

取材対応者 管理本部事業推進課部長 江原孝美様
 会長室会長秘書 伊藤友一様
 入社5年目 製造部門 津久井 様
 取材・執筆 共愛学園前橋国際大学情報経営コース
 2年 下條七海

企業概要（事業内容、設立の経緯など）

恩人に対する感謝の気持ちを社名に

業種は製造業である。大豆加工食品（豆腐・厚揚げ・油揚げ等）製造を主に行い、販売している。主にスーパーマーケットへ卸し販売を行っている。一部、こだわり豆腐専門店である、豆腐工房おかべの郷を営んでおり、他の工場の製造方法とは異なる、機械ではない手作りという方法で製造している。

創業は、戦後間もない昭和26年に戦争で夫を失った江原ひさ氏が、生計を支えるためにはじめた。戦後の混乱期、深刻な食糧不足を背景に、創業者が目をつけたのが栄養豊富で日本人の食生活に欠かせない豆腐であった。妹夫婦がその決断の背中を押し、豆腐の製造機械とおとうふをつくれる職人をひさ氏のもとへ送り込んだのだ。そして、ひさ氏はその妹夫婦への感謝を込め、彼らの住む地、「相模(現在の神奈川県)」を屋号につけた。「相模屋」は、創業の恩人に対する感謝と経緯を表している名前なのだ。社名に込められた感謝する心は、創業から60年を経た今も、相模屋事業の根底にあり、「お客様やお取引様、お世話になった方々への感謝の思いを、おとうふづくりを通して伝えたい」という変わらぬ思いを続けている。



企業の主な目標（企業理念、経営方針、経営戦略など）

ビジョンは「圧倒的」で強みは「スピード」

相模屋豆腐店をはじめた際に、創業者はいつか売上100億円の企業になりたいという夢を持っていた。2009年度、ついに夢である売上高100億円を超え、夢を実現した。現在の売上高の

目標は、1000億円としている。

会社としてのスローガンは、「おとうふ いちばん。相模屋」としている。だれよりも“おとうふ”をいちばんに考え、日々おいしいおとうふづくりを追求し続けている。自社のおいしいおとうふを、日本全国の方々に届け、おとうふの魅力をもっと多くの人に伝えていきたいと考えている。そのために常にお客様の「こんなあったらいいな」に気づき、いままで誰もがいちばん思いつけなかった発想と業界の常識も崩してしまう方法で実現させ、おとうふの新しい世界を創り上げていこうと考えている。



相模屋食料株式会社の見据えるビジョンは、「圧倒的。」である。圧倒的なおいしさの追及、圧倒的なスピード、そして魂のこもったおとうふづくりをする。これらにより、豆腐業界トップの企業としてすべてにおいて圧倒的に実現していくことでおとうふをもっともっとおもしろくし、おとうふマーケットを広げていく、というビジョンを持っている。

会社として、最大の強みとしているのは「スピード」。即判断、即実行、そして必ず実現する。考えている暇があったら即実行し、これだと決めたら社員全員が同じ方向に向き、実現していく。業界トップ企業になったいまも、その並外れたフットワークから生み出される圧倒的なスピードこそ、相模屋食料株式会社の最大の強みとなっている。

また、もう一つの強みとして、開発、生産、営業、物流のすべてにおいて絶え間なく「革新」に挑戦し続ける姿勢がある。その代表的な例として、相模屋食料株式会社の第三工場にて従来のおとうふ作りの方法を徹底的に見直し、おとうふに高速で動くロボットアームによりパックをかぶせる「ホットパック製法」の実現が挙げられる。この製法は、おとうふをパックに入れるのではなく、おとうふにパックをかぶせるという逆転の発想により、おとうふを熱々のうちにパックできる。そのため、出来立ての美味しさをそのまま閉じ込めることができる、というものである。これらのような数々の革新を連続させることにより、新しい伝統を創り上げていくのだ。

役員、社員からの声（インタビューのまとめ）

社員全員が一致団結し信頼感獲得

就職した経緯について、三者三様であった。創業者の孫娘であるために就職した方、美味しく健康に良いものを作りたいと考え、豆腐に将来性を感じ、製造者になった方、相模屋食料株式会社のおとうふを実際に食し、その味に感動し、自らが感じた感動をさらに多くの人に広めたいと営業職に就いた方がいた。

相模屋食料株式会社では、新入社員はまず「豆腐工房おかべの郷」で半年間研修を行う。そこでは、相模屋食料株式会社の基本となる豆腐についてしっかりと学ぶ。そしてそこから、営業部門や製造部門へと部署が分かれる制度になっている。

相模屋食料株式会社の特徴のひとつに、全員参加で何かを取り組めるという点がある。2012年に製造された「ザクとうふ」を発売した際に、SNSでの反響や電話での注文や問い合わせが

殺到し、屋造の部門でない社員もザクとうふ製造に携わったという実例がある。

営業という仕事は、主にスーパーマーケットのバイヤーがどうしたら置いてくれるか、またお客様はどういった商品を求めているのかというのを考え営業を行っている。営業をする際に気を付けていることは、バイヤーと話をする際にすぐに商談を始めないということである。



