

明治から続く井村屋

井村屋は明治二十九年からかれこれ現代まで続いている、アイスの「あずきバー」などの食品で知られている企業だ。初めは松阪市の羊羹屋として羊羹を売り出した。羊羹を売り出し始めた理由としては原材料である小豆や砂糖、寒天などが手に入ったからだ。さらに見様見真似で作れ、シンプルだったことも理由の一つである。

アイスクリームが国内で広まっていった頃、その流行に乗ろうとしたが他の乳業メーカーと比べ、売上が伸びなかった。そこで、自分たちの会社の強みである小豆を用いたぜんざいを固めてアイスにしてみたら良いのではないかという案が出た。これが現在でも全国で絶大な人気を誇るあずきバーの始まりである。五十年経った今でも進化を続け、今では年間売り上げ本数三億本を達成する商品となった。



「あずきをAZUKIに！」 新事業とグローバル化

近年、井村屋は新事業にも取り組んでいる。従来の井村屋の製品だけでなく、豆腐・種類豊富なスイーツ・日本酒・調味料を生産する事業を行っている。加えて、日本酒の酒粕を使った饅頭なども作っている。

また、企業のグローバル化にも取り組んでおり、アメリカやマレーシアではアイス、中国ではカステラ、肉まん・あんまん、調味料を作っている。このように、井村屋は「あずきをAZUKIに！」をキーワードに、世界に「和」の食文化を届ける企業として発展を続けている。

松田さんにインタビュー

今回、井村屋で人事担当をされている松田さんにお話をうかがった。

松田さんが普段心がけていることは、「一つの仕事を面倒くさいと思わずに良い機会だと思う」ということだそう。他にも「人との関わりを大切にすること」「自社をよく知ること」を大切にされている。

これらの点を意識したところによって、「グループ全体を見る意識」が変わったという「従業員の話を聞く」という気持ち「が更に高まったという。

また、入社するためには、「企画力があり、案を出すなどの挑戦ができる人」「勉強が苦ではない人」「役に立ちたいという思いを持った人」「食品が好きの人」のような人材がほしいと松田さんはおっしゃった。

