

特集 VUCAを生きる

先行きが不透明で、将来の予測が困難な状態を意味する「VUCA(ブーカ)」。今私たちができる時代は、既存のビジネスモデルが通用しない「VUCA時代」と言われています。VUCAの度合いが増す近年、どうやって会社を守り、成長へと舵を切れるのか。会員企業の経営の担い手に伺います。

2

蜂屋食品株式会社
代表取締役 蜂屋 和彦さん



代表取締役 蜂屋 和彦さん

創業は大正13年。宮城県が誇る港町、塩釜の地でかまぼこ製造から始まった会社は、今やこだわりの餃子が評判の会社へと姿を変えた。扱う商品は変わったが、創業者のマインドは変わることなく受け継がれ、現在もなお、4代

目の根底に息づく。

「はちやの餃子」の名前で愛される、体にやさしく、作り手が見えるおいしい餃子。ひとつずつ手にぎゅっと詰まつた想いは、お客様に留まらず、地元の学生たちへと広がって……

蜂屋食品株式会社・4代目の蜂屋和彦さんにお話を伺つた。

「発想の人」初代から息つく企業マインド

まずは、会社の歴史について簡単に触れておきたい。冒頭でもご紹介した通り、蜂屋食品は、かまぼこ製造の「蜂屋商店」として創業した。創業者の蜂屋忠志さんはか

然変わらない蜂屋さんのお姿にほっとする。明るい店内は、お人柄がにじみ出る笑顔。全員変わらぬ物腰に、優しい手書きの掲示などもあり親しみやすい。和やかな雰囲気で取材は再会を喜ぶ挨拶から始まりました。



塩釜市貞山通の直売所



「はちやの餃子通信」などの掲示も親しみやすい

「餃子」のワードは、2代目の時に現れる。戦前、2代目が満州で食べた「餃子」の味は、帰国後も忘れない味だった。野菜がたっぷり入った餃子。それが「はちやの餃子」の源流となつて、昭和36年、かまぼこの製造に餃子の製造も加わることになった。今のように餃子がメジャーな食べ物ではなかつたこの時代。3代目はフライパンを持つて

まほこ製造の基本技術をベースに、新商品開発に旺盛に取り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品を作り出し、常に時代のニーズを捉えるアンテナを張つて、商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。

まほこ製造の基本技術をベ

スに、新商品開発に旺盛に取

り組む「発想の人」だった。

焼きちくわや魚肉ソーセージ、

さらにはサラミやハムといっ

た、当時としては珍しい商品

を作り出し、常に時代のニ

ーズを捉えるアンテナを張つて、

商品開発に活かしていたとい

う。