



片山商事 株式会社

安心、安全、高品質の食品を適正価格で。地域の皆さまの豊かな食生活を支えます。

卸新町の一角にある、ログハウス風の木造建築。2017年にオープンした「ナチュレ片山」には、自然農法や無農薬の地場産野菜に、伝統製法で作った調味料、直輸入の生ハム（プロシュート）やチーズ、美味しさをそのまま閉じ込めた冷凍食品...食の安全にこだわり、独自の基準でセレクトした食品がずらり。こだわりのある高齢の方や、乳幼児を持つパパママ、トレンドに敏感な若者まで、多くのお客様が訪れています。

この店舗を運営する片山商事株式会社は、昭和29年、醸材の販売を行う片山醸材からスタート。昭和46年に本町から現在の卸団地に移転してきました。移転当初はホテル・旅館向けのアメニティ販売と、飲食店向けの酒販を中心に行っていましたが、昭和60年、酒類量販スタイルの小売店「セルフ片山」を社屋の1階に開きます。お酒は地域の酒屋さんに配達してもらうもの...そんな時代にこの業態は大いに受け入れられ、一時は県内で15店舗を運営するまでに成長しました。



しかし、時代は変わり、スーパーやコンビニでもお酒が買えるように。小売業は徐々にインターネット販売にシフトさせ、「セルフ片山」も計画的に閉店。残った2店舗は「ナチュレ片山」に業態転換しました。社会とニーズの変化にいち早く対応して、安全で高品質な商品を、適正価格で提供できるよう努めています。

「これからの事業のキーワードは安心・安全、健康です」と話すのは片山社長。生産者だけでなく、販売者も含め「食」を提供する者はその先をしっかりと考えなくてはならないと言います。しかし、提供するものはそれだけではありません。美味しいものを味わいながら、くつろいで過ごす豊かな時間...これをデンマーク語で「HYGEE（ヒュッゲ）」と言うそうで、心と体の健康をナチュレ片山のテーマとしています。新潟県内はもちろん、日本中、世界中から美味しいものだけを集めてきたナチュレ片山の店内は、見て回るだけで旅行をしている気分に。美味しい食べ物をきっかけに、自分の生活、食べるもの、そして健康について考えてみるのはいかがでしょうか。

選定ポイント

安全で高品質の食品を
適正価格で提供

合理化を進め
週5日7時間労働を実現

障がい者施設への慰問や
障がい者就労施設への委託



片山商事の想い

私たちの身体は食べものからできている。これからの健康と食のあるべき姿を考えています。

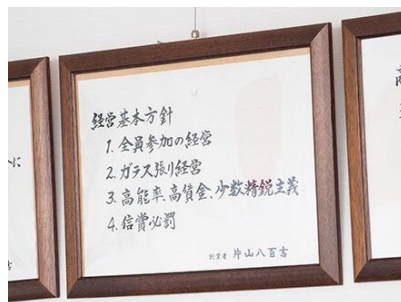
—自社で独自の安全基準を設け、厳選した商品のみを提供しています。

長年、酒や食品を取り扱う中で、日本は食に対する制度や安全基準が整っていないことに気づきました。ヨーロッパでは厳しく規制されている添加物が、日本では当たり前に使われているなど、安心・安全が強く求められているにも関わらず、生産者や販売者が対応できていないのです。私たちが運営する「ナチュレ片山」では、7つの基準を設けて商品を選定しています。「米・野菜・果物は極力農薬と化学肥料を使用しないものを扱う」「加工食品は化学合成添加物不使用のものを扱う」「畜産物は餌と飼育方法にこだわったものを扱う」などです。また、旬の野菜も直売所形式で取り扱っていますが、契約農家の経営安定のため、全量買い取りの形をとっています。



—まずは社員から健康に。1日7時間労働・完全週休2日制を実現しています。

「家族の健康を応援する企業」なのに、社員の健康を損なうような職場であってははいけません。また、企業の発展は、社員と家族の健康なくしてはありえません。そういった思いから、当社では15年以上前から実労働時間の短縮に取り組んでいますが、業務の効率を追求することで実現につなげています。自動化できるものは極力自動化し、事務作業も最小限に。外部委託も進めています。テレワークなど、IT環境を活用してさらに労働効率を高めたいと考えています。



—障がい者就労移行支援事業者への慰問や、作業委託を行っています。

先代社長からのお付き合いで、障がい者就労移行支援事業所「青松ワークス」への慰問を50年以上前から毎年行っています。クリスマスの時期に社員から集めた寄付金と自社で取り扱っているお菓子の詰め合わせをお届けしています。社長と若手社員が訪問していますが、社会にはさまざまな人がいて、得意・不得意があるということを学ばせていただいています。また、同じく「のんびり青山」には仕入れた野菜の仕分けや袋詰めなどの作業を委託しています。今後は事業拡大に応じて、さらなる委託も考えています。



—これからも、時代とニーズに応じて皆さまの豊かな食生活を支えていきます。

ナチュレ片山では冷凍食品を積極的に取り扱っています。それは高齢化、共働き、核家族化、少子化など、社会の変化が背景にあります。高齢になると日々の買い物に行くことが難しくなってきますし、共働きの家庭では毎日食事を作るのは大変です。冷凍食品なら、保存料や防腐剤を使わず長期保存ができます。また、冷凍技術はものすごく進化していて、栄養価や風味を落とさずに、食品の品質を高レベルで保つことができるのです。無農薬栽培米を炊いたご飯、伝統製法で作られた味噌のお味噌汁や熟成発酵調味料を使った総菜など、自社での冷凍食品開発にも取り組んでいます。ゆくゆくはこれらの商品をご自宅まで配送するシステムも作っていきたくと考えています。



片山商事 株式会社

1954年（昭和29年）創業。飲食店への酒類販売、旅館・ホテルへのアメニティグッズの卸売を主軸とし、インターネット販売や、飲食店開業のコンサルティングや支援も行う。万代島と卸団地の2カ所で「ナチュレ片山」を運営。

住所：新潟市東区紫竹卸新町1927-24

電話：025-274-1160

片山商事株式会社：<http://katyamashoji.co.jp/>

ナチュレ片山：<http://nature-katayama.jp/>

ナチュレ片山オンラインストア：

<https://nature-katayama.shop/>



令和2年度グッドカンパニー掲載企業