

Match - 46

 2019
vol. 32

起業支援レンタルオフィス

Match-hako

 入会金0円、
月会費0円の
利用課金制


入会すると、Match-hako [取手・龍ヶ崎]ほか、7つのオフィス[東京・千葉・大阪]も利用可能

地域で頑張るオーナーを直撃！

Match Interview

有限会社戸祭貞次郎商店

代表取締役社長

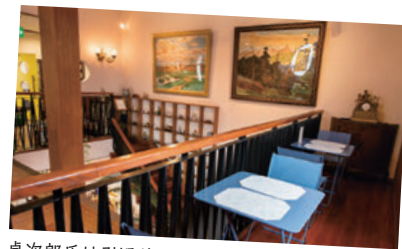
戸祭 圭司さん KEIJI TOMATSURI

「祖父や父の築いた伝統を大切に、 時代にフィットしたサービスを展開していきたい」

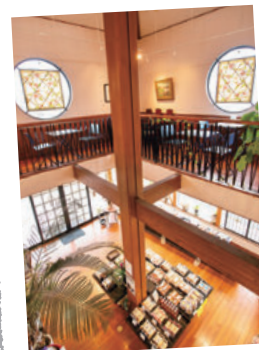
「僕が小さい頃は、みそ漬けの工場が店舗に併設されていて、ここに大きなタンクが6つもあったんですよ」とこやかに語るのは、120年余りの歴史を持つ老舗漬物店6代目社長の戸祭圭司さん。始まりは、圭司さんの曾祖母が1888年に始めたみそ製造業。その後、圭司さんの祖父にあたる戸祭貞次郎氏がみそ漬けを作り始め、さまざまな漬物を扱うようになり、「サワトのつけもの」が誕生しました。圭司さんは小さい頃から家業に親しみ、漬物が大好き。当然のように、自身も漬物屋になると考えていたそうです。修業時代は京都の漬物屋で製造にかかわり、その後営業の勉強のため同業大手「丸越」へ。現在は社長業と「丸越 池袋西武店」店長を兼任する忙しい毎日です。「同業他社で働くことで、商品知識の引き出しも増え、視野が広がりました。もちろんデメリットもありますが、いいことの方が多いですね」（圭司さん）。それまで製造メインだった家業を先代が改革し、販売中心に。「父の代でお店を改装し、2階に『café じゅーんべりー』もオープンさせました。祖父や父はアイデアマンであり、みんなを引っ張っていくリーダータイプ。僕はそうではないので、スタッフたちと意見を出し合い、一緒にお店を守っていかれたら」と笑います。伝統は大切にしつつ、より安全・安心な製品を届けられるよう品質管理に注力。「漬物はコーヒーに合うし、サラダやパンとも相性がいい。発酵食品なので健康面でも注目されています」と熱を込めるように、「じゅーんべりー」を拠点に漬物の新たな魅力を発信している圭司さん。社長に就任して今年で4年目。誰にも負けない「漬物愛」で、老舗ののれんを守り続けます。



1階では漬物を販売。圭司さんが「家宝」と話す逸品「梅武士」など、約60アイテムの取り扱いがあります



貞次郎氏は引退後、画廊を経営していたため、数多くの美術品を所蔵。店内ではその一部が展示しており、食事をしながら鑑賞できます



2008年に店舗をリニューアル。吹抜けの明るい空間



カフェにはグランドピアノが置いてあり、コンサートが開かれることも