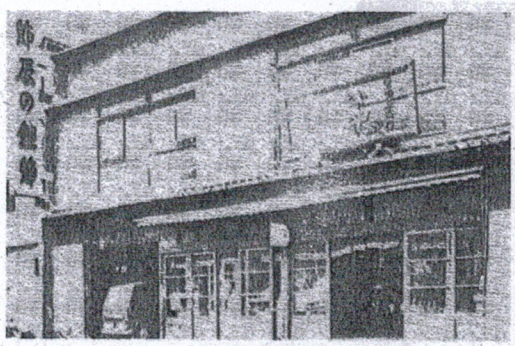
老舗探訪 □□213

節辰商店

一八五四年創業　名古屋市

名古屋の味支える だしの専門家集団



1960年代の本店

節辰商店（本社名古屋市）は東海3県で最古のかつお節関連商品の専業メーカー。中部地区の有名な飲食店や外食チェーン、ホテル、スーパーなど幅広い顧客を持ち、「名古屋の味」を下支えする。原材料の仕入れや製造にとことんこだわり、高品質な商品をお値打ちに世に送り出している。

1854年（安政元年）、初代の大野屋彦兵衛氏が海産物商を始めた。長女の養子として迎えた2代目の勝田辰蔵氏の時代に、かつお節問屋専業となり、中村区内に店を構え、屋号を節辰商店とした。

3代目の吉次郎氏は名古屋市内のうどん・そば店の大半のシェアを獲得。当時は外食といえば麺類店だったため、名古屋の飲食店の大多数は同社の顧客だった。

最初の転期が戦後に訪れる。4代目の辰吉氏は、20代前半の若さで同社の将来を託されるものの、戦後の混乱期ということもあり、顧客の大半を奪われた。名門企業から一転、倒産の危機に見舞われた。

しかし、簡単に本格的なだしが取れる「だしパック」、削り節を新鮮な状態のまま味わえる「ハイパック」を開発。市場に受け入れられた。学究肌の人物で、「おいしいダシの取り方を今一度科学的に考えてみましょう」と題した小冊子を飲食店に配布。経験と勘の世界だった業界に新たな視点を持ち込んだ。そして、同社はメーカーとしての地位を確立し、現在の事業の骨格を築いた。

その後、事業は順調に拡大する。東京の食品卸で修行した辰吉氏の長男・吉雄氏が戻り、5代目社長に就任。中華食材やキャビアなど高級食材の取り扱いも開始し、総合食品卸にかじを切った。また、洋酒輸入業や居酒屋経営といった事業の多角化にも乗り出し、業績は急拡大した。

ただ、バブル崩壊で再び苦境に立たされる。総合卸は、物流網をジニアだった安達秀子氏（現・液体だし工場長）をスカウト。液体だし・麺つゆ工場を立ち上げ、収益の柱に加えるなど改革を進めた。現在は、社長の長女や長男、次男ら若い世代を中心に、「だしの専門家集団」として、さらなる飛躍に向けて奮闘している。

節辰商店が手がける商品群

365日24時間体制で構築する必要があり、規模が大きい企業が有利になる。そのため、同社は食品以外の事業から手を引き、メーカーとして出直すことを決意した。

水質検査会社のエン

おいしさ科学的に解明 培った価値観守り抜く

5代目社長　勝田吉雄氏　幾度にわたる厳しい時代を経て今日まで生き残ることができました。これは先代の辰吉がつくった価値観が大きいと感じています。

父は二つのことにこだわっていました。一つは「長期的な信頼関係」。取引を始めた当初はベンチャー企業と言える存在だった顧客と長い付き合いをするなか、顧客が成長し、結果として当社も成長できました。また、優良な仕入先との関係や、長く勤めてくれている社員たちも大切な財産です。

二つ目は「科学的アプローチ」です。父は経験と勘の世界だった「だし」という分野を、科学的・分析的に解明することを志向していました。当社が今後もメーカーとしての専門性を追求する上で必要な視点です。

これらの価値観を次代に引き継ぐことが、私の役割と考えています。