



今年から発行を始めた「すえひろ三代目通信」お店の歴史や、刃物について楽しく発信中



ショーケースに並べられた包丁などの刃物類。こだわりと気遣いのこもった厨房用品などが所狭しと並べられている



末広刃物店自慢の銘入り包丁。お気に入りの一本をどうぞ

すえひろ三代目通信で情報発信の力を実感

「松江まちゼミ」は店側が講師となって専門知識やプロのコツを無料で参加者に教えるミニ講座で、店の知名度アップや新しい顧客の来店につながる。店のファンづくりにも効果がある。末広刃物店では10年前の初開催時から毎回参加しており、包丁の研ぎ方、鍋についての蘊蓄などをプロとしてアドバイスし、これまで延べ100人以上の参加者があった。「まちゼミは一般の方との接点づくりに効果があります。知り合うきっかけになるし、その場で包丁を購入される方もおられます。また前回は料理が好きという中学生の男子も参加し、熱心に研ぎの技術に向き合っていたのが見ていて頼もしかった」という。

こうした顧客とのつながり、コミュニケーションをもっと活性化させようと金川社長は今年2月から「すえひろ三代目通信」という店のPR情報紙を始めた。年4回のペースで発行される紙面では、昨年のまちゼミの様子、店の歴史、サッカー好きであるという自己紹介の他、いい包丁とはどんな包丁か、包丁の片刃と両刃の違いなど専門的な知識も伝える。手づくりにはあるが、読み物としても手こたえがありがたかなかの労作だ。

「私が参加している異業種の勉強会で情報の発信の仕方について考える機会があり、



全国の職人、工房を厳選した品揃え 卓越した研ぎも自慢の刃物店

有限会社 末広刃物店 ● 代表取締役 金川 大三



店内に入ると右手の壁一面のガラス棚に並ぶ包丁の数に圧倒される。三徳包丁、牛刀、柳刃包丁など全国の優れた産地から仕入れた逸品揃いで、松江末広という銘の刻まれたものは店から産地へオーダーして造らせた自信作だ。他にも様々な用途の鉄、おろし金、鍋、鉄製フライパン、スプーンやフォークなどの厨房用品が雑然と並べられ、大阪道具屋筋の一隅にまぎれこんだような印象だ。末広刃物店は昭和10年、下関市の料亭で料理人をしてきた金川社長の祖父が松江で包丁店を始め、それを継いだ父が厨房用品も扱うようになり商売を広げた。金川社長は大学卒業後、大手食品メーカーに勤め東京などで営業職を経験し32歳で帰郷。現在は三代目として店の経営にあたっている。顧客の大半はプロの調理関係者で、米子から出雲圏内の鮮魚店、ホテル、旅館や料理店との取引が多く、ホームページを充実させたことで遠方からもわざわざ訪ねてくる客も増えたとその効果と広がりにおどろく。

「昨今のコロナ禍のこともあり、ここところ業務用は苦戦。売り上げにも影響が出ていますので、一般客へ向けた底上げが必要」と現状をみる。金川社長は包丁の品質と研ぎの技術には自信をもっており、これをいかに伝え、末広の包丁はやはり違うと思ってもらえるにはどうしたらよいかという課題にとりくんでいる。「安来鋼やスウェーデンのウッドホルム鋼、粉末ハイス鋼など上質な包丁はきちんと手入れし研ぎを重ねることと10年から20年と長持ちします。よく切れますから無駄な力もいらず、料理自体も楽しくなる。三徳包丁も上等が一本あれば、それだけで切り口や切れ味の違いがわかり料理の腕が上がりやす。ご家庭で研ぎができなければ当店でもよほど引き受けさせていただきます」という。では末広刃物店の一般顧客を広げる方策とは何か。そのひとつが松江商工会議所が主催する「松江まちゼミ」である。

そのひとつとして行って見たのが情報誌です。顧客名簿をもとに発行していますが、先日はすえひろ三代目通信番外編として三代目社長誕生セールという企画を行いました。反響も大きく、わざわざ誕生日プレゼントを持参して来店される方や、顔だけ見に来たという方もいらっしやう」とよろこぶ。

店は創業からまもなく90年を迎える。これまではプロ御用達の知る人ぞ知る店という立ち位置だったところを、売り買いだけではないコミュニケーションを膨らますことで新たな一般顧客の創造に結び付けようとする三代目の試み。金川社長自身の明るさも手伝って順調に滑り出しているようだ。



末広刃物店の松江まちゼミは「包丁の研ぎ方」よく切れる包丁を使うことで、早く・おいしい料理ができる ●次回開催の「まちゼミ」については3ページをご覧ください



金川社長の丁寧な研ぎは、切れ味抜群。日数をいただきますが、ぜひ一度お試しください

経営理念

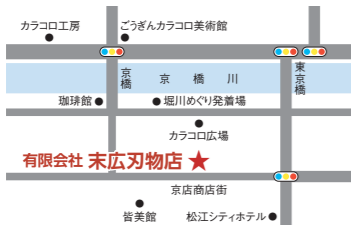
包丁と厨房用品を通して、料理や食の楽しさを伝えて お客様の健康と家族の絆に貢献していく



京都商店街にある老舗金物店。店頭では包丁ができるまでの貴重な過程を見ることが出来る

有限会社 末広刃物店
〒690-0843 松江市末次本町76
TEL・FAX0852-21-4060
平日 9:00~18:00
日・祝日 10:00~18:00
休 水曜日
https://www.suehirohamono.jp/
@suehirohamono

最新情報はこちらから



取材・文 ● 矢島浩三 撮影 ● 古川 誠