

「ありがとう」に感謝を



今年、スーパー・マーケットとして創業してから五十周年を迎える株式会社ウオロク。めざす目標は「おいしく楽しい食卓と便利で豊かな生活を提供する」だ。「お客様から感謝されることが一番嬉しい」と語る葛見久則社長。創業者から叩き込まれた信条を胸に、『提案型低価格スーパー・マーケット』として地域社会に貢献する。



株式会社
ウオロク
新潟市
中央区鐘2丁目14番13号
代表取締役社長
くずみ ひさのり
葛見 久則 さん



原点は真心

ウオロクの創業は、五十集屋六右工門（いさばやろくもん）の屋号で、溝口藩（現新発田市）に納める鮮魚商を興した江戸時代まで遡る。その後、明治時代に魚屋六工門、大正時代に魚六となつた。スーパー・マーケットとしての出発は、昭和三十七年（一九六二年）。ちょうど葛見社長が生まれた年で、今年五十年を迎える。

先代社長の叔父が病に倒れ、急逝したのち四代目社長となつた葛見社長。「社長になつて改めて創業者である祖母の言葉を噛みしめている」と言う。「目標は高く、頭は低く」「常に謙虚に」「お客様を大切に」。幼い頃、祖母の家に行くときちんと正座させられ、礼儀、行儀を伸ばし挨拶するよう教えられた。「今でも祖母の写真の前に座ると、身が引き締まります」。創業者の祖母、二代社長である葛見社長の父の跡を継いだ三代社長の叔父は、亡くなる直前まで元気で強いリーダーシップのもと全社員を束ねていた。叔父が亡くなつたとき、「トップとナンバー1はこれほど

で働くだけでなく、地域の生活者として売り場の提案や、商品展開まで任せられる文字通り弊社のパートナーだからです」と葛見久則社長は言う。同社のめざす目標は、「おいしく楽しい食卓と、便利で豊かな生活を提供する」だ。新潟県内全三十四店舗で一日八万人を超える顧客が訪れる同社。葛見社長は語る「お客様の生活は我々が支えているんだ。それくらいの気構えと責任感、使命感を持つて仕事をしようと、社員に言っています」。

ウオロクに入る前、東京のスパーで修業した葛見社長。毎日、上司に怒鳴られながら仕事を覚える日々の中で、顧客から「ありがとうございます」と感謝されることが一番嬉しかつた。そんな感謝の気持ちを全社員で共有したい。だから「弊社では従業員に自分たちがこうしたいと思うプランを提案させ、実際にそれを実現する」と思っている。だから「弊社では従業員に自分たちがこうしたいと思うプランを提案させ、実際にそれを実現する」と思っている。だから「弊社では従業員に自分たちがこうしたいと思うプランを提案させ、実際にそれを実現する」と思っている。

商売人になろう

「明日は地域のお祭りですから、煮物用の根菜類をもう少し増やしませんか」。野菜売り場で店長と会話するパート従業員の姿がある。その傍らで別の従業員が顧客に献立の提案をしている。株式会社ウオロクでは、パート従業員を「パートナーさん」と呼ぶ。「それは、ただ時給で働くだけでなく、地域の生活者として売り場の提案や、商品展開まで任せられる文字通り弊社のパートナーだからです」と葛見久則社長は言う。同社のめざす目標は、「おいしく楽しい食卓と、便利で豊かな生活を提供する」だ。新潟県内全三十四店舗で一日八万人を超える顧客が訪れる同社。葛見社長は語る「お客様の生活は我々が支えているんだ。それくらいの気構えと責任感、使命感を持つて仕事をしようと、社員に言っています」。

それが食べられない。そこで弊社では、野菜や果物、鮮魚の部門で地場産「1ナード」を設けています。

色の濃い業態です。我々の店に

サイクルといつた社会貢献もあ

ります。

顧客に喜んでもらう活動の一

つに、地産地消、ごみの減量、リ

サーキル

を行つて、お客様にどうしたら

喜んでいただけるのか、日々模

索しています

の喜びにする「商売人」とな

り、皆で気づいたことを改善し

ようと、各店舗で小集団活動

を行つて、お客様にどうしたら

喜んでいただけるのか、日々模

索しています



うすい牧場特選ヒレコース
5,300円(夜のみ)

