

岐阜

美味しい醤油も、知られなきゃ売れない。 たまりを身近にするOEM戦略強化に向けて 顧客の声を拾い上げる！現場百篇プロジェクト

伝統文化・技術

ものづくり

マーケティング

営業・接客・カスタマーサポート

広報・PR

プロジェクトの背景や思い

オリジナル醤油のコラボ先獲得のために、①顧客へのインタビューを事例化②WEB上での発信と問い合わせUPの施策考案③新規顧客への提案営業を行います。一度食べたならハマる！たまり醤油の美味しさを広めるためのたまりやオーダーメイド100の展開を共に挑む方を募集します。

たまりやオーダーメイド100



たまり醤油にどんなイメージがありますか？お刺身向け・黒い・普段使いしづらい…。山川醸造は昭和18年創業、昔ながらの木桶で仕込んでいるたまり醤油蔵です。地域のお醤油屋は地域の家庭の味として愛されるものですが、たまり醤油はその価値を否定されることも多々ありました。逆風の中、たまりの美味しさを知ってもらおうと始めたのがOEM化です。小ロット生産で特産品のオリジナル醤油を加工製造します。ナス・しいたけ・鮎だし等の商品を開発、好評頂いています。自社の味に誇りとこだわりを持つ提携先を探し、商品ラインナップを広げていきます。たまり醤油ってこんなに美味しんだ！そんな声が食卓から聞こえることを目指して日々奮闘中です。

プロジェクトが目指すこと

醤油の中でたまり醤油のシェアは1~2%程度、木桶仕込みの醤油のシェアも1%とされています。この希少なたまり醤油の美味しさを多くの食卓に届けるべく、積極的に動いている小売り取引先を見つけます。

2000年までは100%業務用に特化した蔵元でしたが、業界縮小の中でtoC向けの施策を模索してきました。アイスクリームにかける醤油の開発で脇役である調味料を主役にする商品開発を行ったり、地域の人に醤油蔵を開放しての蔵見学や醤油とコラボした製菓の販売を行うイベントで木桶の素晴らしさを体感してもらおう等、努力を続けてきました。とはいえ、コロナの影響はすさまじく、4月の売上は前年60%ダウンと厳しい状況です。同じく大変な状況下でも差別化を図ろうと積極的に動いている会社との提携を今こそ図るべきと考えています。自粛中でも「食べること」は自粛されないはず。家庭に愛されるたまり醤油を多角的に仕掛け・発信していきます。

プロジェクトパートナー



◎団体紹介

昭和18年創業。東海地方ならではのたまり醤油と豆味噌を昔ながらに杉の木桶で仕込んでいる数少ない蔵のひとつです。希少なたまり醤油の美味しさを残すため、OEM化や地域イベント、商品開発を続けてきました。昨年、創業以来初めて新桶を導入し木桶の美味しさを残したい思いを伝えていきます。

代表取締役 山川晃生

木桶でたまり醤油と豆味噌を造り続ける蔵元の三代目。「醤油を主役に」をテーマに商品開発に勤む。日本で初めてアイスクリームにかける醤油を発売し大ブームを巻き起こした仕掛け人。たまり醤油の最高峰目指して奮闘中。

団体名 山川醸造株式会社
代表者 代表取締役 山川晃生
事業内容 たまり醤油と豆味噌の製造及び醤油加工品、味噌加工品の製造
所在地 岐阜市長良葵町1丁目9番地

募集要項

たまりやオーダーメイド100の先行事例の発信と、山川醸造の思いを伝え、こだわりを持ったコラボ先獲得を目指す！



【1】現状把握

社長からの経営に対するの思いを聞く

- ・たまり醤油についての思い、これからの業界変化
- ・今まで実施してきた企画や目指すもの
- ・たまりやオーダーメイド100が出来た背景と、出てきた成果
- ・コラボ先に対するの山川醸造のスタンス・大事にしたいと思っていることを理解し、言語化する
- ・今までのコラボ事例から、山川醸造で出来ることを洗い出す

【2】顧客の声を吸い上げる

コラボ事例先へのヒアリング：ここを特に厚く行う予定です

- ・問い合わせをした経緯（何を見たのか、どのような話を聞いたのか）
- ・その中でコラボしようと思った決め手は何か
- ・実際に商品を作ってみて、お客さんからの反応はどうか
- ・山川醸造で出来ることは何だと感じているのか
- ・今後の商品の展開について目指しているものがあれば教えてほしい

【3】情報発信・マーケティングが機能する状態を作る

お客さんの声から見えてきたものを整理し、まとめる

- ・山川醸造で出来ることと、山川醸造で出来るがお客さんに伝わっていないこと
- ・山川醸造で出来て、お客さんのニーズがあることを整理（出来ればその声をHPに載せる）

WEB発信

・基本は口コミで広がっていくことを想定するが、その際にあると嬉しい情報をHP上に掲載します。今まで、リリースは数多くの専門誌・新聞に打ちましたがなかなかヒットしない状況でした。紹介が最も強いと考えていますが、口コミありきではなく問い合わせがどんどん来るような状態を作っていきたいと思っています。

仕事内容

期待する成果

- ・山川醸造で出来ること、たまりやオーダーメイド100で目指すことの言語化
 - ・既存コラボ先へのヒアリング10件分
 - ・WEB上で事例発信
- <ここまでを目指したい！>
- ・コラボ候補先5件からの問い合わせ獲得

得られる経験

- ・伝統産業経営者が市場変化の中で仕掛けてきた様々な企画とその意図をじかに聞く経験
- ・たまり醤油蔵の生き残りをかけた事業展開に本気でアシストをする経験
- ・お客様の声と、メーカーの思いの両方を知り、win-winが生まれる肝が何かを掘り下げる経験

対象となる人

- ・伝統たまり醤油蔵のこれまでの挑戦にワクワクし、言語化することに面白さを感じる方
- ・外出自粛の中でも「食を楽しむ」ことに一石を投じたい方
- ・顧客の声を聴いて製品やサービスに活かす小さなサイクルを数多く回したい方

活動条件

—

給与待遇

—

活動場所

基本オンラインでの実施(キックオフ+必要に応じて弊社にて打ち合わせ)