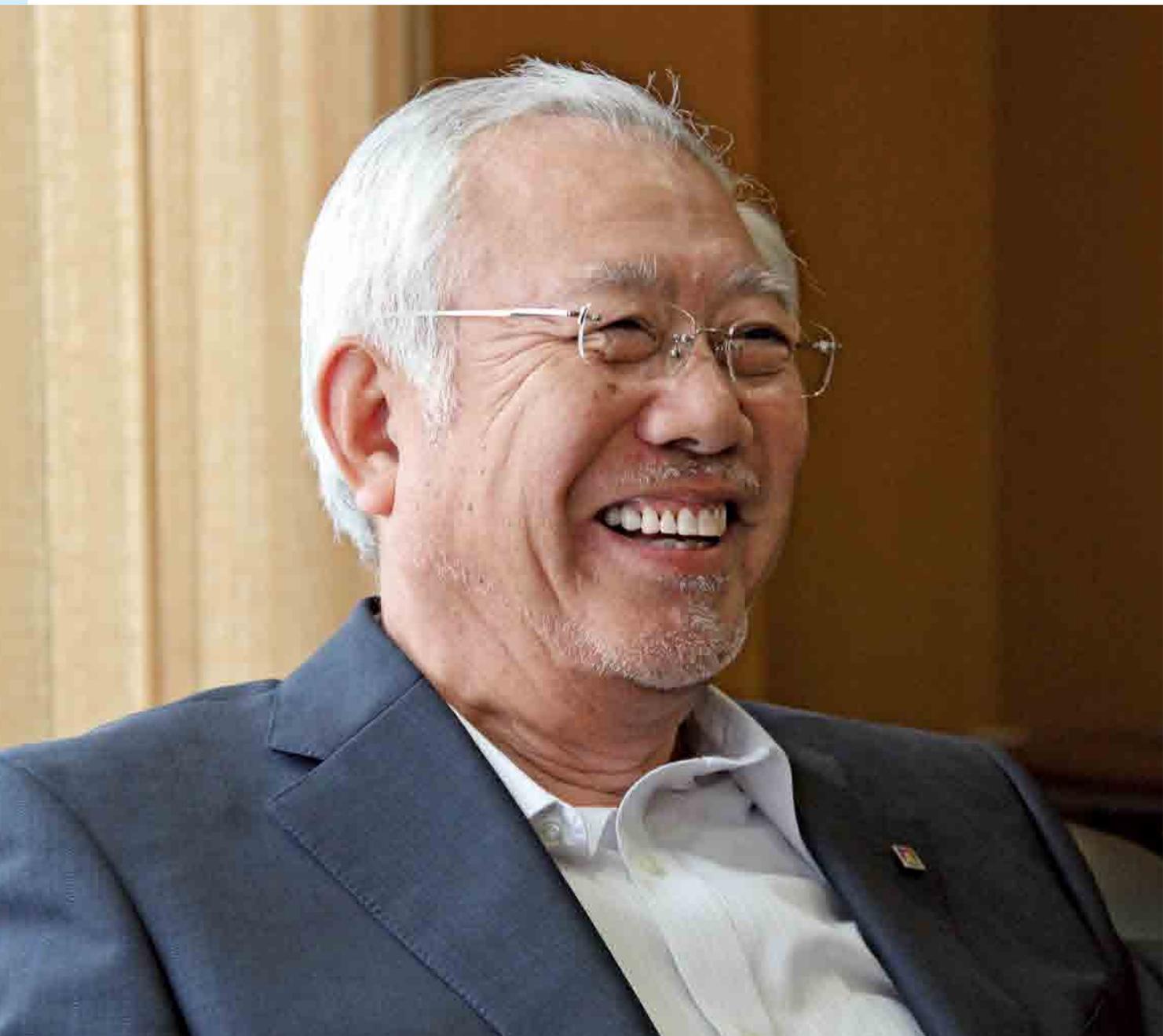
業務用に特化しながら 全国へ営業エリアを拡大

そこで、01年（平成13年）1月、大手外食チェーン企業との資本関係を正式に解消して独立。新たなスタートを切りました。

そして同年6月に東京支店を新たに開設し、更に翌02年（平成14年）8月には東日本エリアの供



▲視察風景



「給拠点として、福島県二本松市にて福島工場の運営を開始したことで、全国各地のお客様に当社製品をご提供出来る体制が整いました。」

また、03年（平成15年）2月には、本社機能を福岡市博多区祇園町にある現在の本社に全面的に移転したほか、新たに受注センターを福岡工場内に設置して、ご注文に即座にお応え出来る体制の構築にも務めております。

