



〔株〕丸十大屋

創業は江戸時代の1844(天保15)年4月7日、会社設立1953(昭和28)年4月7日。醤油・みそ、調味食品

漬物の製造販売。1997(平成9)年にエクセレントデザイン賞を受賞、オーガニック国際認証、ISO9001(品質保証国際規格)、ISO22000(食品安全マネジメントシステム

国際規格)認証など取得。佐藤利右衛門代表取締役会長、佐藤知彰同社長。資本金3000万円、従業員41人。本社・工場は山形市十日町3-10-1、電話023(632)1122。

伝統とは革新の連続なり 山形の代名詞『味マルジユウ』

『経歴書』を見る。おなじみのロゴの表紙を開くと、左のページに「信条」が記載されている。

丸十大屋は常に一商人たるの観念を忘れず、社員、またその一店員たることを自覚し、質実謙遜を旨とし業務に励み、社会に奉仕する。

経歴、社内有資格者、主たる設備、組織図、そして「沿革」へと続く。

江戸時代、最上紅花と天下にもてはやされ、羽州山形の商業の基盤となった「紅花」を取り扱う紅花商として創業したのが、丸十大屋の始まりであります。初代は丸十の荷印がついた「紅花」を船に積み最上川の急流を下り、日本海の荒波を乗り越えて京・大阪まで高いをし、帰り船には綿布、綿糸、塩、ロウ等生活必需品を持ち帰り、当地で商いを行いました。

ところが、時代の大変革が本店(おだな)を直撃した。明治維新である。紅花を原料とする化粧紅、染め物は外国からの安価な化学染料によりたちまち片隅に押しやられた。維新と共に紅花商人も一大転換を余儀なくされ、弊店(丸十大屋)も明治中期から大正にかけて現在の醬(しょう)油・みそ醸造業にかわりました。

そして迎えた第二次世界大戦。戦後の混乱。熾烈な環境下、絶えず時勢にさらされながら品質第一を心掛け、山形を代表するブランド『味マルジユウ』を守ってきた。

そんな老舗を1999(平成11)年に遺伝子組み換え作物への疑念が、翌年には雪印乳業による戦後最大の集団食中毒事件が相次いで襲った。「食品業界全体が不振の目で見られた。消費者からは大丈夫か。流通



「消費者ニーズの変化を読み取って設備投資、新製品開発に果敢に挑戦モノ作りの人材はそうして育つ。」

た、「売れ行きが落ちた商品に見切りをつけ、次の商品製造に切り替えられる」ために、つゆの充填(てん)用ラインも更新して多品種少ロット生産に対応できるようにした。山形エクセレントデザイン賞を受けたのは、同賞が制定されたその年。専属のデザイナーに依頼し、それまでのロゴを変え、企業イメージそのものであるラベルを一新した。苦しい時も家業とはまったく別の分野、事業に手を出さなかった。機械設備や建物に投資した。同家七代目佐藤利右衛門会長の方針であり、揺るぎない姿勢であった。

タイル)の変化と景気(デフレ)だ。東日本大震災後、それが顕著になってきた。「東京などでは高い製品がそこそこ売れるが、全般に毎日使う物には金をかけないようになってきた」。「地元はともかく、『1・8リットル』用は都会では手にしてくれない。少量販売が主流となっている」、「減塩も単に塩分を減らすのではなく、醤油のうまみを消さずに製造しなければならぬ」。課題は少なくない。

「品質保証や食の安全への取り組み、ロボット導入による製造工程の改新、新規需要を開拓するための商品開発。デザイン。そして消費者ニーズの変化。こうした課題に常に挑戦し続けることでモノづくりの人材が育っていく」と。

かつて山形の豪商が軒を連ねた十日町。江戸時代の案内書『東講商人鑑』に丸十の家紋とともに利右衛門の名が記されている。創業当時の天保年間に建てられた蔵屋敷は1894(明治27)年の『山形市南大火』の難を逃れて現存し本店として今日に至る。美しい白壁の佇(たたず)まいは、往時の賑わいをほうふつさせる歴史的遺産でもある。



創業1844(天保15)年、紅花商から明治期に味噌しょうゆ醸造に転業、以来幾多の困難を経て今日を築く。本社は城下山形の商家の面影を伝える上味の決め手はダシ。工場には毎朝、新鮮な原材料が運び込まれている。(下)

「経歴書・沿革」の末尾はこの言葉で締められている。