

# 品人 店技

ファイル 69  
取材日 H25.8.8

## プロフィール

みうら かつのり  
**三浦 勝則**

役職名：代表取締役  
生年月日：昭和43年5月23日  
特技：牛乳大量飲み？  
趣味：ドライブ  
出身地：横浜市大屋新町



## 有限会社三浦商店

所在地：秋田県横手市安田字馬場3-3  
TEL0182-33-5567 FAX0182-33-4555  
【創業】昭和63年  
【従業員数】16人  
【定休日】土日、祭日  
【取扱品】食品企画開発、食品卸

### 創業の経緯を教えてください

当社は、父が昭和63年に個人として創業し、平成6年に法人化しました。父がサラリーマンの時に取引先から「稲庭うどん業界はこれから伸びる」という話を聞き、脱サラして稲庭うどんの卸売業を始めました。稲川の業者と提携して意匠登録をした商品をつくり、ドライブインや高速道路のサービスエリアに置いてもらってましたね。その頃は高校生だった



### 三浦さんの経歴を教えてください

卒業後は家業に入らず、ジョーンズ会社に勤めて、ここでは、新商品製造の際のコストを抑えるためにデザインとパターンについて打ち合わせするなど、生産効率を高めるための仕事をしました。4年半ぐらいいましたが、家業が忙しくなってきたこともあり辞めました。

### 販売のほか外食展開もしています

当社では飲食部門を平成7年にふるさと村に、平成9年にはハッピータウンに出店しました。きっかけは、ふるさと村の開村イベントのときに屋台出店したことです。そのときは稲庭うどんの販売でしたが、それをきっかけにイベントがあれば呼んでいただけるようになり、次第に飲食業を手掛けるよ



うになりました。そんな折り、ふるさと村のテナントが空いて声がかかり、本格的に飲食店を営業することになりました。はじめはフライドポテトなどの軽食をやっていたんです。

### 横手やきそばは提供していませんか？

ふるさと村のときはまだでした。ハッピータウンに出店するにあたり、はじめは稲庭うどんの専門店をやりたいと思っていましたが、大衆向けのメニューがいいのではないかといいことで、「横手やきそば」に目をつけました。ちょうど自宅の近所の横手やきそば屋が休業していて、その味を継承、復活させたいとの思いもありましたので、まだブームがくる前でしたけど、今ではもちろん看板メニューですね。

振り返ってみると、あの頃は経費をかけて色々なことにチャレンジしていたから経営的には大変だったなあ（笑）

### 「横手やきそば」のおみやげも好評です

そうですね。きっかけは、ビッグランブリだったんです。暖簾会ができて県外出店する機会が増えてきて、そんななか「横手やきそばオリジナルのおみやげ」が必要だと思ったん



です。それで開発を始めました。県の食品研究所へ通いましたが、結果は常温で3ヶ月保存の麺を加工できる施設は秋田県内にはない、というものでした。

「地元」のこだわりを捨てなければ商品化できないという現状で、何度も諦めかけましたが県外加工の決断をしました。「暖簾会監修」ブランドを掲げてますので、暖簾会には口イヤリテイ還元もしています。このビジネスモデルは他のB級グルメ団体にも浸透していますね。

10年掛かって商品化できただけあって、そのノウハウを求めて全国各地から問い合わせや商品開発依頼が舞い込んできています。「黒石つゆ焼きそば」や「岡山ひるぜん焼きそば」などを企画、商品化しました。

### 「麺」以外でも商品開発をしているそうですね

そうですね。順風は続かないし、変化していかないと不安なので次々と開発をしていますね。例えば「ババヘアイス」、寒い期間が長い秋田でシーズンオフでもあの味を味わってもらおうと「ババヘアクリームサ



▲多彩な商品ラインナップ

ンド」という商品を開発しました。道路端のあのパラソルの姿を観光客の目に付くようにしたかったのでパッケージにもこだわっています。ほかにも試作段階のものも数件ありますが現時点では発言は控えさせていただきます。お蔵入りになる可能性もありますのでね。

### 最後に、三浦さんの信条や今後の展望についてお聞かせ下さい

いいモノと売れるモノは違うので、作り手側の「いいモノ」ではなく、消費者目線の「売れるモノ」を作り続けたいですね。それから、その時のトレンドに身軽に対応できるように心がけていて、自由な発想でありそうでないものを商品化していきたいと、常に考えてます。

今後は、できれば地元の企業と共同して「オール横手」で商品開発して県外で戦っていききたいなと思っています。