うすい牧場オリジナルワイン

うすい牧場ハンバーグ

五頭山と阿賀野川に育まれ、白鳥が飛来する瓢湖で知られる阿賀野市。白井農畜産の肉牛は米どころ蒲原平野の北部で育てられる。自然に恵まれた自社牧場で大切に肥育された肉牛を一般消費者に提供しているのが白井直哉さん。兄で、株式会社ウスイ取締役・正弘さんが経営するステーキハウス『うすい牧場』だ。「当店では地産地消にこだわり、新潟の旬の食材を使って、昼はカジュアルなランチを、夜は自社ブランド『蒲原牛』をはじめ、厳選された牛肉をメインとしたコース料理をリーズナブルにご堪能いただいている」。アルプス山脈の山小屋をイメージした同店。毎週土曜日の夜にはピアノの生演奏が、クリスマスやバレンタインデーにはミニコンサートが開かれる。「お客様の七割は女性です。ご家族やご友人と語らいながら、ゆっくりと優雅なひとときをお過ごしいただいております」。ウスイグループでは牧場から近い阿賀野市の商店街に「ミートフォーズウスイ」を置き、「うすい牧場」でも取り扱っているハム、ソーセージ、ハンバーグ、コロッケなど、自社オリジナルの食肉加工品を販売する。白井直哉さんは「言う『生産から販売まで、

昭和四十六年、十頭からスタートし、現在八百頭の肉牛を肥育する白井農畜産。仔牛の導入から二年後の出荷まで、五頭山脈と阿賀野川に育まれた豊かな自然の中で、一頭一頭大切に育てられ、生産される自社ブランド『蒲原牛』は、品評会で最優秀賞を受賞するほどの高品質だ。生産から販売まで一貫した独自体制で行う、若い力による六次産業化を訊いた。



有限会社
白井農畜産
阿賀野市水原1805
取締役
うすい なおや
白井 直哉 さん



20代前半~30代が働く生産部門。
「牛も人間と同じ生き物ですよ」と、一頭一頭、心を込めて管理する。

白井さんが父である社長・政明さんから生産部門を任せられたのは、九年前のことだった。ドイツに留学し、ヨーロッパ農業を視察して帰国した父は、昭和四十六(一九七一)年、十頭から肉牛肥育を始めた。この父から東京農業大学を卒業し、一般企業に勤めたのち帰郷した白井さんは、全てを学んだと言う。「一番学んだのは仕事に取り組む姿勢と情熱。乗り越える父は師匠であり、

朝七時過ぎ、仔牛の健康状態を確認する「十代前半の女性がいる。肥育中期の牛舎では、三十代の男性がいたついている。」と、朝掃除をしている。白井農畜産の生産現場では、若い社員六名が分担して毎日、約八百頭の肉牛の管理にあたっている。「鼻水や咳は?」「熱は?」「寝姿や立ち姿は?」。頭一頭丹念にチェックしたあと、八時に朝礼が始まる。月齢に応じて数頭ずつ区分され、耳標番号で管理される肉牛。「番号で管理されはするものの、群の中で第一位から最下位まで序列ができる、人間みたいに小さな社会もつくるんですよ」。取締役の白井直哉さんは語る。

白井さんが父である社長・政明さんから生産部門を任せられたのは、九年前のことだった。ドイツに留学し、ヨーロッパ農業を視察して帰国した父は、昭和四十六(一九七一)年、十頭から肉牛肥育を始めた。この父から東京農業大学を卒業し、一般企業に勤めたのち帰郷した白井さんは、全てを学んだと言う。「一番学んだのは仕事に取り組む姿勢と情熱。苦境に立たされても決して弱音を吐かず、常に前向きに壁を乗り越える父は師匠であり、

朝七時過ぎ、仔牛の健康状態を確認する「十代前半の女性がいる。肥育中期の牛舎では、三十代の男性がいたつっている。」と、朝掃除をしている。白井農畜産の生産現場では、若い社員六名が分担して毎日、約八百頭の肉牛の管理にあたっている。「鼻水や咳は?」「熱は?」「寝姿や立ち姿は?」。頭一頭丹念にチェックしたあと、八時に朝礼が始まる。月齢に応じて数頭ずつ区分され、耳標番号で管理される肉牛。「番号で管理されはするものの、群の中で第一位から最下位まで序列ができる、人間みたいに小さな社会もつくるんですよ」。取締役の白井直哉さんは語る。

白井さんが父である社長・政明さんから生産部門を任せられたのは、九年前のことだった。ドイツに留学し、ヨーロッパ農業を視察して帰国した父は、昭和四十六(一九七一)年、十頭から肉牛肥育を始めた。この父から東京農業大学を卒業し、一般企業に勤めたのち帰郷した白井さんは、全てを学んだと言う。「一番学んだのは仕事に取り組む姿勢と情熱。苦境に立たされても決して弱音を吐かず、常に前向きに壁を乗り越える父は師匠であり、

