POWER UP
INTERVIEW

株式会社石山商店 代表取締役　石山（いしやま） 幸二（こうじ） 氏

受け継がれてきた味と人情を守り街の元気を取り戻したい

PROFILE
1972年新潟市生まれ。新潟大学教育学部附属新潟中学校を卒業後、16歳でアメリカ・ウィスコンシン州の高校に入学。1991年ミネソタ大学に入学し、卒業後の1996年米国日本通運に現地採用される。海外輸出のコーディネーターなどの仕事に携わった後、新潟に帰郷。2010年1月から㈱石山商店の代表取締役となる。

長年地元の人たちに愛される商店街・人情横丁に店を構える海産物加工品の店「にいがた石山」。塩引鮭など伝統の味を受け継ぎながら、時代のニーズに合わせた店づくり、街づくりに取り組む石山社長にお話を伺いました。

株式会社石山商店
〒951-8067
新潟市中央区本町通6番町1118
TEL 025-222-8568
http://www.niigata-ishiyama.com/

にいがた石山
営業時間：9:00～18:00
定休日：日曜（お盆、年末は営業）

新しいお客様はもちろん大切ですが、
祖母の代から繋がる常連さんの信頼を
裏切らない商品を提供し続けたいです

人情横丁で60年以上にわたり営業を続けてきた。お客様のリクエストに応じたお惣菜を作ったり、要望があれば買ってくれた魚を炭火で焼くなど、大型店にはないきめ細かいサービスが喜ばれている

アメリカから帰国し兄と２人で店を再スタート

どこか懐かしい雰囲気の人情横丁(本町中央市場商店街)にある「にいがた石山」は、昭和27年創業。海産物の加工品や自家製惣菜などが、多くの常連客に愛されている。

「子どもの頃はこの辺が遊び場で、店のことも好きでした」と語る３代目の石山社長。しかし、「いろいろな経験をしてほしい」という両親の願いもあり、アメリカの高校に留学。そのまま現地で大学に進学し、貿易関係の企業に勤めていたが、あるとき両親が店を閉めようかと考えていることを知る。「閉めるのはもったいないという声を周囲から聞き、自分が戻れば経営的に少しは役に立つかもしれないと思い帰国しました」。

同時期に、東京でテレビの制作会社に勤めていた兄・幸一さんも「弟が店を継ぐなら手伝いたい」と帰郷。兄弟での二人三脚が始まった。

新たな店づくりに取り組み観光客や若い世代が増加

「どこから手を付けていいのか分からなかったので、まず始めに商工会議所さんに行き、お金の面だけでなく今後の事業計画なども相談しました。現実的な目標の立て方や、さまざまな提案もしていただいたので助かりました」。

こうしたアドバイスも受けながら、新たなプランを実行。まずは母・イチ子さんが作るお惣菜の評判が良かったことから、メニューの幅を広げることにした。

さらに、買った商品をその場で食べたいというお客様のために、店内の一部をイートインスペースとして開放。あえて昔からある小物などを残し、レトロな雰囲気の店づくりをしたことでメディアにも取り上げられるようになり、観光客をはじめ若い世代が訪れるようになった。

商店街を盛り上げることが店の繁盛に繋がる

「商店街が盛り上がれば、自然に店も繁盛すると思っているので、私は商品の仕入れや店の経営に専念し、兄は商店街や街全体を盛り上げる企画や宣伝に力を入れるという、両面からのアプローチをしています」と言うように、イベントの開催やメディア対応にも積極的に取り組み、人情横丁や本町地区の魅力を発信。一方、商工会議所のセミナーを通して知った通販サイトへの出店も始めた。「これからも“石山なら間違いない”と言ってくれる常連さんの期待に応えていきたいです。それと同時に今のニーズに合わせ、ネット販売などを通して新たなお客様の層を広げられたらと思います」。子どもの頃の活気ある街を少しでも取り戻したい。その思いを形にするため、これからも人情横丁から新たなアプローチを仕掛けていく。

今では珍しい古い小物が残っているレトロな雰囲気の店内。