



吉田社長自らのアイデアと厳格な衛生・品質管理の工場が織りなす駅弁の数々は国内の主要コンテストで連続首位受賞などの実績を誇る。

当社は明治25年の創業で、駅のホームで弁当の立ち売り販売からはじまりました。1961年に発売した「八戸小唄寿司」は日本観光新聞社主催の全国駅弁コンクールで第1位を受賞し、当社を代表するヒット商品となりました。それから60余年、さまざまな変革を経た現在は、100名を超えるスタッフがフル稼働する体制となり、今年の「ファベックス惣菜・べんとうグランプリ」において9年連続金賞受賞の快挙を成し遂げました。

私が事業を引き継いだ24年前は、「小唄寿司」を超える商品が生み出せず、売上が低迷している時期でした。売れる駅弁を作りたいという強い意欲はあっても営業も開発部門もなく、単身、出張先で描いた新商品のアイデアメモを会社に送っては各地の催事を駆け回る毎日でした。ある日の気づき「仙台には牛タン、山形には米沢牛、岩手には前沢牛がある中、東北で海鮮メインの駅弁がない。」そこで、海に囲まれた青森県の強みを活かした商品開発へ注力を切り替えたことが、今の流れにのった分岐点になってい

地域とグローバルを有機的につないで、お客さまの満足の上をいく商品。

ると思います。

「一流レストランセレクション弁当」の誕生は、銀座久兵衛で食事した折りに、土産で持ち帰った太巻きを涙して食した母の姿を伝え、この味をもっと多くの人に届けたいというシンプルな思いを今田社長に思いをぶつけたことが始まりで、お墨付きをいただくまでには何度も試食と製造方法考案を重ね、ようやく販売にこぎつきました。最終的には、人と人の信頼関係が成しえること、という思いを深くしました。

大切にしていることは、丁寧に時間をかけて均一で美しいお弁当を作ることです。「お客さまの満足の上をいく、楽しい新商品」を常に考え、全社員が全力で取り組んでくれています。

今年度任命された、はちのへ活性化プロジェクト取引拡大委員会では、ネットでは知ることでできない、世界で活躍されている方々の舞台裏やそこで感じたりアルな肌感覚を委員会や市民の皆さんにつぶさに伝えること、それが私の役目だと感じています。



堀江貴文氏「WAGYUMAFIA」とのコラボ弁当。プライベートでも親交を深めた銀座久兵衛の今田社長と共同開発した「一流レストランセレクション弁当」。各方面からの高評価と高い人気を誇る商品のひとつ。

Data

株式会社吉田屋  
 設立：1892年  
 住所：八戸市一番町1丁目2-1  
 事業内容：駅弁製造・販売、催事企画・商品供給、仕出し・注文弁当ほか  
<https://yoshida-ya.net>



公式WEBサイト

東北の海鮮、という駅弁市場でのマーケティングの妙と機動力を発揮し、明治二十五年創業の老舗として守り継ぐべき経営資源との両立を実現している株式会社吉田屋。30代で事業承継し、大変革を経た現在までの道のりについて代表取締役社長の吉田広城さんにお話を伺いました。

HCCI INTERVIEW

#004

株式会社吉田屋

代表取締役社長 Hiroki Yoshida

吉田 広城 さん

PROFILE

吉田 広城さん  
 1968年八戸市生まれ。八戸西高校卒業。99年株式会社吉田屋入社、社長就任。営業、商品開発など社内改革に取り組み、ファベックス惣菜・べんとうグランプリ 駅弁・空弁部門 9年連続金賞受賞などを牽引。銀座久兵衛や分とく山など有名店とのコラボ弁当の成功など、駅弁プロデューサーとしても活躍。はちのへ活性化プロジェクト取引拡大委員会副委員長。

