



自家製ケーキ

当社は、明治十年創業の醤油味噌製造会社です。令和四年十一月に築百七十年の醤油蔵を改修し「大屋醤油カフェ」を開店しました。看板の自家製ケーキは、まろやかさが特徴の最高級醤油「白山の雫」を隠し味に、麴やキビ砂糖で甘

行きます。聞きます。提案します
そして 伴走します
 ～商工会の支援事例～ **33**
ピンチをチャンスに。逆境をバネに進化し続ける老舗醤油製造会社の挑戦
 支援先：有限会社大屋醤油
<https://www.ooyashouyu.com/>

味を整えた優しい味が特徴で、観光客やカフェ巡りを楽しむ女性客を魅了しています。

既存事業の落ち込みをきっかけに異業種参入を決意

支援の始まりは、大屋潤一社長から「長年使っていない工場建屋を補助金等を活用して処分できないか」と相談されたことからです。コロナ感染拡大の影響で飲食店向け卸売が極端に落ち込み、事業縮小を余儀なくされた。一方で、数年前に奥様の美千代さんが「いずれはカフェをやりたい」と話していたこともあり、事業再構築補助金を活用しその夢を叶えてみては、と提案しました。

年間約百万人が訪れる白山比咩神社等への観光客の休憩需要を取り込むことで既存事業の落ち込む収益をカバーできることや、当社が持つ老舗醸造所としての歴史的文化的価値の発信で

鶴来のイメージアップにも貢献できることなどを示し、挑戦する覚悟を支えました。

関係者すべてがお店づくりの当事者に。異業種だからこそ柔軟な発想

大屋夫妻の明るく誠実な人柄や外部の意見も取り入れる柔軟性は大きな強みで、関係者をいい意味で巻き込んでいきます。

補助金採択後は、デザイン専門家や地元工務店を商工会に招き、店舗コンセプトから建築仕様、建築デザインやロゴの選定、メニュー開発、価格設定に至るまで、各方面の関係者が意見を出し合いお店づくりを進めました。ちなみに、看板メニューの一つである「大屋醤油ジェラート」は、野々市市商工会の柴野大造氏（マルガージェラート代表）を紹介し、同氏監修のもと開発したものです。カフェの壁には、左官職人の遊び心を取り入れ、醤油が練り込まれています。

カフェのロゴの「おや玉（代々続く看板醤油）」は中心よりも少しずれています。これは、現状に甘んじることなく、向上心をもって進化し続ける姿勢と覚悟を象徴しています。

自家製ケーキはこれまでに十五種類以上を提供。昨夏からは和の素材を取り入れたかき氷、十月からはモーニングセットやぜんざいの提供も開始し、お客様を魅了し続けています。



カフェのロゴ「おや玉」

鶴来の良さをたくさんの方に知っていただきたい

「お店の運営は大変なこともあるけど、やりたかった接客の仕事で、鶴来の見

どころや食文化などを伝えることもできてうれしい」と美千代さんは話します。近年は、地元新聞社やテレビ局のほか、全国区の情報媒体（婦人画報、旅の手帖、ことリップ）などでも紹介され、当地を象徴する顔となつていきます。

「鶴来は本当にいいところなので、その良さをもっと多くの方に知っていただきたい」大切にしている想いを胸に美千代さんは今日も笑顔でお客様をお迎えします。

担当経営指導員から一言

- 近隣の洋菓子店なども巻き込み、オール鶴来で地域の魅力を発信し続けている美千代さん。とても素敵です。これからも応援していきます。

白山商工会経営指導員
辻 秀樹

有限会社大屋醤油

白山市鶴来本町2丁目ワニ三三
Tel.076-1721000七

この事例は、令和五年度石川県商工会優秀支援事例の最優秀賞を受賞しました。