

魅力発信レポート

# うね乃株式会社

経営学部 1年 新里 和奏



<目次>

▶ 会社概要

魅力①

魅力②

魅力③

魅力④

顧客目線

まとめ

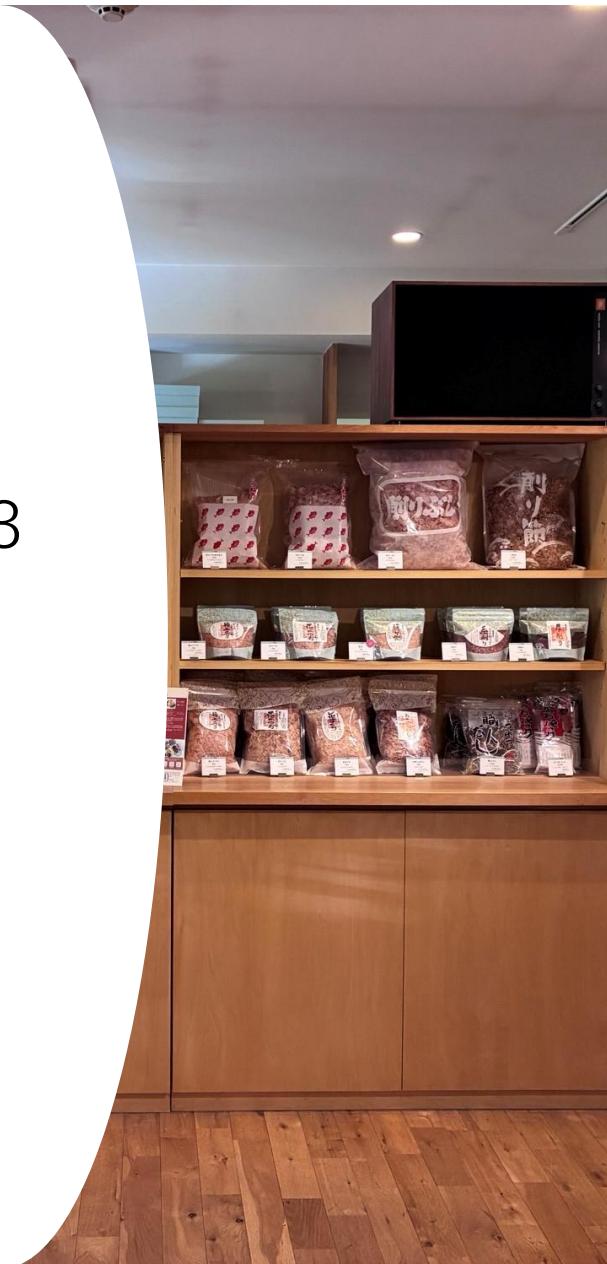
## 企業概要

社名：うね乃株式会社

所在地：京都府京都市南区唐橋門脇町4－3  
(西大路駅から徒歩6分)

創業：1903年（明治36年）

おだしを製造・販売を行う



<目次>

会社概要

▶ 魅力①

魅力②

魅力③

魅力④

顧客目線

まとめ

# “おだし”は関わる幅が広い

例えば . . .

**お肉 仕入・販売**



一方 . . .

**おだし（うね乃様）**

おだしを作るまでの過程

×

おだしの料理の汎用性



<目次>

会社概要

魅力①

▶ 魅力②

魅力③

魅力④

顧客目線

まとめ

## “おだしのうね乃”は仕事内容が多様

①製造（工場）、販売などの  
仕事の担当は固定されていない！

→様々な現場を担当することができる

②一度に担当する業務もさまざま

営業担当の方. . .

接客、ネット販売の発注、パッケージ作成  
ギフトの制作（箱の組み立て、袋詰めなど）

うね乃業務全体の理解深化、能力の再発見・向上

<目次>

会社概要

魅力①

魅力②

▶ 魅力③

魅力④

顧客目線

まとめ

## “おだしのうね乃”の関係者との相互理解

担当が決まっていない  
→いろいろな人と関りがある

社員さんと産地さんも知り合い

産地の方々は「うね乃」の  
考え方や、製造過程などを深く理解している

→「この魚がおいしくなると思います」  
「この部位なら活用できそうです」

<目次>

会社概要

魅力①

魅力②

魅力③

▶ 魅力④

顧客目線

まとめ

# “おだしのうね乃”の誇りと感謝の販売

## 【おだし販売の誇り】

- ・商品づくりのために社員全員で会議、試飲を行う。
- ・素材、生産方法、“素材の味を引き立てるおだし”にこだわりをもつ。
- ・お客様が使っていたおだしを否定しない。

## 【お客様からの言葉】



子どもがお味噌汁が苦手だったけれど  
うね乃のおだしを使ったお味噌汁だと飲んでくれた！

<目次>

会社概要

魅力①

魅力②

魅力③

魅力④

▶ 顧客目線

まとめ

# お客様からの目線

- ・ レシピを出す速さ
- ・ おだしの提案
- ・ 丁寧な説明
- ・ いろんな試飲



<目次>

会社概要

魅力①

魅力②

魅力③

魅力④

顧客目線

▶まとめ

## まとめ

- ・おだしを通して広く深く人と関われる
- ・仕事も様々で自分のスキル再発見、向上ができる
- ・自分たちの商品に誇りを持ちながら、  
お客様の感謝の声をもらいながら働く

〈ご協力いただいた方々〉

本店庶務	村田 洋平様
営業部販売促進課	馬野 孝一様
販売営業部	梶 茉耶子様
製造部（工場長）	横手 悠基様