

「まち」の企業訪問 元気じるし登場

218

たてぼ 立場とうふ (小出商工会)



魚沼市の旧小出町にある「立場とうふ」代表の田中博さんと妻の恵美子さんからお話を伺いました。

「立場」は、江戸時代の街道のお休み処の呼び名が由来となつています。

大正十二年創業の老舗で、12年前に代替わりし、現店主の博さんが四代目です。

サラリーマンからの転身



博さんは23歳で結婚して、立場とうふに入りました。53歳までスポーツ店に勤務していましたが、早期退職をし、残りの人生を恵美子さんと一緒にとうふ店として頑張っていくことにしました。

会社の社長からは慰留されましたが、決意は変わらせず、スポーツ店を辞める時に「商売はどの商売も一緒だから頑張れ。」と言われた事を胸に刻み、経営してきました。

当初半年位は、店売りに専念していましたが、軌道に乗るまでの道りは厳しく、待つては売れないと、行商に回ることにしました。最初は怪しまれ

張っていくことにしました。会社の社長からは慰留されましたが、決意は変わらせず、スポーツ店を辞める時に「商売はどの商売も一緒だから頑張れ。」と言われた事を胸に刻み、経営してきました。

当初半年位は、店売りに専念していましたが、軌道に乗るまでの道りは厳しく、待つては売れないと、行商に回ることにしました。最初は怪しまれ

張っていくことにしました。会社の社長からは慰留されましたが、決意は変わらせず、スポーツ店を辞める時に「商売はどの商売も一緒だから頑張れ。」と言われた事を胸に刻み、経営してきました。

当初半年位は、店売りに専念していましたが、軌道に乗るまでの道りは厳しく、待つては売れないと、行商に回ることにしました。最初は怪しまれ

こだわりとついで 美味しさと安心・安全

引き継いだ時に、原材料を全て国産大豆に替えて作り始めました。8年前から、とうふに適していると県から推奨された「新潟大豆あやこがね」を使用しています。今まで使っていたエンレイ大豆より、味も形も良かったので、少し高価でも消費者に喜んでもらえるならと使い続けています。あわせて、希少価値である「越後みどり大豆」で作ったとうふも期間限定で販売しています。

美味しいとの評判により、旅館からの引き合いもあり、口コミも手伝って市外からのお客様も多く見られるとのことでした。

とうふに適した素材にこだわりのとうふ好きの人が安心して口に出来るものを提供しているからこそ、お客様に支持されているのでしょう。

お客様このふれあい

今は、恵美子さんが店頭での販売、博さんは行商と、分担して行っています。お客様とのふれあい(対面販売)で信頼関係が構築され、今では時期になるとお客様から野菜等を沢山頂ける関係が築かれています。

博さんは、個人的なこだわりのお店や工房が22店舗集まる「ちいさなお店マーケット」の代表を務め、道の駅「ゆのたに」に年8回ほど出店しています。また、商店街を活性化させたいという思いから、イベントが開催出来るように駐車場も整備しました。

魚沼市の魚沼ブランド 推奨第1号

魚沼市では、地場産のこだわりある農産物等を「魚沼ブランド」として推奨し、PRしています。地元で生産されている「新潟大豆あやこがね」を使ったとうふが、平成24年に魚沼ブランド推奨の第1号に認定されました。(現在29品目が認定)

「これからも、ブランド価値向上によるPRに努めて



参りたい」とのことです。

最後に、博さんにご夫婦の夢をお聞きしました。

「あと10年間この仕事を続けて、創業100周年を迎えたいです。とうふ店を引き継いでから、ゆつくりする時間がなかったのです。新しく購入した車で妻をねぎらい、旅行にでも行くつもりです。」と明るく話してくださいました。

「お問い合わせ」 立場とうふ

T946-00007
魚沼市四日町290
TEL 025-792-11471
営業時間 6時~19時(年中無休)
臨時休業有り
駐車場 有り