現在では、全国の約3,500件の外食企業様に向け、高品質で安全・安心を最大のセールスポイントとする独自の「BG無洗米」を製造販売しており、外食産業向けに特化した業務用専門の米穀企業として国内でも稀なポジションに位置しております。

環境に優しく コスト削減にも繋がるBG無洗米

当社を設立した当初は、「無洗米」自体の認知度を高め、更に無洗米を持つ「洗米が不要になる」等のメリットをお客様に理解して頂くのに非常に苦労しました。しかしながら、現在ではライフスタイルの変化もあって、無洗米は一般的なものとなってきており、外食・



▲生産工程の説明



▲厳正に行われている品質管理の説明



▲BG無洗米の説明

中食業界における無洗米の使用率も年々増加傾向にあります。

無洗米の中でも、特に当社が生産しているBG無洗米は、BG (Brand)ヌカ Grind (研ぐ)という名前にある通り、水等を加えずヌカ自身の粘着力のみで洗米するもので、洗米にかかる水道代や人件費が不要となることからコスト削減に繋がるだけでなく、研ぎ汁が出ないことにより環境にも優しい上、水で洗い流さない分、栄養価も高いというメリットがあります。また、精米加工段階で出たヌカについても有機肥料として再利用しており、「食」を通じての環境保護に取り組んでいます。

「ごはん屋」として極め細やかな提案型営業を展開

当社は、「お客様の心に届く真心のこもった提案型企業を目指す」ことを第二の経営理念として定めております。設立以来、他社のモノマネではない「独自のビジネスモデルを構築する」ことこだわり、独自の経営管理システムの構築等に注力してきたのも、この理念に基づくものです。

当社のお客様である外食企業様

は、「一口に「外食企業」と言ってもレストランや惣菜、うどん、ラーメン店等をはじめ、学校や病院、工場での給食等、様々な業態があり、悩みやニーズも多様化してきています。

元々当社は「米屋」ではなく、外食企業の米飯・米穀取扱部門、つまり「ごはん屋」としてスタートしています。そして、お客様の抱える悩みやニーズ等は、同じ外食企業である当社だからこそ理解出来るものだと考え、お客様に対して「ごはん屋」としての極め細やかな提案型営業を行っております。

具体的には、「食品を取り扱う企業として、最終的にお客様の口に入るまで責任を持たなければならぬ」という考えのもと、単に無洗米の販売だけに止まらず、調理方法についてのアドバイス、メニューならびに使用する食材や価格の提案、更には厨房環境や厨房でのオペレーションの改善等、飲食店運営に関して万全のサポート体制を構築し、お客様の店舗運営全般をサポートしております。

明るく、輝く、企業を目指して

これまで当社は、「ごはん屋」として全国で多様かつ多数の外食企業様のお手伝いを行って参りました。

日本ブライス株式会社

日本ブライス

検索

- 創 業: 1996年3月
- 設 立: 同上
- 所 在 地: 福岡市博多区
- 資 本 金: 2億5千万円
- 従 業 員: 67名
- 事業内容: 米穀類の搗精・販売、米穀を原料とする食品の輸出入・製造・販売、肥料の製造・販売
- 事業拠点: 福岡市博多区(本社)、福岡県糟屋郡新宮町、福島県二本松市(工場)、東京都中央区、大阪市淀川区(支店)



▲生産工程の視察

「輝くお米」です。お米は、日本の歴史とも密接に関わっており、人々の暮らしとは切っても切れない関係となっています。私どもは、お米は日本人の貴重な財産であると考えており、お米を中心とする日本の食生活がいかに大事であるかというこ

そうした取り組みを通して蓄積してきたノウハウは、お客様への新たなご提案ツールとして活用出来る、当社にとって重要な経営資源となっており、今後についても、これまでの「顧客ニーズを満たす為の極め細やかな提案型営業」を層向上させながら、全国展開を更に進めていき、3年以内にお客様を現在の3,500件から5,000件まで増やしたいと考えております。

