



樽の味は、なぜ昔ながらのやり方を残しているのか 効率化できるからこそ、しなかった判断

細田 幸平さん

有限会社 樽の味 代表取締役

設立：1999年（平成11年）8月9日

所在地：和歌山県御坊市名田町野島 3597

業務内容：漬物（沢庵・しば漬け・高菜漬等）

ぬか床、発酵食品の製造・販売

特徴：無添加・乳酸発酵・昔ながらの製法
を大切に自然食品づくり



ブランディングクラブ
オンラインサロン

1月21日(水)
17:30~18:30

※通常の木曜日から、水曜日に変更になっています

- ◆Zoomによるオンライン開催
(17:15にZoomを立ち上げます)
- ◆事前に参加の可否をご連絡ください

効率化が進む時代に、あらためて考えたいこと

今回のテーマは、「樽の味は、なぜ昔ながらのやり方を残しているのか……効率化できるからこそ、しなかった判断」です。1月のブランディングレポートのテーマである、「効率化しない勇気」と連動した内容になっています。

効率化、DX、生産性向上。経営の現場では、**効率化が「正解」**として語られることが増えました。けれど本当に、すべてを効率化してしまって良いのでしょうか。考える余白や遠回りするプロセスは、**不要なもの**なのでしょうか。

今回のサロンでは、「**効率化できるところは、徹底的に効率化する**」。その一方で、「**ここは効率化しない方が良かった**」という判断を、現場で何度も経験してきた経営者をお迎えします。

試して、迷って、選んできた現場の判断

スピーカーは、**細田幸平さん**。和歌山県御坊市で、昔ながらの発酵製法を守りながら、無添加の漬物づくりを続けてきた有限会社樽の味の代表取締役です。**時間を味方につけるものづくりを実践し、発酵という「待つ仕事」の価値を、経営として積み重ねてこられました。**

細田さんは、実はご自身のことを、効率化重視派だと言います。効率化できることは何でもやってみる。だからこそ、「効率化しようとして、うまくいかなかったこと」「時間がかかるからこそ、価値として残ったもの」「失敗したからこそ、あえて残した工程」が見えてきました。

サロンでは、成功談ではなく、試して失敗してそこから学んだ判断を、そのまま語っていただきます。答えを聞く場というより、「**自分の会社なら、どこを効率化し、どこを残すのか**」を考える時間にしたいと思っています。



大根を重量が5割以下になるまで
乾燥させる天日干し

熟成発酵の製法で、
180日間以上漬け込む



次回
予告

2月5日(木) 17:30~18:30

嶋 龍人さん（J.C パール 代表取締役）

宝石を売るのではなく、物語を引き継ぐ仕事（仮）
— 高付加価値・高情緒商品ビジネスの覚悟とリアル —



QUESTORY

ブランディングで中小企業と地域のいまを輝かせます

株式会社 クエストリー

TEL:03-5148-2508

<https://www.questory.co.jp>