

伝統製法を守りつつ顧客ニーズに対応した商品開発と、きめ細かな店づくりでリピーターを獲得

## 6. いかだ焼本舗 株式会社正上

店舗名	いかだ焼本舗 株式会社正上	<b>【店舗外観】</b> 
所在地	千葉県佐原市佐原イ 3 4 0 6	
業種	醤油醸造・食品製造販売	
所属商店街名	忠敬通り商店街	

### 【店舗の概要】(沿革、立地、経営者、取扱商品など)

成田空港から電車で 30 分の好立地にある佐原市は、江戸時代から昭和初期の歴史的建築物が今も数多く保存されており、国の「重要伝統的建造物群保存地区」に指定されている。小野川沿いの街並みを散策すると、伊能忠敬旧宅や重要文化財が数多く、歴史的建造物に実際に住み、古くから商いを受け継いでいる店舗も多く見られる。

「いかだ焼本舗 株式会社正上」は寛政 12 年に創業しており、天保 3 年に小野川沿いの景観地に建設された本店は、「県有形文化財」に指定されている。初代から 2 代目までは食用油を製造したが、3 代目からは醤油醸造と、佃煮の加工販売を行っており、現在の経営者で 10 代目となる。

同社で醸造している生醤油は天然醸造であり、厳選された原材料を用いて天然醸造諸味を絞る昔ながらのまろやかな味わいである。近隣で採れた海産物の素材に合わせ、5 種類の生醤油を使い分けており、江戸時代より受け継がれた伝統製法を用い、佃煮などを製造している。現在では本店での販売の他、百貨店や駅構内のキヨスク、サービスエリア等でも同社の佃煮が販売されている。



佐原市小野川沿いの風景



小野川沿いに立地する同店

## 【当店の特長】(特に優れている点)

### ①伝統製法を守りつつ、顧客ニーズを捉えた商品開発

同社の主力商品は、わかさぎを串刺しした形がいかだ舟に似ていることから名付けられた「いかだ焼」、殿様が家来の作った川魚を味わい名付けたといわれる「すずめ焼」などの串物である。その他に同社醸造の生醤油や佃煮、漬物、惣菜も取り扱っている。

二百年以上受け継がれた伝統製法を守り、江戸時代の味をそのまま再現した商品もある一方、日々新しい技術を取り入れ、時代ニーズに即した商品開発を行っており、新商品を年に3~5アイテム発売している。江戸伝来の味は濃口だが、今は塩分が少なく薄味のもの好まれる傾向にある。伝統に安住することなく、顧客の声に敏感に反応した商品開発を行なうことにより、顧客を飽きさせない工夫に取り組んでいる。



同社の商品である串物や佃煮

### ②来店客や観光客のためのきめ細かな店づくり

観光地に立地するため、全国から観光客が訪れ商品を購入するが、その他にも関東近県在住の顧客が、買物を目的として一定サイクルで来店している。そうした観光客や顧客のためのきめ細かな店づくりを行っている。

#### (1)観光客向けに佐原ロケの写真展を紹介

佐原で行なわれた映画・テレビ・CMのロケの様態を壁一面に紹介している。



「ロケのまち佐原」写真展

(2)商品の味を事前に確認できる「味見処」を設置

初来店者が購買前に商品を事前に確認し、リピーターが新商品の味見をできるよう、味見所を設置している。味見所では店員がお茶を配るサービスもある。

(3)「まちぐるみ博物館」として「お宝」を展示

小野川近郊の複数の商店街により「佐原おかみさん会」を設立し、昔から大切に伝えられてきた各家の道具やお宝を展示する「まちぐるみ博物館」を実施しており、同社本店でも二百年の歴史を今に伝える道具を展示している。



「味見処」と「お宝展示」

**【商店街事業の概要】**

平成 15 年度に株式会社ぶれきめらが、小野川という地域資源を活かした水上循環バス（舟運）の運航を行ない、風情ある歴史的な街並みとの相乗効果による集客効果を見込んだ。平成 16 年度は商店街活性化につながる新たな舟運コースを増設し、商店街との連携事業やイベント等の実施により来街者増加に貢献している。舟運運行により佐原の知名度が高まり、空き店舗に新たな店が出店するという効果が出ている。（詳細は 126 ページを参照。）

**【商店街事業と当店との関連】**

水上循環バス（舟運）の運航に伴い、商店街エリア内の回遊性が向上した。さらに小野川沿いの観光地としてのブランド化が進展して観光客が増加しており、同社の来店客も増加した。

【店舗概要情報】

店舗概要				
店舗名	いかだ焼本舗 株式会社正上		店舗外観	
所在地	佐原市佐原イ3406			
創業年	寛政12年			
経営者名	加瀬 幸一郎	年齢		41
所属商店街名	忠敬通り商店街			
店舗沿革	<p>・寛政12年に創業し、初代から2代目までは食用油を製造した。3代目から醤油醸造を行い、近隣の海産物を用いた佃煮の加工販売業となる。本物志向の生醤油をベースに当店の名物である「いかだ焼」「すずめ焼」をはじめとする各種水郷佃煮や漬物、惣菜を取り扱っている。</p> <p>・現在は百貨店やキヨスク、サービスエリア等にも商品を卸している。</p>			
業種	醤油醸造・食品製造	取り扱い商品・サービス		
販売方法別売上構成		商品・サービス	売上構成	
仕入販売		佃煮	%	
加工販売		漬物	%	
製造販売		惣菜	%	
製造卸	68	醤油	%	
サービス		ごま油	%	
その他( )	32	駄菓子	%	
売場面積	42坪	従業員数	16人	
立地環境	<p>・JR佐原駅から徒歩10分程。</p> <p>・重要伝統的建造物保存地区に所属し、伝統的な商家の建物が建ち並ぶ小野川沿いに店舗を構えており、観光客が足を向けやすい好立地である。</p> <p>・本店は天保3年に建築されており、「県有形文化財」に指定されている。</p> <p>・周辺環境は江戸時代を醸し出す風情と景観が保たれている。</p>			
商圈	<p>・佐原観光を目的とした顧客は全国的規模で存在する。</p> <p>・神奈川・栃木・茨城・群馬・千葉県等近隣県在中の顧客は、買物を目的としある一定のサイクルで来店している。</p>			
店舗レイアウト				
<p>□ 佐原での映画・テレビロケ写真展示コーナー</p> 				