とを切に感じています。お米を未来へと繋げること、未来を担う子どもたちにお米の美味しさを伝えることが当社の使命であると考え、この社名に込めた熱い想いを胸に、食品市場において自らも次代を担う企業としてお米とともに明るく輝いていきたいと願っています。



▲左から今村会長、谷頭取、重松社長、後藤常務、菱ヶ江支店長

◎インタビューを終えて

御社は業務用に特化した無洗米製造・販売会社として、全国で数多くのお客様から高い支持を得ておられます。これは、「ごはん屋」としてお客様のニーズに合わせた極め細やかな「提案型」の営業を展開してこられた賜物ではないでしょうか。また、今村会長様のお話からは、これまでの取り組みの背景にある、お米に対する「熱い想い」も感じられ、お米を愛する一人として強い感銘を受けました。

こうした想いをもとに事業を展開されている御社が、今後もお米という我々にとって必要不可欠な財産を支える会社として、発展し続けていかれることを確信しております。



福岡銀行
取締役頭取 谷 正明



Top

《トップに聞く！》

Interview

京築地方の
医療の充実を目的に
設立された社会医療法人

本会は、「京築地方の医療の充実を」という願いのもと、1982年（昭和57年）に苅田町小波瀬の地に24時間対応の救急病院である小波瀬病院を開院したのが始まりです。

設立以来、「医療を通じ地域住民の健康と福祉への貢献」という理念に基づき、本会は京築地方の救急医療と健康管理に力を尽くして参りました。また、医療分野だけでなく、「在宅支援サービスつくり」等の福祉分野での展開にも取り組んでおります。

2009年（平成21年）には本会のこれまでの公益性の高い取り組み、特に救急医療への取り組みが認められ、全国でもまだ数が少ない社会医療法人の認可を得ること

が出来ました。認可取得以降は、地域医療への更なる貢献の為に、従来以上の努力、改善を行っております。

医療を通じ京築地方の住民の健康と福祉へ貢献する

地域内で完結出来る

トータルな医療サービスを提供

本会では、地域の皆様により質



社会医療法人陽明会
理事長

川内 彰氏

■取引店／福岡銀行 行橋支店

より質の高い医療の
提供を目指して新病院を開院

旧小波瀬病院は82年（昭和57年）の開院以来、時代の流れや医療制度の改革に対応する為に増改

の高い医療をご提供する為に努力を続けております。小波瀬病院では診療科の拡充に取り組みとともに、救急を中心とした急性期医療から回復期リハビリテーション、そして慢性期医療までトータルな医療サービスをご提供出来る体制を構築しています。

更に、他の地域医療機関様と連携・協力して、地域内で完結出来るような医療サービスをご提供する為の体制の構築にも取り組んでいます。



▲小波瀬病院外観



▲視察風景 (リハビリ室につながっている屋上庭園)



▲視察風景 (リハビリ室につながっている屋上庭園)



築を繰り返したことで迷路の様になってしまっており、また施設の老朽化も進み、患者様にご迷惑をおかけしてしまいました。そこで、患者様により質の高い医療をご提供することを目的に、設立30年目の節目となる今年6月、小波瀬病院を新築開院致しました。

新病院ではまず、これまで注力していた救急医療分野を更に拡充させています。救急外来（ER）を旧病院と比べて約3倍の大きさとし、2器の無影燈と1台の手術台を配置して蘇生の為の緊急開腹術・開胸術に対応出来るようになっています。また、ERを一步出ると、最新鋭の64列CT、心臓カテーテル室、デジタル血管造影室、1.5TMRを完備した画像診断部があり、放射線の専門医が画像診断を行います。そして、ERと集中治療室（ICU）・手術室を専用のエレベーターで直結させることで、重症症例に対して機を逸することなく集中治療・外科的治療を開始出来るようにもしています。

新病院では、患者様に快適な医療環境とアメニティをご提供することにも注力しています。1階フロアには外来部門・検査部門を集約し、外来患者様の動線には細心の配慮を致しております。2階には

外来患者様や患者様のご家族等がゆつくりと寛げ、天気の良い日にはテラスでの食事も可能な院内レストランを設けています。また専用のエレベーターを配置した透析センターも2階にあります。そして、3階にはリハビリ部門を配置し、自然の風や光を感じながらリハビリを行うて頂きたく、屋内リハビリ室からそのまま屋上庭園に繋がるようにしております。

