

創刊記念

第1号

松前屋通信

15年12月10日発行(季刊年4回発行)

発行人・編集人 MDM チーム

発行：株式会社 松前屋

大阪市中央区心斎橋筋 2-8-1

TEL(06)6213-0084 FAX(06)6213-5172

☆MDM 通信販売チーム結成☆



初めまして。MDMチームを担当しております本社企画室の佐古と申します。一応このチームのまとめ役とのことですので、私がお案内します。

「MDM」って何??これは「松前屋ダイレクトマーケティング」の略で、要するに「松前屋通信販売」です。ただ単に通信販売をするだけでなく、そこからお客様のご意見を直接お伺いして商品開発やサービス向上に活かし、そしてお客様にさらに幸せなってもらおうというのが、私たちの願いです。

「昆布というものの『すごい!』を世の中の人に伝え、多くの人に『幸せ感』を持ち続けてもらう」を合言葉に、販売部門、製造部門、企画部門の各部署より若いスタッフが集まりました。特に今までの店頭販売では聞こえてこなかったり、また製造部門まで行き届いていなかったお客様のお声をダイレクトに行き届くようにしようという趣旨です。もちろんサービス面においても、お客様のご意見を受け止めます。ご注文書の御意見欄は今までもありましたが、3月からは大きく取り、たくさんのご意見を頂戴しています。中には厳しいご意見等もありましたが、真摯に受け止めてみなさまのご期待に添えるようにしてまいります。

また、月に1度会議を開いております。会議の初めに先ほどの合言葉を唱和していろいろと議論をしています。その会議の内容やお客様の声、新商品の提案、トレーサビリティの話題も次回以降この通信でお伝えしていきたいと思っております。

企画室 佐古 隆 史

☆この平成15年をふりかえって☆

不況にあえぐ日本の中でも、この大阪は特に今年はひどかったのではないのでしょうか。

しかし、そうした中でも弊社の初めての飲食店《一夜一夜大阪肥後橋店》を出店できたことは一大トピックスでした。90年にわたって工場モノ創りをし、店舗でお客様をお迎えして販売をしてきましたが、お客様と《食する》というシーンを共にする空間創りを初めて出来たことは最高の幸せです。それは私たちの仕事が、《大切な人との大切なひと時を美味しいさでお手伝いする》というものへと変質しつつあることを意味するものでした。

また、飲食店を持つことによって引きずられるように変化しているのが工場部門です。《一夜一夜》のバック工場という意味合いで取り扱う商材が変わり、また小さな釜で米を炊くことは大釜を扱う工場には技術的な刺激がありました。来年度以降、この米炊きの技術が昆布の定番商品に良い影響をあたえること期待しております。

さらに、《フリーズドライ松茸》の開発は特に高級業務用のルートで大変な好評を博しました。中国の工場との提携、昆布とは違う商材の大型新商品、しかも独占販売権を持つというのも今まではなかったことです。今年が2年目でさらに売り方や使い方を研究する必要がありますが、小売の方面にも十分期待を持てる感触を得た年でもありました。

また、2年目になった《うなぎ那智黒煮》ですが、1年目の4倍もの物量を販売させていただくことが出来ました。うなぎ昆布を作ろうとして炊いたウナギが非常に美味しかったために、これを単体で発売することになった商品でした。久々の夏のヒット商品になりましたが、新商品のあるべき方向性を教えられる貴重な体験をさせていただいたように思います。

来年度は、更なる楽しみがあります。新商品を開発する一方で、『従来品・定番を磨く』という地味な活動が現在も工場内で進行しており、来年度に順次商品へと反映されてゆく予定だからです。

その方向性は大きく言って、①保存料の使用は極力やめて体に優しい商品とすること、②ふっくら柔らかい食感を実現すること、の2つです。ぜひご期待ください。



専務取締役 松村 茂

☆お客様のご意見～「秋のわくわくキャンペーンより」～☆

ここでは、お客様から頂戴いたしましたご意見をほんの一部ですが、ご紹介いたします。

◆40年来の松前屋のファンです。東京の三越まで買いに行っていました、足を悪くして電車にも乗れないのでこのようなご案内を頂くととても嬉しいです。



A) いつでもご連絡いただきましたら、お届けさせていただきますので、お気軽にご用命下さい。また、店頭では扱ってない通信販売限定のお商品もありますので、ぜひ楽しみにしてくださいね。

◆フリーズドライ松茸の使い方を教えてください。

A) このフリーズドライ松茸ですが、特徴としましては、「香り」と「食感」、「色」が命です。そこで「秋のわくわくキャンペーン」では、食べ方の一例として松茸ご飯をご提案させていただきました。他にも、お吸い物や土瓶蒸しなどにご利用いただけます。水と触れ合った瞬間に香りを発しますので、お吸い物には直前に入れるのがベストです。新開発品ですので、他にもアイデア次第でいろんな用途にお使いいただけたらと思います。ぜひコレがお勧めという料理方法がありましたら、ご一報下さい。



◆『木もれ陽』の内容が良く分かりませんが、味見してみます。



A) 『木もれ陽』が新商品であるにも関わらず、説明がありませんでした。誠に申し訳ございません。お味はいかがでしたでしょうか？『椎茸味』がたっぷり利いた昆布、というよりは・・・椎茸3・昆布1の配合ですので、「昆布入り椎茸」ですね。昆布屋が昆布を全面に出さないという新しい商品のあり方を提案しております。美味しいので変に売れています。お茶漬けやご飯にそのままかけていただいても結構です。

☆次回通信の予感？予告？☆

健康一番!!! 『黒酢昆布』の新登場なるか?!?!

黒酢って何で体にいいの??? 梅の酢昆布もありますが・・・。

一夜一夜のお魚『味噌漬け・粕漬け』を工場から直送!!!

昆布屋ならではの味噌・粕漬けのお魚、食べませんか?? 工場長・酒井の悲鳴
シーズンイン前に養殖ウナギのお勉強!!!

台湾での取材報告! 海外取材は松村にまかせろ!

もうすぐ『竹の子』と『くぎ煮』のシーズン到来!!!

どこまで産地に迫れるか? 私は国内専門か?! 佐古が行く!!!

北海道の浜でも改革の兆しあり!!!

冬の函館で進む漁師さんたちの構造改革 寒いから佐古が行く!

などなど、企画だけは盛りだくさんありますが・・・。

はたして何処までお伝えで来ましょうか、ご期待ください。

(瓦版幻の0号を読みたい方は、特別に送ります。お知らせください。)

～みなさまのお声お待ちしております!～

『松前屋通信』では、皆さんのお便りやご意見などをお待ちしております。ご注文の際に、電話でもFAXでもE-mailでも結構です。お待ちしております。

お電話: 0120-00-4384 (フリーダイヤル)

FAX: 06-6213-5172

E-mail: honten@matumaeya.co.jp ホームページアドレス: <http://www.matumaeya.com>