

旬のひと

天下泰平

被爆70周年の広島で、同じく創立70周年を迎える「みづま工房」。地域に根付き、貢献する老舗広告代理店の代表取締役社長として指揮を執る。

社長就任は2002年。それまで商事会社に東京、名古屋と11年勤務。その後故郷・広島に戻り、社長として同社に迎えられた。「広島に戻って18年も経っていましたが、社長就任の挨拶まわりでも存じ上げている方が多く、特に違和感はありませんでした。」と振り返る。

「広告代理店というのは将来を展望することが難しい」と切り出す。「広告業に就いて気づいたことは、広告という枠組みがかなり移動しているということです。昔々、広告と言えば”看板”でしたが、今は新聞、雑誌からラジオ、テレビ、インターネット、SNSまで手段が変わっている。”ひと”に対する”商品・会社・イメージ”の情報を提供し行動に繋ぐ事は変わりませんが…。以前は様々な事を専門店(業者)に頼んでいましたが、今では一般の皆さんが上手く自分で行う事が可能となってきています。私たちプロが技術レベルを上げないと、出来上がったものに価値を見出してもらえない時代です」。

みづま工房では2年前から「THINK×ACT 進化・挑戦をカタチに」を掲げる。「考えることと行動の相乗効果で何かを残して行きましょうということ。進化とは、結果をみればその過程は明確ですが、これからどう進化するかは予測しがたいもの。想像しなければなりません。今あるマーケットも10年経てば、変わる。地殻変動が起こっているその場にずっと立っていたのでは取り残されてしまいます。北極で生き残るために新しい流水を見つけては移動する白くまの如く。動き、また新しい地殻が出現すればまた足を踏み入れてみる。新しいものを見つけ出す行動、努力を惜みず、変化し続けないと会社はなくなります。会社が小さければ小さいほど動きは早く活発に、想像力を大きく持たなければなりません」と語る白井社長。これから10年後、100年後も広島の地に、広島の広告業界に「みづま工房」の確かな足跡を残せるよう、果敢な挑戦が続く。



【プロフィール】 白井 孝司 Koji Shirai

株式会社みづま工房 代表取締役社長

1951年生まれ。広島市出身。中央大学法学部卒業後、三菱商事に入社。東京・名古屋に勤務。名古屋時代にはパッケージ部門の別会社を立ち上げた。

1984年、故郷に帰り日本食品株式会社に入社。

2002年にみづま工房代表取締役社長に就任。

広島市佐伯区在住。休日には2匹の愛犬と愛妻とともにドライブを楽しむ。

「天下泰平」というと平和でのんびりしたイメージ。出来上がった「天下泰平」は心地よくて良いが、それを作り、維持するにはかなりの努力が必要。皆がそれぞれの役割をきちんと果たし、守ってこそ組織的にも安定する。安定するにはそれだけ努力する人がいるのだということを思い起こさせてくれる言葉。

株式会社みづま工房 <http://www.mizma.co.jp/>

代表者／代表取締役社長 白井孝司

創立／1945年(昭和20年)10月1日

資本金／2,000万円 従業員数／70名

本社：広島市中区大手町1-4-14

■総務部 TEL 082-544-0020

■営業部 TEL 082-544-0455

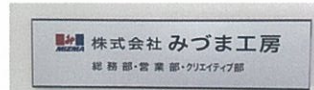
■クリエイティブ部 TEL 082-544-0477

宇品スタジオ：広島市南区宇品海岸3-5-26

■宇品制作部 TEL 082-250-3325

【登録・許可】一級建築士事務所／特定建設業／一般建設業／屋外広告業

【所属団体】広島広告協会／広島ディスプレイ協会／日本サイン・デザイン協会



画期的な新商品

一年中、広島のおいしい牡蠣が食べたい! そんな思いから生まれた『呉発 ぷりぷり かき呉子』

有限会社 柴崎商店

http://www.kaisanbutsu.co.jp/
〒737-0823 広島県呉市海岸2丁目12-2
TEL 0823-22-2301



大正13年から続く海産物卸売問屋。創業当初は、花かつおといりこを海軍へ納めていたが、現在の3代目、柴崎昌平代表取締役になり、いりこの他に「かえり」、ちりめんを中心にかたくちいわしの加工品など量販店向けのを扱うように。「海藻・貝殻・木片・金属」などを検査・除塵作業し安心して販売できるような設備を投入。「音戸ちりめん・安芸いりこ」で名の通っている広島県呉地区では当社だけがやっているものです」と柴崎社長は胸を張る。