今後も地域住民の健康と福祉の為に

本会が設立して今年でちょうど30年。その間、日本全体で高齢化が進み、また「治療」から「予防」へと医療を取り巻く情勢も変化して参りました。京築地方も例外ではなく、最近では高齢人口が人口全体の25%を占めるみやこ町の誕生や、新北九州空港の設立等、地域の人々を取り巻く環境もめまぐるしく変わって来ております。

本会ではそうした環境の変化に対応する為に、今後、小波瀬西工大前駅を含む日豊本線と新津大池との間の広大な敷地に、急性期医療を中心に行う新小波瀬病院を中核として、京築地方の皆様の健康を守る一つの町のような、ホスピタル



▲視察風景（エントランス）

ウン（メディカルタウン）を建設する予定であり、現在着々とその目標に向かつて進んでおります。

具体的には、現在みやこ町勝山にある御所病院を小波瀬病院の近く、旧小波瀬病院の跡地に移設

し、高齢化社会にも対応出来るように慢性期医療を拡充致します。また、正看護師の育成、確保の為に、看護専門学校「おばせ看護学院」の開設準備を進めており、来春

には開校予定です。更にプレホスピ

社会医療法人陽明会

陽明会

検索

- 創 業: 1982年8月
- 設 立: 同上
- 所 在 地: 福岡県京都郡苅田町
- 従 業 員: 800名
- 事業内容: 医療
- 事業拠点: 福岡県京都郡苅田町(病院)、
同みやこ町(病院、老人保健施設)



▲視察風景(建設が進むホスピタルタウン)

タルケアの充実を図る為、現在より更に医療機器を整備した健診センターを新たに建設致します。
今後も京築地方の中核医療機関として、設立時から理念である「医療を通じ地域住民の健康と福祉への貢献」を実現し、地域住民の皆様が安心して生活が出来るように貢献して参ります。

川内理事長より

今回の取材を受けて良かったことは、最近ばかり見ていた目線を過去に向けて、本会の歴史を改めて振り返ることが出来たことです。開業当時の理念と、その思いを貫いて苦しい時も本会を発展させてきた創業者たちの25年間の足跡を再確認することで、それを引き継ぎ、かじ取りをしてきた私たちの現在の立ち位置に自信を持つことが出来ました。

2006年(平成18年)10月に前経営者からバトンタッチして6年目となりました。血縁関係のない私たちへ、本会の経営を任せたことに込められた思いを考えるとプレッシャーもありましたが、第一期5カ年計画は計画通り進み、いくつかの成果を上げることが出来ました。メイとなる小波瀬病院新病院移転も

無事終了し、5カ月経過して今までより良い医療をご提供出来るようになりました。法人格は未だ全国に138しか認可されていない社会医療法人になり、公共性が増し地域の信頼度が増しました。
5年経った今、少しは地に足をつけてかじ取り出来るようになったと思います。第二期5カ年計画を始動した今期はどつしりと腰を据えつつ、激動する社会情勢・医療情勢の中を後れを取らないように走り続けたいと思います。



▲左から川内理事長、谷頭取、塩塚支店長

◎インタビューを終えて

陽明会様は設立以来、「医療を通じ地域住民の健康と福祉への貢献」という理念に基づいて、小波瀬病院の新築をはじめとした様々な取り組みを進めてこられており、現在では社会医療法人として、地域にとって無くてはならない存在になっておられます。

ホスピタルタウンの建設等、社会環境が変わり続ける中でも常に「地域の医療の充実」に向けた努力を続けておられる陽明会様が、今後も京築地方の中核病院としてご活躍を続けられることを期待致しております。



福岡銀行
取締役頭取 谷 正明



Top

《トップに聞く!》

Interview

創業の原点 熊本ラーメンの歴史とともに

今や日本の国民食ともなっているのがラーメンです。熊本ラーメンも、今では九州豚骨ラーメンの代表格の一つとして、全国的にも認知され、地元熊本は元より他県の皆様に親しまれるようになりました。

