

代表取締役社長 5代目店主

鈴木 瑛子

老舗調味料メーカーの5代目社長に就任 料理の引き立て役として、 誠実かつ堅実に業務に取り組む

明治37年に創業した(株)鈴勝。「手軽に本格的な味わいを食卓へ」をスローガンに、料理を引き立てる調味料のメーカーとして117年が経過した。今年2月に、5代目として家業を継いだ鈴木瑛子さんは、大学を卒業後に栄養士や調理師の資格を生かして、病院や食品会社などで多様な経験を積んだ。「前勤務先である冷凍食品製造会社も、弊社のお客さまです。弊社の商品を使用してレシピを考案



鈴木 瑛子(すずき・えいこ)

1985年12月1日、焼津市生まれ。静岡雙葉高校、東京農業大学応用生物科学部栄養科学科を卒業後、栄養士兼調理師として病院での業務に従事。その後、惣菜製造会社でレシピ考案、冷凍食品会社で商品開発や営業、品質保証、総務などの業務を経験し、2018年に(株)鈴勝に入社。2021年2月に、代表取締役社長に就任。

することは、まさに、お客さまのお役に立てる、とても良い機会でした。」
同社の強みは、顧客との強固な信頼関係だ。独自の市場調査によるデータ収集、成功事例の紹介や顧客が抱える課題の解決など、ニーズにマッチした提案力を武器に、遠方でも足しげく通い良好な関係を築いている。社長就任に当たり、父、鈴木良彦会長からは、「弊社はあくまで引き立て役であり、主役はお客さま。どうし

たらお客さまのお役に立てるのかを最優先に考えるように」と言われているという。

「蒲焼のたれ」など各種調味料を取扱う同社の課題は、新型肺炎の影響による非対面での商品説明機会の増加だという。「調味料は作り方や使い方のわずかな違いで、出来上がりの味が大きく変わってしまいます。今後はこれまでの経験に頼るだけでなく、科学的な根拠をもつて積極的に商品開発や商品改良を行っていききたい。変化すべきことと、しないことの基準やそのバランスに配慮しながら、弊社のブランドを再構築することが必要だと考えています。近年はありがたいことに、現場からも自発的に改善案が出るようになってきました」。

自分でできることは、できるだけ自分で取り組みたい性格という鈴木社長。「100年以上続いている事業を引き継ぐプレッシャーから、気持ちの空回りしたこともありましたが、社内のアットホームな雰囲気のおかげで孤立せず、事業にまい進することができています。私は、社会的な立場や地位が、その人の価値や行動を決めるものではないと考えています。弊社に関わる全ての方々が幸せになることを信じ、会社経営に対して誠実かつ堅実に取り組んでいきたいと思っています」。

【電話】054-6222-0333