

株式会社 有田屋

所在地:群馬県安中市安中2丁目4-24
事業内容:醤油醸造業、醤油加工品の製造販売
TEL:0273-82-2121



180年の歴史かおる醤油スイーツ製造販売

醤油醸造業。天然醸造の製法にこだわった醤油でつくる加工品の企画・販売

業況等の動向について

異業種に参入した動機や経緯、きっかけ

新事業に参入するきっかけは醤油の新しい価値を見出すためであった。

8年前に百貨店の販売ブースに出展し、関連企業やお客様と直接会話することで社長の中でアイデアが生まれ、事業展開することになった。

参入して最も成果のあったこと及び最も困難だったこと

成果としては、県外からのアクセスが良く、店舗を開くことで、県外のお客様には身近な店舗に、近隣の方とは関係性が深めることができた。

困難なことは特にない。

業況等について

創業1832年。180年、昔ながらの天然醸造の製法にこだわった醤油を作り続ける。10年前は卸売り70%、直販・インターネット販売30%であったが、近年は卸、直販が半々になった。営業戦略的に販売先構成比を変更したことで売上減となるが、卸売りから直販へ移行していくことでマーケットを拡大していき、売上を伸ばしていきたい。新規展開事業として醤油加工品の企画・販売に取り組み、醤油スイーツの販売が好調で売上高は10,000千円、売上高構成比は10%となっている。

今後の展望・見通し

今後は拡大傾向とし、3~5年で新規事業の売上を年商の半分までにしたい。

店舗を増やし知名度を上げるのではなく、お客様の要望で店舗を増やしていきたい。

メリット・デメリット

醤油の価値の進化と深化が図れた。伝統の技術と新しいものが融合することで、製品、製法自体の奥深さを再認識できたことが大きなメリットである。

デメリットとしては一部、菓子製造業に転換したと勘違いされそうだが、本業なくして新規事業は成り立たない。

異業種参入時のアドバイス

文化を守り伝承する・伝統産業の分野においては、本業

との関連性を重視したほうがよい。

行政の支援について

異業種参入に際し、役に立った行政、支援機関の制度

異業種参入に際し、行政に対して望む支援

訊かないと応えない受け身体制の脱却

制度を周知させていく努力が必要

金融機関、商工会などと連携し情報を発信

会社概要

設立:昭和22年10月(創業:1832年3月)

資本金:1000万円

従業員数:8名

URL:<http://www.aritaya.com>