九州特有の豚骨ラーメンは、福岡県久留米市が発祥の地とされています。1950年代前半(昭和20年代半ば)に、その源流とされるラーメン店「三九」が熊本県玉名市に店を出しました。この店がその後の熊本ラーメンの誕生に大きな影響を与えるようになります。そもそも当時、熊本市内では、チャンポン店はありましたが、ラーメン店は無かったのです。

この「三九」ラーメンが美味しいという噂を聞いて、私の父が、仲間と一緒に食べに出掛け、その時の味

熊本ラーメン 「こむらさき」の伝統を守り、 その味を全国に広めて

に感動しました。これが創業のきっかけとなり、54年(昭和29年)10月に、熊本市内の広町(上通りの近く)で開いたのがラーメン店「こむ

らさき」でした。

開店当時の味付けは、専ら久留米ラーメンに近かったのですが、やはり父は「ウチの店ならではの特



熊本ラーメン株式会社
代表取締役社長

山中 禅氏

■取引店/熊本ファミリー銀行 下通支店

長」を打ち出したかったのでしょう。数年に亘り様々な食材を試行錯誤していくうちに、「これなら」と自信を持って出来たのが、現在の香ばしい「ニンニクチップ」でした。細かく刻んだニンニクをじっくり炒りあげて作るもので、独特の風味がラーメンの旨味を一層引き立てます。

こうして、現在の味付けのスタイルが出来上がった頃の57年(昭和32年)に、広町から現在の上林町(上通り)に移転開業し、59年(昭和34年)に、「有限会社こむらさき」を設立しました。そして、88年(昭和63年)には、「熊本ラーメン株式会社」に改組し、05年(平成17年)に、本社事務所、及び、スープと麺の製造工場を兼ねた自社ビルを新築する等の営業体制を整え、現在に至っております。



▲「こむらさき」のラーメン



**初代の味を一途に守りぬく為に
ラーメンへの想いと情熱**

ラーメンの要素は、スープ・麺・具の三本柱です。当社でもこの3つにはこだわりを持ち続けてきました。

スープはラーメンの美味しさを左右する重要な命で、当社でも豚骨をベースに初代からの製法の味を守り続けています。吟味した豚骨を8時間煮込み、途中でアクと余分な油を極力取りますから、ヘルシーでくどくはありません。初代はよく「この味でなければお客様に出せない」と言っていましたから、今もその昔ながらの風味と旨味を受け継ぎ、守り続けています。



▲ラーメンスープの仕込み現場の様子

熊本ラーメン株式会社

熊本ラーメン株式会社

- 創業: 1954年10月
- 設立: 1988年11月
- 所在地: 熊本県熊本市
- 資本金: 1,000万円
- 従業員: 28名
- 事業内容: 飲食店(熊本ラーメン「こむらさき」)経営、
土産ラーメンの製造・販売、加工調理食品の販売
- 事業拠点: 熊本県熊本市(本社、店舗3カ店)、
神奈川県横浜市(新横浜ラーメン博物館)



▲「こむらさき」のラーメンを前に林頭取



▲左から後藤支店長、林頭取、山中社長

くなるものだと思います。当社も「美味しいラーメンを提供してお客様に喜んで頂く」ことが基本ですが、当社なりの社会貢献の二環として、例えば資源再利用の取り組みということ、使用済み割り箸は大手製紙会社に送り再生紙にしています。また、スープを取った後の豚骨も、破棄せず肥料や犬のおやつとして有効活用しております。また、CSR活動としては、各店舗に、障がい児施設等への寄付を目的とした「あゆみの箱」や東日本大震災の募金箱を設置し、募金活動

にも積極的に取り組んでいます。今後の展望としては、今まで実績があり好評だった首都圏等のデパートの物産展への出店を、これからも好機を見て実施していきたいと思っています。また、中国の大型ショッピングセンターからも出店のオファーが来ており、将来的には海外展開も視野に入れていきます。ただ、いつも忘れてならないのは伝統の味であり、多くのお客様に「こむらさき」の美味しさをお届けする為の、コツコツと重ねる日々の努力だと思っています。

◎インタビューを終えて



熊本ファミリー銀行
取締役頭取 林 謙治

創業以来60年近くに亘り、初代からの「こむらさき」の味と伝統を守る為に、弛まず続けられているご努力に加え、熊本ラーメンの美味しさを広める為の様々なご尽力に非常に敬服致しました。こうしたラーメンへの妥協の無いこだわりと情熱が、長年多くのお客様に愛され、また、熊本ラーメンが全国的な知名度となった所以であろうと拝察致します。

