

# 先進地視察研修を実施

ACTIVE KUMIAI

## 山梨県食品工業団地協同組合

### TOPICS

山梨県食品工業団地協同組合青年部は、中央会の補助事業である青年部研究会を活用し、3月11日・12日に視察研修を実施した。

11日には、内堀醸造株式会社アルプス工場を視察し、内堀会長、内堀社長、杉江工場長より説明を受けた。

社長は、「創業時は醤油、味噌、酢の製造と塩の販売を行っていたが、昭和中期には

スーパーの台頭により、醤油、味噌、塩に見切りをつけ、酢に特化し、『酢の話は当社に』まで専門化した。酢造りは酒造りから企業理念に、自然の恵みを享受し、変えてはならない伝統的な考え方と積極的な技術的革新へ取組んだ。酢に特化する中で、絶えず商品開発を行い、米酢だけでなくフルーツピネガー、20%の高濃度酢の開発等バリエーションを加えてきた。」と説明した。

12日には、寒天関連商品製造の伊那食品工業株式会社を視察し、井上社長及び久保田長野営業所長より説明を受けた。

井上社長は、「中央、南アルプスに挟まれた伊那谷が大好き。必然的に受け入れ自然と共生する。」と語ったとおり、社は、

「『いい会社を作りましょう』  
〜取り巻きのすべての人のため、地域のため』である。社員重視の考えで、福利厚生を充実し、業績悪化時も給料は下げないという。顧客本位を貫き、会長が率先して接客し、ホスピタリティの思想を普及しているという。」

両社とも、自然・地域社会との調和を考え、社員重視、顧客本位の姿勢で、伝統を重んじながら常に革新に取り組むという共通点があり、今後の会社経営の参考になる研修であった。



研修風景



説明を熱心に聴く