親しくなってきたほうが商談を進めやすいという傾向があるため、初めからお金の話をするのではなく、ある程度バイヤーと親しくなってきたから商談を進めるのだ。そのためには、世間話ができるようにある程度の知識や他店舗の仕入れ状況などを把握している必要がある。また、SNSでの反響などバイヤーと商談する際に武器となる資料を持っていくと、より商品の印象を与えやすく商談には効果的である。

各々の部署によって感じられるやりがいには大きな違いは無かった。江原様のやりがいは、「お客様の声」である。お客様の「新商品が出るのを楽しみにしています」や、「〇〇美味しかったです」というようなお客様のお問合せの中で聞けるお客様の生の声が益々頑張ろうという気持ちにさせてくれるという。津久井様のやりがいは、「この商品のファンになりました」などというお客様のご意見を直接聞けるときに感じるという。通常は製造部門であるため、お客様の声をあまり聞くことが出来ないが、店舗で販売業務を行う際に聞けるのである。伊藤様のやりがいは、自らが商談した自社の商品がスーパーマーケット等で陳列され、さらに自分の目の前でお客様が自社の商品を手に取ってくれることだという。

働くうえで大切にしていることは、江原様は「信頼関係」、津久井様は「難問を最初から諦めないこと」、伊藤様は「相手の立場になって物事を考えること」という。新商品を作る際には多くの人が携わる。そのため、一人一人の声を聴き、コミュニケーションを多くとることが必要不可欠である。また他にも、「しっかりと仕事をこなすことで見えない絆が生まれる」と津久井様は話した。

相模屋食料株式会社の強みについては、社員全員が一致団結し、一体となって取り組むことである。一体となったことにより、スピードが生まれ、生産力が上がり、安定する。そして、生産力が安定することにより、信頼感が生まれるという。商品の供給が安定すると、小売業者側からの信頼を獲得することができる。結果的に、ひとつの強みが新たな強みを生み出しているのだ。

売上高が10年前に比べて5倍に跳ね上がっている。そのきっかけのひとつとして、第三工場の誕生がある。基本の木綿・絹の豆腐に徹底的にこだわり、「ホットパック製法」が用いられるようになってから、賞味期限を延ばすことを可能にした。賞味期限が延びることにより販売エリアの拡大に成功したのだ。

相模屋食料株式会社では、多くの新商品が開発されている。それは、売り上げをただ上げるためではなく、多様な商品が店舗に陳列されることによって、豆腐の売り場以外にも「相模屋」という名前を目にすることができるようになるためである。基本の木綿と絹の豆腐を広めるためのきっかけ作りとして多様な商品を開発し、製造しているのだ。

学生から見た魅力（職場環境、やりがい、人材など）

皆が自社商品を心から愛している

3名のやりがいをそれぞれ伺ったところ、ほとんどおっしゃることは似ていた。それは、どの部署に所属していても、最終的に見据えるところは同じであるためである。社員全員が同じ方向を向き、商品を開発し、販売しているのだ。

取材を行っている中で3名がどの話に対しても明るく答えてくれた。嬉しかった話はもちろんのこと、苦しかった・大変だった話でさえ笑顔で語ってくれたのだ。本当に皆、豆腐・自社の商品のことを心から愛しているのだと感じた。

学生へのメッセージ

努力、意欲的に取り組む、何にでもチャレンジ

現在学生生活を送っている人へのメッセージとして、江原様は、「今の自分しか未来の自分につくれない」そして、「努力することが大事」と語った。津久井様は、「何事にも意欲的に取り組むことが大事」また、「(社会では) 指示がない部分をどう頑張るのが大事になる」と語った。最後に、伊藤様は「少しでも興味があるものに対して、何でもチャレンジすること (が大事)」と語った。

取材訪問の全体をとおしての感想

相模屋食料株式会社の方々には会社のこと・豆腐のことを愛しているのだと感じた。苦しかったことを伺った際にも、苦しかったことの後には良いことの話に繋がるのだ。難しい案件にぶつかっても最後まで諦めずにチャレンジしたからこそ、その先に良いことが繋がることを学んだ。第三工場が誕生し、第三工場の中の機械が高性能からといって、それだけでは売上がこんなにも跳ね上がることは難しいだろう。素晴らしい社員がいるからこそ実現したのだと思う。

学生へのメッセージでもあったように、何事にもチャレンジし、努力を惜しまずに取り組んでいこうと思った。江原様の「今の自分しか未来の自分につくれない」というのを日々心に留め、何事も取り組んでいこうと考える。

今回、以前より興味を抱いていたこの取材インターンシップに参加したことも、自分にとって大変良い経験になったと思う。実際に社会に出て働いている方のお話を伺うという貴重な体験を通し、考え方も少し変わったと感じる。漠然と描いていた、未来の自分が少し見えてきたようだ。

自分も就職する際には、相模屋食料株式会社の社員の方のように、会社のことを好きになれたらなと考える。