これからも、熊本は元より、全国の熊本ラーメンファンの為に、益々ご活躍されることを祈念しております。



Top

《トップに聞く!》

Interview

地道に着実に事業を拡大 佐世保を中心に10店舗を展開

スーパーマーケットとは、英語で「市場」を意味する「マーケット」に、「超える」という意味の「スーパー」を合成し、「伝統的な市場を超えるほどの品物を取り揃えた商店」の意で作られた造語ですが、現在では人々の生活に無くてはならない存在となっています。

当社は、そのスーパーマーケット事業を、長崎県佐世保市を中心に展開しておりますが、もともと当社は、1926年(大正15年)に私の祖父が、海軍を得意先とした食肉卸業を佐世保市内で創業したのが始まりです。昭和に入って、食肉卸、販売を行う傍ら、すき焼き等を提供する小料理店も営んでいたのですが、すき焼きは、出兵前の軍人への景気付けの料理として大変ご好評頂いております。終戦後は、そ

我社は常に、最高の技術、商品、接客サービスを地域社会の人々に提供し続けることをめざす

れまでの食肉販売に加え、チャンポンが名物の食堂を開始しました。53年(昭和28年)には、有限会社松葉屋を設立。70年代に入ると、

業容拡大を図るべく、食肉に加えて二部食品も取り扱う等、いわゆる食品スーパーへと業態を転換して参りました。当時は、佐世保市北



株式会社松葉屋 | 松尾 清治氏 代表取締役社長

■取引店/親和銀行 佐々支店

部には食品スーパー等は無く、当社は他社に先駆けた存在となりました。

私は、73年(昭和48年)に当社へ入社し、食肉卸からスタートした当社の強みを活かして生鮮部門を中心に業容を拡大。サービスや品揃え等の充実により、地域に根ざした食品スーパーとしての礎を築いたほか、大学時代に専攻していた企業診断等の知識を活かし、財務体質を強化すべく無駄を減らす為の取り組みを地道に行って参りました。86年(昭和61年)の代表取締役への就任後、88年(昭和63年)に

◀まつばや吉井店店内にて





▲精肉コーナー視察風景

「安心安全」、「地産地消」が叫ばれるようになって久しい食品業界ですが、ここ数年は、「生産者」というキーワードでの取り組みが急速に広まっています。

当社では、08年（平成20年）から、各店舗で野菜や果物等の「生産者販売コーナー」をオープンさせております。このコーナーでは、生産者や生産地といった「顔の見える」状態で商品を販売しており、お客様は安心して商品を手にと

旬の野菜を 最適なタイミングでご提供

は、株式会社へ改組。入念なマーケット調査等を実施し、現在までに10店舗を出店しております。

て頂くことが出来ます。また、野菜等について言えば、一般的な流通経路では収穫から販売まで一定の日数を要することから、店頭に並ぶ時点で合わせて多くは前倒しで収穫しますが、同コーナーでは、店頭

に並ぶ日の朝に収穫された「獲れたて」の野菜や果物等をお客様にお届けしています。旬の野菜は栄養価が高いこともあり、健康に良く、お客様の満足度向上にも繋がっています。

また、惣菜についても、「地元の家庭の味を食卓に」をテーマとして、昔ながらに受け継がれている伝統の味を大切にしたいと考え、各店舗で働く女性社員が家庭で食べている惣菜を互いに持ち寄り、商





▲生産者販売コーナー視察風景

品化に繋がっています。この為、店舗によって仕入れも異なることから、チェーンオペレーションの様な画一化された店舗運営ではなく、社員1人ひとりが柔軟かつ円滑に判断し運営する仕組みづくりを続けています。

あなたの街の台所 〜ネットスーパーによる 社会貢献〜

ライフスタイルの変化や団塊世代の高齢化を受けて、当社では、お客様にご来店して頂くことを基本とする従来の販売方法に加え、「食を提案し、食卓へお届けする」というコンセプトのもと、今年4月に「まつばやネットスーパー」を開設しました。お米、飲料等の重い商品や生鮮食品に加え、惣菜や菓子、日用雑貨まで取り扱っており、単身の方や共働きのご家庭等を中心にご利用頂いています。

