

平成20年8月11日

原料高に商品力で対抗・・・オリバーソース“神戸発”独自性を追う

日本で初めて「とんかつソース」を作ったことで知られる老舗、オリバーソース(神戸市中央区)。阪神・淡路大震災で兵庫区の本社と工場が消失するなど大きな被害を受けましたが、濃厚な味の「どろソース」など相次ぐ新商品攻勢で、売上はほぼ震災前の水準に戻ったようです。とはいえ、原料高や消費の減退など経営環境は厳しい状況の中、「低価格路線ではなく、今後も独自の商品作りを目指す」と戦略を描かれています。

1923年創業。36年から業務用として販売してきたウスターソースの「どろ」を93年に「どろソース」と命名し量販店などで販売。人気商品となる。売上高は約20億円。従業員75名。

オリバーソースのホームページへは下記をクリックしてください。



原油高や農作物高騰で製造コストが昨年より約20%上がったため商品数を絞り、価格転嫁も進めざるを得ない状況。ソース会社は日本に200社あったが現在は半減、今後もさらに半減するとの予測もある厳しい業界です。オリバーソースでは5年ほど前から売上や役員の給料など経営状態を全社員に公開し、危機感を共有して難局を乗り切ろうとしています。

生き残るキーは「商品開発」。

一般受けする味を低コストで作っても大手に負ける。極端に甘酸っぱい味や、ぴりりと辛い味など、少量しか売れなくても付加価値が高い商品を目指されています。

震災後、本格的に商品供給を再開するまでの2年間で他社製品が市場に浸透し、辛口が人気だった関西のソース市場も広島風の甘めが主流となってきました。

売り場で一度失った販売スペースを取り戻すのは難しかったようですが、今はスーパーも独自性を要求される時代になり、他店との差別化を図るため、スーパー側も大手と異なる商品を求め始め、近年は“ご当地もの”の商品が出回るなど地域性が見直されつつあるようです。

今後もさらに商品開発に投資し、あくまで“神戸発”にこだわるのが生き残る策と思う。道満雅彦社長(55)は言われています。

確かに以前は見ることのなかった広島「おたふくソース」もいつの頃からか当たり前のようスーパーに並ぶようになっています。震災の頃から？

いま、オリバーソースの本社工場はポートアイランド2期にあります。

近辺はソースのいい匂いがいつも充満しています。

時間や経費は掛かりますが、伝統的な製法をまもり、独特の味で差別化を図っている元気企業です。

がんばっている地元企業を応援したいですね。

まずは同じソースを買うなら地元企業のソースを！という具合にどんな商品であっても心掛けたいと思います。

小さなことかもしれませんが、私は電車のプリペイドカードは神戸電鉄の“すずらんカード”を買うようにしています。神戸電鉄が無くなってしまったら困りますもんね。

先日ご案内したNHK杯全国放送コンテストで優勝した小野高校放送部の作品は教育TVで13日、ラジオ第2放送で14日、15日、それぞれ朝の9:30からの番組の中で紹介されるようです。都合がつけば是非ご覧ください。

過去一覧

過去の内容をご覧いただける方は左記のボタンをクリックして下さい。

多鹿会計事務所 所員 平戸

メール

お電話でのお問い合わせは平日午前9時～午後5時まで承っています。

多鹿会計事務所

〒675-1332 兵庫県小野市中町320-8 TEL 0794-62-5666 FAX 0794-64-2037

