NO.37 オタフクソース株式会社 広島県

「お好みソース」で地元広島の「お好み焼き」文化を発信する

おもてなし経営のポイント

- 企業理念のより深い浸透のために、創業の歴史とともに教育する
- 社員満足を大事にする一貫で、表彰制度や子育て支援制度も充実
- 地元・広島とお好み焼き店への感謝を忘れない、多様な地域貢献活動

経営理念と企業文化

創業ストーリーによる理念の共有

オタフクソース株式会社は、1922年に酒・醤油の卸小売業として創業した。「ものごとはすべて善意に解釈し、明るく前向きに積極的に行動します」という社員心得は、創業者である佐々木清一氏の言葉だ。同社の哲学「人々に喜びと幸せを広めることを自らの喜びとする」も佐々木氏によるものであり、社名の由来である「お多福」の心を実践しようとする心が現在に到るまで受け継がれている。

同社の理念は冊子「ふくがたり」にまとめられており、創業ストーリーとともに、数々の経営理念が生まれた背景や意味、意義を学ぶことができる。代表取締役社長の佐々木茂喜氏は「特許があったわけでも、カリスマ経営者がいたわけでも、潤沢な資金があったわけでもない」と言う。「時代の流れの中、理念に照らし合わせながら進み、たどり着いたのが現在の姿なのです」

理念を尊重する同社。新入社員の仕事は何よりもまず、理念を学ぶことである。この積み重ねが全社員への理念浸透を可能にする。理念を理解した社員に対し、佐々木氏は推奨と承諾の意味を込めて「やってみんさい」とメッセージを発信している。社員は、理念に沿った自由な発想で応答する。これまでには、お好み焼き文化を発信する体験施設「WoodEgg お好み焼館」の建設や、調理器具一式を積んだキャラバンカー「団らん号」で学校や施設を周り実演する、あるいはお好み焼きを通した食育活動を始めるなど、社員からのさまざまなアイデアを形としてきた。

お好み焼き研修はプロを養成する本格的研修。数多くの成功実績により厚い信頼を得ている。お好み焼きからたこ焼きまで、焼き方のコツから店舗マネジメントまで、専門の講師陣がバックアップする。

社員の意欲・能力向上

全社員が行なうお好み焼きの店頭デモンストレーション

同社を訪問した人は居心地のよさを感じるはずだ。たとえば、体験施設の案内係だけでなく、総務や営業、開発製造部門の社員までが、訪問者を明るくさわやかな笑顔で迎えてくれる。彼らは口をそろえて言う「働くことが楽しい」と。一人ひとりが主体的に仕事をし、顧客や地域社会に貢献している実感が、行動や表情に出るのだろう。

同社には「お好み焼課」がある。また、課員ではなくとも全社員が社内資格「お好み焼士」を取得する。そして、社長も含めた全員が年に1回は店頭に立ち、「お好み焼きのデモンストレーション」を行なうのだ。スーパーの催事や、お好み焼き教室などでの実演を通して、メーカーとしてソースを作るだけではなく、「お好み焼き文化」を広げていくことがミッションだということを、全社員が実感するのである。

昇格者研修として女性も例外なく行なう「無人島研修」も特徴的だ。この研修を通して、毎日当たり前に食事をし、当たり前に生活できることに感謝するようになり、みなの助け合いですべてが成り立っているという原点に気付くという。

ほか、年に一度、勤労感謝の日に行なう社員表彰や、事業所内の「ふっくる保育園」など、労働環境整備や働きがいを高める取り組みを通して、同社特有の「楽しい雰囲気」をつくり上げている。

地域・社会との関わり

「お好み焼き文化」の発信をテーマとした地域貢献活動

お好み焼き関連商品の製造・販売だけでなく、広島の文化である「お好み焼き」を日本中に発信する。具体的には、ソース工場の見学やお好み焼き体験施設「WoodEgg お好み焼館」でのお好み焼き体験、オタフクソース誕生の歴史を発信する展示が挙げられる。また、「お好み焼き店開業研修」として、お好み焼き店の開業支援を全国5ケ所の研修センターで開催している。

書籍にも力を入れる。「地球の抱える課題解決のために、お好み焼きが貢献できることは必ずある」との思いから生まれたのが「オコノミッションシリーズ」。食環境や食の団らんについて多くの専門家が寄稿するものだ。「オコロジーシリーズ」は、お好み焼きのルーツや素材の科学的分析、世界中の粉食文化を紹介したもの、さらにはお好み焼きの思い出をつづったエッセイ集など、複数の書籍で貢献と普及を両立させている。

広島で創業し、お好み焼き店からの声によって生まれた世界初の「お好みソース」。「お好みソース」といえば「オタフクソース」といわれ、いまやソースのトップメーカーとなった。広島のソウルフード「お好み焼き」を全国に発信し続けることが、育ててくれたお好み焼き店と地元への感謝であり、地域貢献・社会貢献にもつながっているのである。

写真【1】：全社員が「お好み焼きのデモンストレーション」を行なうことで、「お好み焼き文化」の伝承というミッションを実感する。
写真【2】：工場と WoodEgg お好み焼館を見学できる。本格的なお好み焼きをおいしくつくる『お好み焼き教室』も実施。お好み焼きを通して、食育にも取り組んでいる。
写真【3】：「無人島研修」は、日々の生活や食事に感謝し、みなに助けられているという原点に立ち返るきっかけとなる。

会社概要

- 法人名：オタフクソース株式会社
- 代表者：佐々木 茂喜 代表取締役社長
- 所在地：広島県広島市西区商工センター7-4-27
- 設立年月：1922年11月創業、2009年10月設立
- 事業内容：ソース、酢、たれ、その他調味料の開発・製造・販売
- 社員数：正規469名、パート・アルバイトなど22名
- ホームページ：http://www.otafuku.co.jp/