



創業時から一貫して 『三方良』を守っています

私たちの食事になくはならない存在である「肉」を扱って84年以上の歴史を持つ(株)渡清。常に消費者のニーズに寄り添って商品開発を続けている、同社の渡邊秀夫社長に話をうかがいました。

「社

是を定めたのは、今から20年ほど前のことです。いろいろな会社の社は社訓や、それまでのわが社の歴史を考慮して作りました」

こう話すのは同社の渡邊秀夫社長です。その内容は、まさに商売の基本。同社が宇都宮市中心市街地で1934（昭和9）年に創業して以来、しっかりと受け継がれてきた精神を言葉にしたものです。

「社是を元に『社員の心得八

カ条』も定め、社内に掲示しています。社員一人ひとりの教育はもちろんですが、私どもでは課長など管理職の教育研修に力を注いでいます。現場のリーダーに成長してもらい、彼らが部下を指導育成することで、より効果的な成果を出すことができます」

同社は県内全域に顧客を持つているほか、楽天などインターネット販売にも力を入れています。楽天やアマゾンでは常に売り上げ上位にランクインしていますが、それと同社の商品開発力のためなのでしょう。

精肉店として早い時期から自家製のメンチや焼き豚などを販売し、その美味



工場も兼ねる本社社屋



「とちぎ霧降高原牛熟成肉」が「ITQI」3つ星金賞を取得

しさが大好評でした。同社が現在、自社商品の豊富なラインナップを誇っているルーツは、創業以来のメンチや焼き豚なのです。自家製ローストビーフや手作りハム・ソーセージに受け継がれているのでしょうか。もちろん、「とちぎ和牛」や「とちぎゆめポーク」なども早い時期から取り扱い、その普及にも力を注いできました。お客さまの嗜好に合わせた商品提案も積極的に行っています。

星金賞を取得しました。とちぎ霧降高原牛の「ドライエイジングビーフ」は、スコッチウイスキーを噴霧して、香り付けして熟成します。交雑牛としては国内初の「優秀味覚賞」3つ星を、昨年受賞しました。また、那須豚熟成白カビサラミには、白カビ菌を付け、肉の旨みを引き出します。これらの商品はインターネットで販売しているほか、レストランなどにも納入されているそうです。

「お客さまのニーズは時代によって変化しますので、私どもの製品もお客さまの嗜好に合わせて改良していきます。社是の「三方良」をこれからも守っていき、美味しく安全安心な肉をご提供していく所存です」

社是

三方良

(お客様・会社・社員)

- ◎正直な商売
- ◎周囲への感謝の心
- ◎商品に愛着を持つ

Information

株式会社 渡清

代表取締役 渡邊 秀夫

創業/1934年

所在地/〈本社〉宇都宮市東宿郷5丁目6-6

☎ 028-634-3474

☎ 028-633-8921

●楽天ショップ

<https://www.rakuten.ne.jp/gold/premium-deli/>

株式会社 渡清

代表取締役 渡邊 秀夫さん