朝七時過ぎ、仔牛の健康状態を確認する「十代前半の女性がいる。肥育中期の牛舎では、三十代の男性がいたつっている。」と、朝掃除をしている。白井農畜産の生産現場では、若い社員六名が分担して毎日、約八百頭の肉牛の管理にあたっている。「鼻水や咳は?」「熱は?」「寝姿や立ち姿は?」。頭一頭丹念にチェックしたあと、八時に朝礼が始まる。月齢に応じて数頭ずつ区分され、耳標番号で管理される肉牛。「番号で管理されはするものの、群の中で第一位から最下位まで序列ができる、人間みたいに小さな社会もつくるんですよ」。取締役の白井直哉さんは語る。

感動を引き出すサービスを

五頭山と阿賀野川に育まれ、白鳥が飛来する瓢湖で知られる阿賀野市。白井農畜産の肉牛は米どころ蒲原平野の北部で育てられる。自然に恵まれた自社牧場で大切に肥育された肉牛を一般消費者に提供しているのが白井直哉さんの兄で、株式会社ウスイ取締役・正弘さんが経営するステーキハウス『うすい牧場』だ。「当店では地産地消にこだわり、新潟の旬の食材を使って、昼はカジュアルなランチを、夜は自社ブランド『蒲原牛』をはじめ、厳選された牛肉をメインとしたコース料理をリーズナブルにご堪能いただいている」。アルプス山脈の山小屋をイメージした同店。毎週土曜日の夜にはピアノの生演奏が、クリスマスやバレンタインデーにはミニコンサートが開かれる。「お客様の七割は女性です。ご家族やご友人と語らいながら、ゆっくりと優雅なひとときをお過ごしいただいております」。ウスイグループでは牧場から近い阿賀野市の商店街に「ミートフォーズウスイ」を置き、「うすい牧場」でも取り扱っているハム、ソーセージ、ハンバーグ、コロッケなど、自社オリジナルの食肉加工品を販売する。白井直哉さんは「言う『生産から販売まで、

お手本です』。BSEもあった。口蹄疫もあった。昨年は、東日本大震災の原発事故による稻敷で、新潟県産肉牛も大打撃を受けた。消費者からの信頼を回復するため、新潟県は全国でどうやらからのセシウム検出問題での検査第一号だった。弊社はグループでミートショップやステーキハウスも運営しています。自社牧場で育てた肉牛をお客様が安心して召し上がり、美味しいと言つて喜んでくださる。生産者にとって、これ以上の喜びはありません」

入社して五年になる相田正人は語る。「牛も人間と同じで、それぞれ性格が違い、個性があります。ある牛での飼い方が成功したからといって、ほかの牛に同じことをしてもあてはまらない。ですから、その分たいへんですが、反対に楽しい仕事を立たされても決して弱音を吐かず、常に前向きに壁を乗り越える父は師匠であり、

朝七時過ぎ、仔牛の健康状態を確認する「十代前半の女性がいる。肥育中期の牛舎では、三十代の男性がいたつっている。」と、朝掃除をしている。白井農畜産の生産現場では、若い社員六名が分担して毎日、約八百頭の肉牛の管理にあたっている。「鼻水や咳は?」「熱は?」「寝姿や立ち姿は?」。頭一頭丹念にチェックしたあと、八時に朝礼が始まる。月齢に応じて数頭ずつ区分され、耳標番号で管理される肉牛。「番号で管理されはするものの、群の中で第一位から最下位まで序列ができる、人間みたいに小さな社会もつくるんですよ」。取締役の白井直哉さんは語る。

肥育にマニュアルなし

お手本です』。BSEもあった。

口蹄疫もあった。昨年は、東日本大震災の原発事故による稻敷で、新潟県産肉牛も大打撃を受けた。消費者からの信頼を回復するため、新潟県は全国でどうやらからのセシウム検出問題での検査第一号だった。弊社はグループでミートショップやステーキハウスも運営しています。自社牧場で育てた肉牛をお客様が安心して召し上がり、美味しいと言つて喜んでくださる。生産者にとって、これ以上の喜びはありません」

入社して五年になる相田正人は語る。「牛も人間と同じで、それぞれ性格が違い、個性があります。ある牛での飼い方が成功したからといって、ほかの牛に同じことをしてもあてはまらない。ですから、その分たいへんですが、反対に楽しい仕事を立たされても決して弱音を吐かず、常に前向きに壁を乗り越える父は師匠であり、