

# こら らぼ

Vol. 7

平塚市内の事業者の連携をクローズアップしていく、このシリーズ。第7弾は市内で地域に密着したアットホームなスーパー「まじめや」さんをタマ三郎が取材しました。スープのことだけでなく、お店の成り立ちやこれからの事業についてもインタビューすることができました。



## 内容

「湘南ひらつか野菜物語」として、産業間連携ネットワークを活用し、「まじめや」「猪俣農園」「旬菜屋 NoBu」の3者でスープが開発されました。今回はタマ三郎が「まじめや」に、お店の概要やスープの開発秘話などについてインタビューに行ってきました。

地元産の野菜を使うこだわり、スープのこだわり、スープの発売に至るまでの話や発売日当日のハプニング話等をお聞きしました。

## < 前回までの流れ >

**タマ三郎:** ベジ太、前は「みて・食べる！秋のバラ満喫ツアー」を取材したんだよね。

「みて・食べる！秋のバラ満喫ツアー」はなでしこプロジェクト、(有)ピックパワー、湘南平展望レストラン Flat、横田園芸、花菜ガーデンとコラボして完成したツアーだったよね！！

**ベジ太:** それぞれの関係者から面白い話をたくさん聞いたよね！次はどうするの？

**タマ三郎:** 今回はスーパー、農家、飲食店のコラボで実現したスープの話を聞いてくるぞ！

市内の事業者さんが関わっているコラボ商品の開発秘話が聞けるといいな！

前は、ベジ太に取材を取られてしまったから気合が入るぜえええええええ！

## タマ三郎

まず、今回取材するスープを販売している「まじめや」さんがどんなお店なのかを聞いていこうと思うぜ！まじめやさん、事業内容を教えてくれい！

### まじめや 石原さん

まじめやの一番初めは、小さな駄菓子屋から始まりました。当時は周りにスーパーなどは無く、お客様からの「野菜を置いてほしい」とか「雑貨を置いて

ほしい」といったリクエストに答えて惣菜、青果、雑貨を取り揃えるなど、事業を上げていきました。当初の店の名前は「イトウストア」でしたが、市内に同じような名前のスーパーがあって間違えられることが多々あったので、「まじめや」に変更することにしました。

### タマ三郎

へえ、最初は駄菓子屋がスタートだったんだな！お客様の

声にしっかり応えて大きくなってきたんだな！ところで、スーパーって「～ストア」とか「～スーパー」って名前が多いけど、なんで「まじめや」なんだ？お店に付いているひまわりのロゴのコンセプトについても同時に教えてくれい！

### まじめや 石原さん

お店を始めた父は本当にまじめに働いていました。そこで、お店の名前を「まじめや」とす

ることにしました。最初は、タマ三郎君の言ったように、名前からスーパーとは認識されず、「何のお店ですか？」と聞かれ



ることもありました(笑)。ロゴについては、ヒマワリの様に明るく人と接する母をイメージして父が作りしました。

#### タマ三郎

確かに、初めて聞くと何の店だかわからない名前だけど、中に入ってみると店員さんも気さくだし、まじめに誠実に対応してくれそうなお店だとわかるな！

まじめやさんの強みは、まじめ・誠実って言えると思うけど、それ以外に強み・弱み、アピールポイントはなんだ？

#### まじめや 石原さん

店を始めたころは、周りに大きなスーパーなどはありませんでした。しかし、最近では大手スーパーができて、価格競争が激しくなっています。当然、個人の店が大手に価格競争で対抗するのは非常に難しいことです。そこで、まじめやでは大手

には出せない「家庭的な味」「手作りの味」のお惣菜やお弁当をできるだけ安くして付加価値を作り出しています。

また、大手スーパーに行けばすぐを買うことができる商品でも、お年寄りにとってはそこへ行くにも一苦労です。まじめやでは、置いていない商品もすぐに必要というわけでなければ、注文を取って発注します。こういうところも、強みと言えるかなと思います。

また、作っているお弁当の中ではカツ丼が一番人気で、4つのカツのサイズを用意しています。湘南ベルマーレの試合の日には少し値引きをして、地域の店舗として応援しています！

弱みは...建物だったり、冷蔵



庫だったり、すべてが老朽化してきている点です。雨が降ったら雨漏りがあったり、補修が必要な部分が多くなっています。

#### タマ三郎

地域密着のお店って感じでアットホームだな。なかなか遠くに買い物に行けないお客さんの

個別のニーズに応えていて、しっかり湘南ベルマーレも応援してくれているヒーローみたいなお店だ！手作りのお弁当やお惣菜は一人暮らしの人にはありがたい！先代から続くお店だと老朽化は避けられないけど、地域の台所としてお店を続けていって欲しいぜ！

そういえば、まじめやさんは産業間連携ネットワークの会員になったことで、野菜のスープを開発したと聞いたんだけど、どうやって開発したんだい？

#### まじめや 石原さん

個店アドバイザー制度を利用して、先生がいろいろなアドバイスをしてくださいました。その中で、「野菜が強みだからもっと押し出してみたらどうか」

とアドバイスをもらったのがきっかけでした。実際に、お弁当と一緒に飲み物だったり、お味噌汁だったりを購入する人が多かったので、スープを作ったらどうかと考えました。

逸品研究会で知り合った旬菜屋 NoBu さんにレシピを考えてもらいました。

野菜は産業間連携ネットワークで知り合った猪俣農園さんの無農薬野菜を使わせてもらっています。

#### タマ三郎

産業間連携ネットワークが役に立ってうれしいな！スープに

使う野菜は無農薬にこだわった  
ってことかな？

### まじめや 石原さん

スープを作るのであれば、化  
学物質を使っていない安心安全  
でおいしい季節の野菜を使いた  
いと思っています

た。そして、  
他の食品がゴ  
タゴタ入っ  
ているスー  
プではなく、  
野菜そのも  
のを味わうこ  
とができるシン  
プルなものを作りた  
いと思っていました。

