

新潟 加島屋

株式会社 加島屋

安政2(1855)年創業。150余年新潟市で海産物加工、製造、販売業を営む(株)加島屋の加島長作会長にお話を伺いました。

「お客様からのクレームやお叱りは本当にありがたいものです。」お客様の声が会長のアイデアになりました。今日の加島屋を代表する『さけ茶漬』の瓶詰は、鮭の中骨を焼いて、ほぐし、食べやすくしてまかない食に出してくれた母の愛情と、そのほぐした鮭を店先で量り売りをしていたところ、ぜひ東京の孫に食べさせてやりたいと空瓶を持って来られた近所のおばあちゃんの愛情から生まれた商品だそうです。「丁稚奉公先の築地で、『マスノスケ』(キングサーモン)を知り、当時父に脂肪が多過ぎると反対されながら『さけ茶漬』に使いました。この商品がなければ今の加島屋はなかったと思います。」また、『一口筋子』は、筋子が切りにくく、食べにくいというお客様のクレームから生まれたそうです。「和鉢を用い、手作業でお作りしています。お客様は食に対する知恵と愛情をお持ちです。業界では、切れた筋子は売り物にならないと言うのが常識でした。」一目でそれと分かる買い物袋については、「通常の紙袋では雪や雨に弱く商品を入ると破れてしまうというクレームをきっかけに、今の丈夫な袋を開発しました。」

アラスカや北海道の取引先を毎年訪問され「今は便利な通信手段がいくらでもある時代ですが、現地の人と顔を合わせてお話をするのはとても大事なこと」と語る加島会長は、商売を通じてお客様と愛情を結んできたのだと思います。

お知らせ!
Information

ご希望の方には、季節のご案内をお送りしています。



▲人気惣菜キングサーモンコロケです。



▲茶屋 長作にお邪魔して、「長作膳」揚げたて。

取材後記

幼少期の思い出、アラスカ滞在談、アイデアを生むお客様への気持ちなどお話が弾みました。本店2F茶屋「長作」のおこっペソフト(クリーム)は絶品です。今度はぜひ工場を見学させて頂きたいと思います。

会社概要

株式会社 加島屋

〒951-8066 新潟市中央区東堀前通8番町1367
TEL/0120-00-5050
FAX/0120-00-7070
<http://www.kashimaya.jp/>