

関西発 はじまりの物語

インタビュー最前線

毎日21世紀フォーラム詳報



やまもと・たはる 1957年、桜井市生まれ。大学卒業後、食品商社を経て、83年入社。東京支店次長、取締役などを歴任し、94年、父太一氏の死去を受けて36歳で8代目社長に就任。

ロゴや商品デザインも

—4月に社名を変更しました。

◆当社は、桜井市の三輪地域で三輪そうめんを製造しているほか、主力の「白龍」や「白髪」は長崎県南島原市の自社工場で作っています。さらに、うどんや茶そばも販売していますので、それらの点をはっきりさせる意味がありました。加えて、老舗としてのブランド力を高めていきたいという決意を込めています。

三輪山本 山本 太治社長

の使っています。品質には自信があり、お客さまにも良さを分かってもらっていると自負していますので、決断しました。

—ロゴや白龍のデザイン、包装紙・ショッピングバッグも刷新しました。

◆食の好みは多様化し、麺をゆでることさえ面倒という人たちが現れている時代です。主力の贈答品需要も縮小してきており、手をこまねいていたら衰退するという危機感があります。そこで、日本のトップデザイナーで若者にも人気の佐藤可士和さんをお願いして実現しました。

◆今までそうめんに関心がなかった人にも目を向けていただきたいということです。ロゴは落款をモチーフに、独創的かつ安定感のあるオリジナルな書体にしました。そうめんの商品名は毛筆書体の表現が多かったのですが、50年後にも新鮮に映るものになったと思います。白龍のパッケージも白を基調にしました。他の商品も順次変えていっています。

—商品ラインアップにも新商品が加わりました。

◆電子レンジで調理でき、好評をいただいている「nyumen」シリーズとして、今年1月、従来と全く違う「アジアンチキンスープにゅうめん」と「タイ風グリーンカレー」を発売しました。

—奥様が昨年副社長に就任されました。変化は。

◆白龍以外の商品の色づかいも鮮やかになり、使い勝手がよくなりました。従来の発想ではこうした色づかいはできません。贈答品選びの主導権は今や女性にあります。社員一人一人と対話して、お客様目線でさまざまな事柄の見直しにも取り組んでくれています。

職人育成にも力

三輪山本の主力商品「白龍」は、麺の直径が0.6mmという極細麺だ。そうめんは一束ずつ帯で巻いているタイプが多いが、白龍は湯がくときに折れないよう四角い箱に入れられ、箱を開けるだけで簡単に鍋に投入できるようにになっている。「白髪」はさらに細

い0.3mm。針のような細さだが、コシは十分。細さとコシの両立は手延べならではの。一人前になるのに10年かかるというその技を受け継ぐ職人は減ってきているが、職人育成にも力を入れており、山本社長は「伝統と良い技術を守り続けるのが老舗の責任」と話す。

そうめん発祥の地、奈良県桜井市に本社を置く三輪そうめんの老舗「三輪そうめん山本」が、創業300年を迎えた今年4月、「三輪山本」に社名を変更した。併せて店名のロゴや商品デザインも大幅にリニューアルした。「新しいお客さまを引きつけなければ、そうめん業界は縮小を避けられない」と危機感を募らせる山本太治社長(59)に「百年の計」を聞いた。

【聞き手・藤原規洋、写真も】

インタビュー 最前線

将来見据え 社名刷新

会社名	株式会社三輪山本
本社所在地	奈良県桜井市箸中880
創業年	1717年
資本金	4500万円
従業員数	45人