まじめやのスープは味だけで  
はなく、旬の野菜を余すことな  
く使うことで夏野菜であれば  
「カラダを冷やしてくれる效能」  
といったように、野菜の機能・  
効能にも注目して作っています。

### タマ三郎

野菜の效能まで意識してスー  
プを作っているなんて、まさに  
「家庭的」だな。

スープを開発するまで、また  
は販売するまでに苦労したこ  
とはあったかい？

### まじめや 石原さん

第1弾の大根スープを販売す  
る初日に一混乱ありました。大  
根スープはベースに甘酒を使っ  
ていました。発売日前日に味見  
をし、少し甘酒を足してしまっ  
たんです。発売日当日にもう一  
度味見をしたところ、甘酒の効

果で発酵が進んでしまい、スー  
プの味が酸っぱくなってしまっ  
た。幸い、材料は残っていたの  
で、急ぎょスープを作り直して  
何とか販売を開始することがで  
きました。メディア等にも出て

いたので、販売しな

いわけにもいかな  
かったので当  
日はどうなる  
ことかと思  
いました。

また、1杯  
280円とい  
う価格でも越え  
なければならぬハ

ードルがあると思っています。

具無しのスープがお弁当1個と  
同じ値段設定となっているので、  
スープはその他の商品と差別化  
するよなブランディングの必要  
がありました。その一環として  
「湘南ひらつか野菜物語」の  
ロゴも新たに作成し販売してい  
ます。

### タマ三郎

販売日にそんなトラブルがあ  
ったのか！そんなことがあつ  
ても何とか間に合わせることで  
きたなんてスゴいな。

スープを作ったことで、身近  
な消費者やマスコミの反響等は  
あったかい？

### まじめや 石原さん

新聞に取り上げていただいた  
りしたので、横浜のお客様から  
問い合わせが入ったりしたこと  
もありました。新規にご来店い

ただお客様もいましたので反  
響はあったかと思えます。

しかし、既存のお客様にはあ  
まり情報が伝わっていなかった  
ので、もっと宣伝を頑張らな  
ければと思っています。

### タマ三郎

新規にお客さんも来てくれて  
いるなんて、スープ効果の賜物  
だな！

新規のお客さんの獲得やお店  
を盛り上げるアイテムの開発が  
できたのは産業界連携ネットワ  
ークを活用したメリットだと思  
うんだけど、まじめやさんの意  
見を聞かせてくれい！

### まじめや 石原さん

そうですね。新規のお客様を  
獲得できたことは大きなことだ  
と思えます。しかし、それとは  
違った効果が出ることも狙って



います。平塚には、「最高の野菜  
を作ろう」とか、「最高の料理を  
出そう」といったように、あま  
り世間には露出することは無い  
けれど、すごく頑張っている人  
がたくさんいます。この産業界  
連携ネットワークを通じて、そ

んな地域で頑張っている人を一人でも多く、知ってもらえるようになったら良いなと私たちは考えています。現在は、スープの開発をした3者で、例えば畑の見学、レストランでの食事、スーパーでの買い物といった流れのツアーのようなものができたらと考えていますが、それを通して、お客様に「こんな人たちがいる」と伝える第一歩と考えています。

#### タマ三郎

自分だけではなく、地域の頑張っている人を応援できたらと考えているなんてすごいな！

最後に、今後のまじめやさんの方向性や、事業展開などを聞かせてくれい！

#### まじめや 石原さん

現在、数か所でまじめやのお弁当を販売させてもらっていますが、お店まで来ていただかなくても買っていただけるようにしていけたらと考えています。また、最近はお年寄りなど、少し外に出るのも一苦労な方などに対して、電話などで注文を取ってお弁当などを販売するサービスを考えています。これからはもっともっと個人との繋がりが重要だし、そんな機会も多く

なっていくと思っています。

現在は、老人施設のレクリエーションの一環で利用者の方自身が外に出なくても買い物ができるように商品を持っていくというような活動もしています。その他、地区の行事の際にお弁当を注文いただいたりと、地域の方々にご利用いただいております。

#### タマ三郎

まじめやさん、色々話を聞かせてもらえて嬉しいぜ！これだけ地域に入り込んでいるお店だし、大手にはない戦略で平塚を盛り上げられること間違いなし！今日は時間を作ってくれてありがとな！

- 1 自らの得意分野を活かし、他産業と連携した新事業の創出等を目的とした制度
- 2 魅力ある店舗づくりや販促支援のための専門アドバイザー派遣制度

#### ～タマ三郎の編集後記～

今日は地域で活躍されている「まじめや」さんから色々なお話を聞けたなあ！旬菜屋 NoBu さん、猪俣農園さんとのコラボで生み出されたスープはきれいな色をしていたし、うまそうだったぜ！  
地域のために何が出来るか、地域の頑張っている人をどうやって知ってもらうかを強く意識してくれているお店があって、とっても心強く感じたぞ！  
これからも、みんなで平塚を盛り上げていって欲しいと思ったぞおおお！！！！

#### まじめや

住所: 〒254-0073 神奈川県平塚市西八幡2丁目15番7号  
電話: 0463-22-6382  
定休日: 月に一度  
営業時間: 午前9時から午後8時まで

こららほ事務局

産業振興課

〒254-8686 神奈川県平塚市浅間町9番1号 本館5階

直通電話番号:0463-21-9758

ファクス番号:0463-35-8125

発行月：平成30年9月