

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

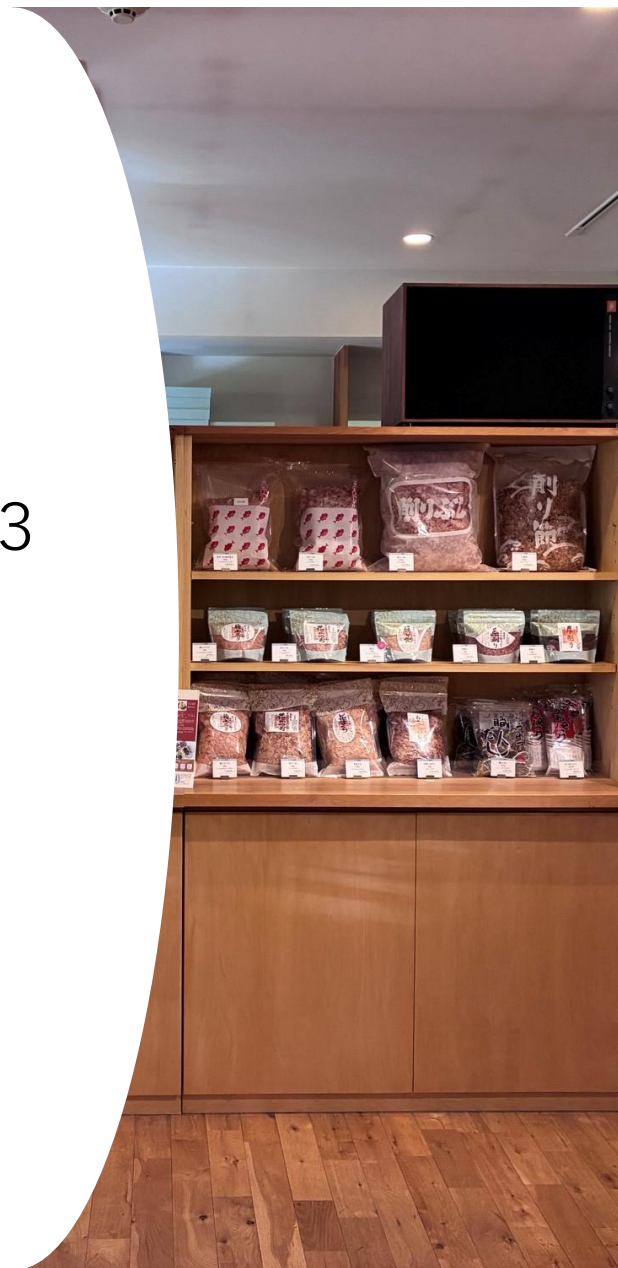
社名： うね乃株式会社

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

# お客さんからの目線

- ・ 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、  
お客さんの**感謝の声**をもらいながら働ける

〈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