

北に一星あり

小樽商大生が企業を訪問しました!



有限会社 深澤精肉店 × 国立大学法人 小樽商科大学

企業情報

有限会社 深澤精肉店 (本社・小樽市、深澤直樹社長)は、小樽市内に3店舗と直営食堂を営む食肉加工・販売会社。1912年に群馬出身の初代・深澤光次郎が小樽市信香町で食肉販売店を開業。現社長は4代目。



(有)深澤精肉店
深澤 良雄 会長

深澤精肉店では、深澤良雄会長が3代目社長の時代に、それまでの精肉以外に、薫製の自社製造を始めた。この薫製は、地元のお客さまに徐々に受け入れられ、現在では20種類以上とバラエティーに富み、精肉を含めた全体の売り上げの約3割を占めています。

特に人気のある商品は豚ナンコッスモークで、薫製商品の中では約3割を売り上げる主力商品に成長しました。また、最近では小樽の海産物ホタテを使ったソーセージも発売しました。

本当においしい自社製造の「薫製くんせい」



深澤の肉で
元気モリモリ!

今回、小樽商大創立100周年記念の企業訪問企画として「深澤精肉店」を訪問しました。1912(大正元)年創業の深澤精肉店は、今年で99年続く老舗です。商大とともに地元小樽で歩んできたといえます。地元から愛され続けてきた同社の魅力を紹介します。

地元客に愛され続けてきた
老舗精肉店



このレポートは小樽商大の奥山翼、妹尾大樹、高津祐也、中村穂奈美、吉田空美が担当しました

お客さまを大切にする
経営姿勢



こつやつて薫製に
するんですねー!

これは確かに
おいしいー!

深澤精肉店が創業以来大切にしてきたことは、お客さまを第一に考えてきたことです。特にこだわってきたことは、商品を直接消費者の手に届けることにあります。創業から現在まで、小樽の南樽市場や新南樽市場で地元のお客さまに直接、商品を届けてきました。

また、最近では自社ホームページを開

伝統の味を守り続けるというのは本当に大変なことと痛感!



加藤敬太先生のまとめ

地元小樽の市民から愛され続けてきた老舗の味。深澤精肉店の良さを簡潔に表現するとこのようになるかと思います。卸売りを行わず常に消費者と向き合う経営姿勢は、自社の存在価値を見出す上で重要な視点です。経営の原点ともいえるこのような姿勢が、4代99年の歴史を支えてきたといえます。



小樽商科大学商学部准教授
加藤 敬太 先生

Webも見えてね

小樽商大情報はWebで! <http://d.hatena.ne.jp/shoudai-kun>

商大情報をブログで毎日更新!
「商大くんがいく!」

「商大くんがいく!」は小樽商科大学に関するさまざまな情報(学生の活動、先生、イベント、風景などなど)を毎日発信するブログです。



小樽商科大学の
携帯サイトはコチラから