



歴史を感じさせる蔵造り。店内ではそば粉や生そばなど多くの自社商品を販売



そばの風味を活かす石臼挽き製粉。
「豊かな香りを届けたい」と、挽き立てをパック詰めしています

去年はそばの実を崩さずに黒殻を取り除くことができる新しい機械を導入。雑味の少ないほんのり緑がかったきれいな実は、そば雑炊やリゾットに最適とか。そば粉を使ったガレットも人気で、一般消費者やレストランのシェフからも問い合わせが多いそう。「信州そば文化に貢献していきたい」という思いとともに、様々なそばの魅力を発信し続けています。



信州そばふるさとセット(4,200円)は、年越しそば、お歳暮に喜ばれています

創業123年の歴史を誇る老舗粉屋。穀物商から時代の変遷とともに製粉業へと転換し、平成8年にはそば一本に絞り込み、そば専門の製粉工場を新設しました。5代目社長の響さんは、大学でマーケティングを学び、食品卸会社に就職。食品営業の経験を積んだ後、平成23年に家業を継ぎました。

「欲しいという人にいいものをきちんと届きたい」と話す響さんのヒットの法則は、「小さな声でもお客さまの声に合わせて商品やサービスを構築すること」。作りました、買ってくださいではなく、「自分たちをお客さまに合わせる」ことが大事だと言います。

会社員時代から「農家との契約から販売まで、自分で流通を構築したい」との思いがあり、社長就任後は地元の生産者とパートナーシップを組み、生産者の顔が見える品物を直接消費者に届けることにこだわりました。現在、小諸周辺に約40haの契約農家のそば畑があり、東信ならではの「信州霧下蕎麦」を看板

に、地元の味を届けています。いち早くインターネット販売も始めました。先代の崇弘さん(現在の会長)が平成13年にホームページを開設し、跡を継いだ響さんがネット部門を加速させました。それまではそば店への販売が中心でしたが、一般の消費者からも売ってほしいという声があったので、ネットを通じて一般のそば打ち愛好家に販路を広げていきました。大手ショッピングサイトにも出店し、日本国内のみならず、海外からの注文にも対応しています。

お客さまの声に合わせて 商品やサービスを構築

SMART BIZ

スマートビジネス

ヒットの法則

vol. 44



有限会社 大西製粉

代表取締役社長
大西 響氏



長野県産の新そばを使った
半生そば
900円(4食入り)

TEL0267-22-0585
小諸市甲1581-3