大型ショッピングセンターやコンビニエンスストア

ア等の台頭によって、地元根付いた小売店は、年々その数が減少しており、買い物をする人の流れも変化しています。また、インターネットを媒体とした販売も、今や進化を遂げ、多くの業種がひしめき合っています。

ネットスーパーは、現時点では、通信網やお客様毎に異なる通信環境等といった課題はあるものの、よきめ細かな配送サービスとともに、安心安全や鮮度をはじめとした「食」へのこだわりをお届け出来る様、日々改善に取り組んでいるほか、「サービスにも旬がある」との考えから、当日の決められた時間までにインターネットで注文を完了して頂くと、その日のうちにお客様のご自宅までお届けする等、利便性も高めています。

将来的には、現在店舗のない長崎県南エリアにも本サービスを広げていきたいと考えております。

経営理念に込める想いと 30年前からの誓い

「最もよく奉仕する者、最も多く報いられる」という当社の経営理念の下、地域社会の人々に、常に最高の技術、商品、接客サービスをご提供し続けることが重要であ

ると考え、お客様の満足度を最優先とした事業経営を目指しております。

また、当社では、30年以上前からチラシ上に「商品に100%の自信を持ってお届けします」と宣言しています。お客様はもちろん、取引先や社員からの信用を第一に考えた経営をモットーとし、全ての商品を100%の自信を持って販売出来る様、厳選した商品のみを仕入れております。

私は、社員に、「サービス業に従事する者は、お客様に如何に喜んでもらい、満足して頂けるかを常に考え行動して欲しい」と願っています。その為には、基本に忠実な業務を行うことが一番大切だと考え、



▲生産者販売コーナーの前で

株式会社松葉屋

eまつばや

検索

- 創 業:1926年
- 設 立:1953年8月
- 所 在 地:長崎県佐世保市
- 資 本 金:4,400万円
- 従 業 員:487名(内正社員310名)
- 店 舗 数:10店舗
- 事業内容:スーパーマーケット
- 事業拠点:長崎県佐世保市(本社、店舗)
長崎県松浦市、長崎県北松浦郡、長崎県東彼杵郡、
佐賀県伊万里市、佐賀県西松浦郡(店舗)

創業85周年を迎えても、
なお種時きに徹する

近年、女性の社会進出が一定の水

「凡事徹底」の浸透に注力して
います。
来店されるお客様のほとんどは
主婦層であることから、女性社員
の育成が現場力の向上に繋がると
考え、毎月、チェックカーや商品陳列
等の様々なコンテストを実施して
おり、優秀者を表彰することで、サ
ービス品質の向上やモチベーション
アップにも役立っています。



▲矢峰店



▲六仙寺店



▲吉井店にて 左から鬼木頭取、松尾社長、豊増支店長

準に達していることもあって、家庭
での「食」の在り方にも大きな変化
が見られてきました。当社でも、調
理の為の食材、素材のご提供だけ
でなく、「即食」にも対応出来る
様、創業当時から主力部門であ
る精肉を筆頭に、生鮮、惣菜カテ
グリーの強化も同時に展開しつ、鮮
度、品質、味、量目、価格に重点を
置いた「食」のご提案を行っており

ます。
当社は、今年創業85周年を迎え
ました。好不況の波に左右されな
い強固な経営体質を完成させ、
100年、200年先にも存続す
る会社の基盤をつくること、私の
使命であると考えております。次
の世代に鮮やかな花が咲く様、常
に先を見据え、土壌づくり、種時
きに徹して参ります。

◎インタビューを終えて



親和銀行
取締役頭取 鬼木 和夫

本日は、夕刻というお客様の一番多い時間帯にお店を拝見させて頂きましたが、大変混雑した中でも、社員の方々が常に気配りを忘れず、明るい笑顔でお客様に接しておられる姿が大変印象的で感動致しました。御社の経営理念が、従業員の皆さんにまで深く浸透しているからこそ「姿」でしょう。また、ネットスーパーや生産者販売コーナー等の取り組みについても、常に先を見据えておられる社長様の想いを感じる事が出来ました。引き続き「凡事徹底」の浸透に注力されながら、御社が躍進されることを期待しております。