その柴崎社長が画期的な商品を開発。『呉発 ぷりぷり かき呉子』と名付けられた素干しの牡蠣で、広島県の清浄海域で育った牡蠣を、旨みを逃がさないまま干物にしたもの。冷蔵保存でき、数分の解凍時間でぷりぷり感そのままの牡蠣が味わえるすぐれもの。「自分自身が夏にも牡蠣が食べたくて市販の冷凍物を食べてみたのですが解凍した姿にがっかり、料理してみた味と食感にまたがっかりで。美味しいものを自分の手で作ろうと試行錯誤の末、低温乾燥させるという画期的な製法で商品化を実現。特許も取得した。「特に関東方面の居酒屋やお好み焼き店で好評をいただいています」と微笑む。

■広島県産牡蠣のソフト干物(素干し)。
100g入り600円。業務用の500g2,300円もあり



■柴崎昌平代表取締役(写真右)と息子の陽平さん



<会社概要>

1924年(大正13年)創業
資本金1000万円
代表取締役 柴崎昌平

【営業内容】

- 海産物卸 ●小売販売 ●進物贈答品
- 産直販売 ●インターネット販売
- 音戸ちりめん ●かえりいりこ
- 煮干いりこ ●創作ちりめん
- 佃煮 ●佃煮原料 ●珍味



■他にも音戸ちりめん、音戸いりこ、広島産かき、えびを使ったオリジナル商品も

老舗のこだわり商品

創業146年

美味しい! 楽しい! さらに身体も気遣う豆菓子で みなさまの生活を豊かにするお手伝い

徳永製菓株式会社 <http://www.mametoku.co.jp/>

※「豆徳」は徳永製菓株式会社の屋号です

〒720-0055 広島県福山市胡町4-21 TEL:084-922-2710

創業146年、福山屈指の老舗・徳永製菓株式会社。「豆徳」の屋号で豆菓子や野菜・果物チップスを製造、販売する。中でも加工豆は豊富なラインナップで「豆菓子と言えば豆徳」と、ブランド化に成功している。

6代目の上迫豊代表取締役社長によると「火付け役は13年前に先代が開発した『竹炭豆』。炭ブームの中、お菓자에炭を使ったのはうちが初めてでは? 美味しいのはもちろん、炭は体に良いといわれますし、黒いのは何? 実は炭なんよ、という面白さもあって口コミで広がっていきました。それが我々の原点。これからは『美味しく』『楽しく』『身体に良い』、3つの要素を兼ね備えた商品を作って行きましょうという指針ができました」。

現在、毎月1種類ずつ新作豆菓子が登場。積極的な商品開発が行われる。「これからも日本各地にまだまだ眠っているおもしろい素材を使った商品開発をすすめていきたいです。販売では一昨年、三重県伊勢市の伊勢神宮外宮前に店舗を構えました。さらに、先人たちが和食文化をもたらした日本の歴史街道に店舗展開していきたいですね」と語る上迫社長。海外でも香港、シンガポールにある店舗をはじめスイス、イギリス、フランスなど8カ国で販売される豆徳・豆菓子のさらなる認知度アップに向けて、秘策を練る。

<会社概要>

1869年(明治2年)設立。資本金3000万円。代表取締役社長 上迫豊
従業員数32名。

【事業内容】豆菓子の製造・販売

【代表的な商品】竹炭豆、野菜・果物チップスなど



■上迫豊代表取締役社長



■本社向かいの直営店「豆徳本店」



■ヒット商品「竹炭豆」ほか、豆菓子は約70種類そろう



■それぞれ本物の素材を使った風味豊かな豆菓子たち