

山城屋おんな経営記

2018.11.17



真田 祥

天然物
国産
京都産



香川県
高松屋



香川県
高松屋



戦争で全て
無くした
孫にレガシーを
残さなきゃ!!



ここから作すパー!
牛に取って貰う
事は重要!



京のうどん 京のそば

2009年 京入!!

10ヶ所に料理法を
4人家族で食べれる量
産地を明確にする



ブランドを作るぞ!!
50社にわたって大学院へ入学
MBA卒業!

京の乾物屋

30億円

1000年企業

社内のローテーション
2年

国産の乾物

乾物を通じて日本の
食文化を学ぶ

干物 → 栄養価が高い
保存が可能

Point

経営者として、販社を一つみつける 営業がまわりの「Fペネル」を作る。「干物が好きに食べたい」「鮮度を保てる」

Point

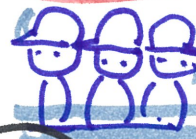
「きな粉家」マスコットに菜の花をモチーフにして作るアロー! 行列の「おにぎり」

Point

あまる所なく高品質 → 国産一味の味

Point

おいしく食べてもらう乾物
料理教室・スナック・ちらし



社員の研修

Point

生産者から育てる

未来を予測する最良の方法は
自ら未来を切り開くことである

1000年
続く会社