



# 鎌倉日和® Vol.29

発行日：2019年春  
編集 / 将星国際特許事務所

つばやき～事務所にて～ 新生活の始まる4月。ピカピカのランドセルが歩いているように見えるほど小さな新一年生を見かけると、心の中で「頑張れ!」と応援したくなります。でも、大人の心配をよそに子どもはワクワクパワーのカタマリ。新しい世界に飛び込むことを「頑張る」のは大人の方かもしれません。時代にあわせた新しい価値を生み出している、鎌倉ブランド2社をご紹介します。

## 鎌倉ブランドのお客様・その①

### ●ふたりでつくる 手作り結婚指輪 鎌倉彫金工房® 様



「穏やかな空気の流れる街・鎌倉で、おふたりの幸せと未来への望みを込めた、世界にたったひとつの特別な指輪を作ってみませんか。」

鎌倉彫金工房は、結婚を控えたカップルが自分自身の手によって指輪を作ることのできる工房です。

2015年に鎌倉市御成町に開業以来、口コミやSNS、多数のメディア掲載により沢山のお客様が訪れ、2018年には2店舗目となる大町工房がオープンしました。それでも予約2か月待ちというほどの人気ぶりです。

### ●3時間で、世界に一つだけの指輪を手づくりできる



「シンプルで永く愛せるデザイン」をコンセプトに、金属の棒から作る鍛造法を採用し、初心者でも2～3時間で完成度の高い仕上がりを実現可能にしま

した。当日にお持ち帰りいただけるのも人気の秘訣です。

ハイブランドの指輪を買うよりも、思い出を大切にしたい。「もの」より「こと」志向のお客様と、鎌倉の穏やかな空気が、ぴったりとはまります。

### ●鎌倉の土地の力を借りたかった

代表の嶋崎氏にとって、鎌倉は奥様とよく訪れていた思

い出の場所だったそうです。体験型の工房を立ち上げるなら、思い出づくりにぴったりな鎌倉で始めたいと考えました。



最初はなかなかお客様がいらっしやらず苦しい日々が続いたものの、インターネットを通じた集客を勉強し、じわじわとお客様が増えていきました。「今では、InstagramなどのSNSにも力を入れています。お金をかけて大々的に宣伝するのではなく、有難いことに、喜んでくれたお客様が純粋に発信したりリアルな声が、またあらたなお客様を呼んでくれるというサイクルがうまれているという感じです」

鎌倉にある体験型工房として、多くの方に知っていただき、「鎌倉彫金工房®」というブランドを守ろうと考え商標登録をしました。

### ●スタッフとお客様の間の信頼関係

お客様のリアクションを見られることがモチベーションにつながるという思いから、物販ではなく体験型工房にしました。

「鎌倉彫金工房のスタッフには彫金の経験値以上に、接客が好き、お客様と過ごす時間を心地よいものにしたい、という気持ちの強さを重視しています。3時間の中で、スタッフと信頼関係を築きながら、いい思い出を指輪と一緒に持って帰っていただきたい。これからも、『体験』にこだわり、『体験』や『思い出』の提供レベルを高めていきたいと考えています。」



### 鎌倉彫金工房®

鎌倉市御成町6-1

☎0467-55-9388 (要予約)

<https://kamakura-chokin.com/>



## 鎌倉ブランドのお客様・その②

### ● 価値のある商品を適正価格で販売する 鎌倉山納豆® 様

先日、大変嬉しいニュースが飛び込んできました。鎌倉ブランド「鎌倉山納豆®」のひきわり納豆が、全国納豆鑑評会で特別賞を受賞したというニュースです。

### ● 鎌倉で60年以上続く納豆屋

野呂食品は昭和30年創業。現社長の野呂剛弘氏は2代目です。「祖父の納豆屋から独立して、父が鎌倉・腰越に納豆工場を作りました。地元のお店を一軒一軒回り、商品を置いてもらうところから始まりました。」



### ● オンリーワンの納豆屋をめざす

昭和30年代後半にスーパーが台頭し、特売が盛んに行われます。「特売では普段の数倍の売上がありました。大量に品物が出て行って、驚く程の売上が入る。」しかしこの結果、消費者に「納豆は特売で安く買う物」という固定概念ができてしまいました。

「次々に入る特売の依頼に応えるために、工場を大車輪で操業しなければなりません。断れば「納豆屋は他にいくらでもあるから」と言われてしまう。」その時に、「このままではいけない。」と思ったそうです。「価格競争をしていたら大手にかなわない。そこで『他にはない納豆』を作り、新しい価値を創り出さなければと考えました。自社の個性や独自性を追求し、『こだわりの納豆』という切り口で販売できる商品作りに切り替えました。」



### ● 高品質納豆という新しい市場作りとブランド化

昭和58年頃、オンリーワン企業を目指して動き始め、高品質納豆が誕生しました。またバラバラだった商品名も、「鎌倉

山納豆」に統一しました。ブランドの誕生です。

「すると、百貨店の目に止まり、日本橋高島屋で売らないかという話がきました。当時は、百貨店で納豆など売っていなかったから『百貨店でも売れる高価値の納豆を作ろう!』と、開発にも力が入りました。」「バイヤーの方から「商標登録してる?」と聞かれ、商標の重要性についても知りました。」



### ● 納豆業界がやらない分野に挑戦する

それ以降も、納豆業界でやっていない事は何かを常に考えているそうです。「納豆は栄養価が高く、そして美味しい将来性のある食品。新しい分野に挑戦して、納豆の可能性を広げる活動も続けています。」

### ● 数々の受賞は品質と信頼の証

「ブランドが有名になり、鑑評会で受賞を重ね、評価されました。高品質で美味しさを追求した、価値ある商品作りを大切にしています。今年のひきわり納豆の特別賞は悲願の受賞でした。」

ひきわり納豆は、皮を取り除き、均等に砕いた大豆から作ります。このため品質管理が大変難しいそうです。

鎌倉山納豆は、糸がよく出て、臭くなく、苦味のない、職人の技が光る逸品です。腰越直営店、明治屋、スズキヤ、元町ユニオン鎌倉店等でご購入いただけます。



### 鎌倉山納豆®

鎌倉市腰越4-10-8  
☎ 0120-07-2632  
<http://www.nattoyasan.com/>



鎌倉ブランド物語もぜひご覧下さい。

