POWER UP
INTERVIEW

片山商事株式会社 代表取締役社長 片山（かたやま） 政博（まさひろ） 氏

安全な食と豊かな暮らしを提案。健康な体と心をつくる応援をしたい

PROFILE
1950年生まれ、新潟市出身。東京農業大学醸造学部を卒業後、大阪の酒店で修業。25歳のとき、父が創業した片山商事に入社。その後、酒の量販店という新事業に着目し、「セルフ片山卸団地店」を立ち上げる。1989年、代表取締役社長に就任。先代が掲げた経営理念の「社会に役立つ事業を遂行し当社をとりまく総ての者を豊かに明るく幸せにすることを使命とする」を、事業の一つの指針として大切にしている。

片山商事が展開する「ナチュレ片山」は、安全・安心、本物を求める現代のニーズに応え、これまでの業態を進化させた大型複合店舗。新潟をはじめ全国から集めたこだわりの商品を販売しています。その背景には「健康生活を応援します」という同社の一貫した理念がありました。

片山商事株式会社
〒950-0868　新潟市東区紫竹卸新町1927-24
TEL：025-274-1160
http://www.katayamashoji.co.jp/

ナチュレ片山
〒950-0863　新潟市東区卸新町3-16-31
営業時間：10:00～18:00　362日営業
TEL：025-270-1188
http://nature-katayama.jp/
オンラインストア
https://nature-katayama.shop/

今後は安全性の高い冷凍総菜を製造し、企業にも販売していきたい。社員の健康を守る“健康経営”に協力できるのではと考えています

「健康な体は毎日の食から」をモットーに、自信を持って勧められる商品を販売。新鮮な野菜や果物、米などは、自然栽培や農薬・化学肥料を極力使わない栽培を実践する県内の生産者と主に契約している。また、POPで商品をわかりやすく説明してあるのがうれしい。

ライフスタイルを提案するスペシャリティストアへ

片山商事は、それまで配達が主だった酒販店の販売方式を大きく変えた、県内初の酒の量販店「セルフ片山卸団地店」を1985年にオープン。以来、店舗経営とともにオンラインストアを開設し、新潟県産・国内産を中心に厳選した食品と酒類を紹介してきた。そんな同社が新たな店づくりを目指して2017年にオープンしたのが「ナチュレ片山」だ。「コンビニやスーパーで酒を買う時代へと変わり、これからは低価格大量販売ではなく、安全で高品質な商品を提供することが必要と考えました」と片山社長。同社の旗印である「健康生活を応援します」を推し進めるため、より品質にこだわった食品と酒類を提供し、「心の健康のためには照明や音楽なども大事」という観点から、インテリア・雑貨店、カルチャー教室などを備えた「ライフスタイル提案」を行う店舗とした。

安全・安心な食料品を厳選。循環・エコロジーへの取組も

環境に配慮した木材建築の店舗には、自然栽培や有機栽培による野菜や米、飼料や飼育方法にこだわった畜産物、天然物の魚など、同社独自の基準を満たした安全・安心な食料品を揃えている。また、最新式冷凍ショーケースを導入し、肉や魚の加工品から総菜、スイーツまで多彩な冷凍食品を販売しているのも特徴だ。「冷凍食品は保存料などの添加物を使わずに長期保存ができて、体に優しい。高齢化、核家族化が進むこれからは冷凍食品が求められていくと思います」。

さらに同店で扱う食材は2階のレストランで無駄なく使い、発生する生ごみは処理機で堆肥に。少し形が悪い野菜は店内で加工し、冷凍食品にして販売する。食材ロスの解消をはじめ、製造と販売を同じ建物で行うことで流通コストが削減するなど、SDGs※に繋がる循環・エコロジーへの取組も重視している。

これからは中小企業の時代。企業同士の協力体制が重要に

長年、新潟商工会議所の議員を務め、企業の発展について考えてきた片山社長は「今後は企業の共同事業化が進むのでは。当社もすでに4社ほどの酒屋と共同し、配達や注文の効率化を図っています。また、今は品質の良い商品が求められているので、地方でがんばっている会社にも日が当たり始めている。中小企業の時代になりつつあります」と語る。

今後は、新潟産の旬の無農薬野菜を冷凍商品化する取組を通して、“新潟おこし”をしていきたいという片山社長。「豊かで健康的な暮らしを応援する」という理念のもと、食や環境の提案を続ける同社のこれからに、ますます注目が集まりそうだ。

※本誌13ページで紹介しています。

お酒に合う生ハムやチーズの試食販売も好評。生ハムは原木から切って量り売りしてくれる。