

高茂合名会社[ヤマモ味噌醤油醸造元] 湯沢市岩崎字岩崎124

蔵の見学や庭園の体験により、外国人を含めた観光客を誘致し 産業観光で雪深い地域のものづくりの新たな価値を創造

事業計画名 新旧和洋融合のショップ、カフェおよび庭園の利用を国内外に提供する観光事業

概要 味噌醤油の老舗蔵元が歴史的建物を活かし庭園も広く開放します。その景観や情緒を体験するショップやカフェ、ギャラリー、茶室では飲食のサービスを提供し、新たなブランド価値を創造し、観光地として機能をさせます。

取り組みのきっかけ

味噌醤油醸造業の伝統の価値と歴史を伝える使命感

当社は伝統の味噌醤油醸造と販売を長年に渡って営んでおり、直接取引の一般顧客が売上の90%を占めている。既存の取引形態の維持だけでは衰退が免れないため、商品だけではなく、これまで埋もれていた蔵元の歴史的価値を新たに掘り起こし、経営資源として活用することを思いついた。その歴史と価値を伝えていくためには、時代に合ったサービスを提供し、次世代に今まで培われてきた産業と文化を残していく必要があると考えた。

革新的なものづくり・サービスの目標

庭園体験とカフェ・ショップ・ギャラリー・茶室を融合させた産業観光地の機能

蔵(醸造工場)見学と庭園の見学に加え、歴史が学べるカフェで、産業観光の基地づくりを行う。既存の味噌醤油製造の歴史的建物(蔵)と庭に改築と作庭を施し、創業者高橋茂助の一族が残してきた代々続く庭園の体験とショップ・カフェ・ギャラリー・キッチンを融合させる。体験型観光『地方の地域固有の文化体験』そのものの価値をアピールし観光客をいざなうことで、世界に通用する味噌醤油醸造業の伝統のブランド化をはかる。

革新的なものづくり・サービスのポイント

快適に四季を体感できる機能の整備

歴史ある蔵の見学に加え、庭園を中心とした日本の四季を体感する機能を備える。軒下のコンクリートプールとそこに地下水を散水する融雪装置の導入により、豪雪時も庭園入口と散策ルートを確認し、冬季の庭園見学を可能とする。暖房効果の高い薪ストーブ、取扱いが安全なバイオエタノール暖炉の導入と、夏季の冷房装置の運転で環境を整え、快適に四季を体感できる施設とする。



融雪装置の設置状況



暖房効果の高い薪ストーブ

代表者 代表社員 高橋 嘉彦
TEL 0183-73-2902
FAX 0183-73-1829
URL www.yamamo1867.com
設立 慶応3年(1867年)

資本金: 150万円
業種: 味噌醤油製造業
従業員数: 12人



老舗の伝統を受け継ぎながら、グローバル戦略としてデザインのリニューアル・ヨーロッパ最大の見本市への出展にも取り組んでいる。近年の取り組みが評価されグッドデザイン賞を受賞。メディアを通じ国内外へヤマモブランドの「価値」を根付かせつつある。

事業の成果

快適な空間が整備された産業観光地として見学者が増加

庭園および新設のショップ・カフェスペースを充実させ、新旧和洋の融合する歴史ある蔵元の総合体験を促す機能を実装することができた。快適な環境で四季の移り変わりを楽しむことができ、スポットライト、フットライトにより築100年以上経過した和室と庭園を背景にした商品群をドラマチックに仕上げることで、産業観光としての機能を有する施設となった。見学者の増加が顕著となり、本年度のツアー申込件数は国内外合わせて100件を超えている。



カフェスペースとつながる庭園の光景



新旧和洋が織りなすカフェスペース

今後の展開

「ヤマモファクトリーストア」「ヤマモファクトリーツアー(工場庭園見学)」「ヤマモガーデンカフェ」の3事業を融合した蔵元の総合体験を新たなサービスとして提供する。本事業により日常使いの調味料(モノ)を買う国内ユーザーだけでなく、ヤマモブランドの世界観を体感したいという経験(コト)を欲する国内外のユーザーを獲得していく。新サービスの合計売上は平成31年度2,000万円を目標としている。

事業者からの一言

ものづくりの現場がそのまま観光資源として活用することができる「産業観光」が日本の新たな魅力として十分に機能するものであると思います。この取り組みを産業界だけではなく、街を構成する様々な属性の方々が意識し、協力していくことで持続可能な地域社会の実現に向かうことができると考えています。