

ひとつひとつに思いを込めて!

■仕事の目的は「お客様の満足」

↓
時代背景や社会環境によって
変化し進化する

↓
求める人材は…

- ・変化に対応できる人
- ・前向きな人
- ・柔軟性と協調性がある人



代表取締役社長 中村 靖富満様

新たな挑戦

◆近年発売した新製品◆

コラボ …社内では出ない発想!

- ・宮島アントチーズ(老舗5店の和菓子職人による廿日市市の新しいスイーツ)…業界・地域内異業態コラボ
 - ・黒もみじ・赤もみじ・白もみじ・ビクトリー饅頭
 - …クリエイターグループ「so@rサービス」と提携
 - ・聖乃志久礼…地元名刹との縁起
 - ・ズーミンもみじ・戦国BASARA弐・たみおもみじ・Teeもみじなど
 - …アニメ・ゲームソフトなどのキャラクター、ミュージシャンとのコラボ
- ⇒顧客層の拡大

◆新ブランド◆

RAKU山田屋

《コンセプト》

もみじ饅頭で培った75年の経験と洋のパティシエの技術を融合
『世界文化遺産を有する島 宮島』から発信する

◆取り組み◆

「手焼きもみじまんじゅう体験」と「工場見学」

年間3万5千人利用!

⇒滞在時間の延長につながる 製造元でのみ体験できる
地域の方に愛着と誇りを持っていただく

座右の銘:「不易流行」

「変わってはいけないものと
変えなくてはいけないもの」

■不易

美味しいお菓子を作り、良いサービスで
販売し、お客様に満足を提供すること

■流行

時代に合った美味しいお菓子と良いサー
ビスを日々探求していく



● 相手が何を求めているのかを敏感に察し、それに応じていくことが大切だと思えました。固定観念も他社の意見を取り入れながら変えていくことが必要であるとわかりました。

● 一貫して守り続ける部分と時代、社会に合わせて柔軟に変化する部分のバランスをうまくとっていくことが会社を長く成長させていくことにつながっているのだと学びました。



Q.売り上げを伸ばす工夫は?

A.種類を増やすこと、新しいものを出していくことがあげられるが、販売員のホスピタリティ(心のこもったおもてなし)が大切

会社データ



名称: 株式会社やまだ屋
所在地: 広島県廿日市市宮島町835-1
創立: 昭和7年10月20日
有限会社設立: 昭和41年3月1日
株式会社移行: 平成12年4月7日
事業内容: もみじ饅頭等の製造・販売
資本金: 1,400万円
社員数: 180名
(役員4名・社員152名・パート24名)
売上高: 20億円
工場: 宮島本店工場 おおのファクトリー
販売店: 直営店3店 テナント10店
他に取扱店

■経営基本理念

- ・食品は美味しく美しく!
- ・製造も管理も衛生的で安全に!
- ・サービス販売はホスピタリティをもって!
- ・会社は社会に貢献しよう!



■みんなの合言葉

- ・ピカピカ の環境で作った
 - ・ホカホカ の商品を
 - ・ニコニコ の笑顔で販売し
- いつもウキウキしている私たちがでよう!



受講の感想

● 今の時代多くの流行や情報があり、その時代に合ったものを作っていくつ、昔からの伝統を保つていくことが長くお客様から愛されている秘訣なのかなと感じました。

● わかりやすくお話し下さりとても参考になった。経営理念や業務内容、社長の思いなど今まで知らなかったことを知れてよかったです。

● 代表が変わることでも色々なアプローチが開始できるんだと思えた。新しいことを外部から取り入れることはすこいと思っ