

ロングセラー商品に学ぶ、ビジネスの勘所(第38回)

桃屋の「江戸むらさき」を生んだ「こだわり」と「変えない」哲学

2022.01.31



温かいご飯によく合うのが、海苔佃煮の「江戸むらさき」。江戸むらさきがあると、おらずに手を伸ばさなくても箸が進むという人も多いのではないのでしょうか。「ごはんですよ」などの姉妹品でおなじみ、桃屋の「江戸むらさき」は1950年の発売。70年以上にわたって日本の食卓の友となっているロングセラーです。

桃屋が創業したのは1920年。創業者の小出孝男は上海の商業学校に留学したのち、銀座の高級食品問屋で働いていました。そこで、顧客に食品を届けて非常に喜ばれるという経験をします。「良い食品を届けることは非常に価値があり、意味のあること」と実感した小出は独立し、東京・京橋区南鍛冶町に桃屋商店を開きました。

現在に続く桃屋のロゴマークには桃と矢が描かれていますが、これは上海に留学中、中国では桃が吉兆や長寿のシンボルであることを知った小出が、「吉兆を射る」ようにと願いを込めたものです。

桃屋商店は当初、「野菜みりん漬」や「福神漬」などの漬物を中心に扱っていましたが、その後白桃缶詰、ピワ缶詰などフルーツの缶詰を売り出すと人気を博し、「盆暮れのフルーツは桃屋」との評判を取るまでになります。

第二次世界大戦中は空襲で工場が全焼するなどの苦難に遭いましたが、空襲をまぬがれた工場を借りて操業を続けました。しかし、1945年に戦争が終わると時代は大きく変わっていきます。

戦中は戦時統制によりアメリカとの貿易は途絶えましたが、終戦により貿易が再開しました。そこで小出は、「フルーツ缶詰は、欧米の食品メーカーの得意とするところ。今後、安いフルーツの缶詰が大量に入ってくるだろう」と予測します。そして、看板商品となっていたフルーツ缶詰から撤退する決断を下します。

外国にはまねできない日本独自の食品を作らなければならない――。そこで小出が目をつけたのが、ノリのつくだ煮でした。

戦後の物不足で砂糖やしょうゆは相変わらず入手しにくい状況にありましたが、「良い食品を届ける」という小出の信念は変わりません。原材料にこだわります。当時はサッカリンなどの人工甘味料を使った食品が多かった中、そうしたものは使いません。使用するノリは、国産の伊勢湾産のアオノリが中心。ノリに付いているごみを、手間をかけて取り除き、本醸造のしょうゆ、砂糖、水あめと一緒に釜に入れ、じっくり煮詰めます。

こうして、1950年に「江戸むらさき」が発売されました。人々が本物の味に飢えている中、さっそうと登場した江戸前の本格派海苔佃煮は人々に大いに受け入れられました。すぐにヒット商品となり、会社の売り上げが倍増します。

戦後の混乱を脱し、1950年代半ばに日本は高度成長期に入りました。人々の生活にも少しずつゆとりが始め、よりおいしいものを求めるニーズが高まります。そこで、桃屋は1963年に「江戸むらさき特級」を発売しました。かつお節のだしをふんだんに使い、みりんも加えたぜいたくな海苔佃煮でした。

「とろみ」を追求した「ごはんですよ！」の誕生秘話… 続きを読む