

株式会社花山うどん

群馬県館林市

<http://www.hanayamaudon.co.jp/>



店舗概要

創業年 1894年(明治27年)
売場面積 231.0㎡(70.0坪)
従業員 30.6人
(飲食部門含む)
営業時間 9:00~19:00
定休日 元日(本社直売所)

商品構成

- ・乾麺うどん 18.0%
- ・乾麺ひもかわ 18.0%
- ・乾麺鬼ひもかわ 38.0%
- ・乾麺冷麦 6.0%
- ・乾麺素麺 6.0%
- ・飲食店、家賃収入 14.0%

経営方針

- ・本物を提供することに信念を持ち、
食の創造に常に挑戦し続ける。
- ・会社に関わるあらゆるひとが誇りを持てる企業を目指す。

製麺技術、工程を改良し、 効率化からブランドカアップへとつなげた

うどん名産地の5代目の新たな挑戦

良質な小麦の産地で、古く江戸時代より製麺業が栄えた「うどんの産地」群馬県館林市。同市で明治27(1894)年創業の株式会社花山うどんは乾麺の製造メーカーであり、直営のうどん店4店舗を営む。

つつじで有名な館林市の県立つつじが岡公園、通称「花山公園」から企業名をつけた。現在、5代目が中心となって商品開発などを行っている。その5代目が手掛けた「鬼ひも川」はゆであがったときの麺の幅が5センチという、超幅広の「ひも川うどん」。もともと2代目が商品化したものの、一度は商品ラインナップから消えた伝説の商品である。50年以上を経て復刻させた「鬼ひも川」は、群馬県産を中心とした国産小麦と塩のみを原料としている。うどん日本一を決める「U-1 グランプリ」「うどん天下一決定戦」で、平成25(2013)年から3年連続で評価部門などで1位を獲得するなど知名度を広げていった。

知名度の高まりと同時に、同社が取り組んだのが、製造面からの見直しだった。

「鬼ひも川」など幅広の麺は、製麺機の裁断の際に、麺の端が欠け、廃棄が多かった。そこで、同社は平成26年度の「ものづくり・商業・サービス革新補助金」を活用し、製麺機メーカーと欠品の出ない裁断機を開発した。また、乾燥させる際に麺を吊るす「節」の部分を粉砕機にかけて再原料化するなど、製造技術、工程を見直した。この結果、「鬼ひも川」で年間廃棄量を7トン以上、作業時間などを減らすことができた。

このほか、少量多品種に対応するために小ロット対応の製造設備を採り入れることで、大手流通会社への商品受注につなげた。こうした結果、売上高、経常利益ともにアップさせることができた。

故郷、館林を表現する店づくり

現在、同社のうどん店は、本社所在地の館林市に3店舗、東京・銀座と4店舗ある。いずれの店舗も、企業名になった花山公園の象徴のつつじを壁面にあしらひ、館林の茂林寺が舞台のおとぎ話「分福茶釜」にちなんだかわいらしい器を使うなど、食べることを通して故郷、館林を積極的にアピールしている。

同社の初代が修行をし、「日本一のうどん作り」を志したのが東京・日本橋であることから、今後は、日本橋をはじめ、羽田などに新店を予定している。顧客層として、日本食の健康面を打ち出し、海外からの顧客需要に応えることを狙っている。

ひとりひとりのニーズ、タイミングに合わせた顧客管理

同社の扱う麺商品は50種類以上に上る。このなかから、お客さまの要望を聞き、好きな商品を組み合わせるギフトにできるようにしている。これが可能にさせたのが同社独自の顧客管理システムで、過去に送った情報とひも付けできるようになっている。どの時期にどのような商品を送ったのか、どの六曜が販売の好機かなどがインプットされており、新人スタッフでもスムーズに対応できるようになっている。支払方法もコンビニ払い、代引、銀行振込、郵貯振込、クレジット決済など多様に揃え遠来からの方が通販などでも買いやすい仕組みを整えている。

同社では、リアル店舗と同時に、食のイベントに積極的に参加したり、SNSなどを活用し、全国に向けて情報を発信している。通販事業では、インターネット専用サイトで2店舗を運営。商品発送時に、販促チラシを同封するなど、より購入しやすい工夫を凝らしている。こうした多方面からの細かな対応は、社員の得意分野をうまく引き出すコミュニケーションから生まれている。



スカイツリーで開催した物産展



本社直売所 つつじの壁画