

株式会社 竹内海苔



[創業年] 1969年(昭和45年)

[売場面積] 8.19㎡(2.4坪)

[事業従事者数] 5.4人

[営業時間] 9:30~18:00

[定休日] 日曜日・祝日

[商品構成]

- ・海苔 95.0%
- ・海苔加工品 5.0%

[店舗所在地] 大阪府松原市松ヶ丘4丁目1-21

[URL・SNS] <http://www.takeuchinori.com>

[経営理念]

- ・商品の味に関して一切妥協せず、日本一美味しい味付け海苔を作る。
- ・仕入れから販売まで一貫して自社で行う。
- ・当社の海苔でお客様を笑顔にしたい、贈られた方も笑顔になる、そういう海苔を提供する。

良質の海苔のうまみを引き出す出汁との組合せ

【お店の概要】

大阪府松原市にある同店。もともとは寿司店への卸問屋として創業。昭和61(1986)年に法人化し、工場での味付海苔の製造を始めた。その際、創業者が決めたのは、「産地は有明産、しかもシーズンの最初に摘んだ一番海苔のみを使う」という点と、「海苔の味付の出汁に化学調味料は使わない、鰹節、昆布、海老でとった出汁に限る」という点だった。

卸・製造を続けるうちに、寿司店などで味の良さを知った客が、工場に直接買いに来るようになった。その数が少しずつ増えるなか、2代目を継いだ創業者の娘が、平成25(2013)年に店舗を開いた。

同店の味付海苔は、「一番摘み」の海苔に加え、天然出汁のコストなど安くはならない。そのため、工場の直売店舗での販売のみというコンセプトを貫き、小売店への卸しはしていない。販路は工場直売のほか、インターネットサイトでの直接販売を行っている。

地元で定期的開催される「まつばらマルシェ」に出店するほか、地元の佃煮の製

造会社とのコラボレーションで、海苔佃煮を開発した。



趣のある店内



地域の魅力向上を目指し開発した
海苔佃煮

【お店の経営ノウハウ】

海苔は、シーズンの最初の若い「一番摘み」が最良とされ、同店はシーズン始めに仕入れる。一番摘みを乾燥させた表面を見ると小さな穴が空いている。その穴こそ、口に入れたときに歯切れの良さにとろけるような甘みを生み出す。その良質の海苔を活かすのが、鰹節、昆布、海老を使った出汁で、使用する醤油は本醸造に限定している。問屋として海苔の価値を知っていた創業者の製造方法を守り抜いている点が、同店のファンの支持を集める。

販売面で、ブランドを広めるためには、百貨店などで販売することも考えられるが、あえて工場の直売店のみに行っている。一番摘みという価格が高い材料費、その材料を引き出す出汁の価格などを考慮すると、値段は下げられない。ブランドとして広めるよりも、良さを理解してくれる一定の顧客に直接買ってもらうことに徹している。ただし、お店に来られない方のために、インターネットサイトで販売を行うなど、販路は確保している。



使用する海苔は「有明産の一番摘み」のみ



たくさんの昆布、鰹節、海老と本醸造醤油で作ったダシを、さらに濃くなるように警沢に濃縮させ、惜しげもなくたっぷり海苔に付けている