



学生リポーターが 聞く

酒商山田(広島市南区)

社長 山田淳仁さん(61)



やまだ・じゅんじ 1982年3月、青山学院大経営部卒業後、安田火災海上保険(現損保ジャパン)に入社。89年に家族のヤマダ酒店を継承。2004年の法人化とともに専務、05年から現職。19年に県立広島大学院経営管理研究科修了。広島市南区出身。

輸出も視野に入れている。本年度、中小企業庁の「JAPANブランド育成支援事業」に選ばれ、ベトナムの市場調査をしている。輸出したいが規模が小さくて自社でできない蔵元をサポートしたい。

「事業展開に関するさまざまなアイデアは、どうやって生まれてくるのですか。

店のアドバイザー的な役割も担つ

つある。実際に、異業種の企業とア

ドバイザリー契約を結び、昨年6月、

大阪市中央区に酒の専門店をオープ

ン。情報や商品を提供している。

力を育んでいた日本文化を広島全国に発信していくのは魅

力的な仕事で、常に日本の酒のこと

を考えているとアイデアが降つてく

るようになっています。外国人をタ

ーゲットした動きはありますか。

インバウンド(訪日外国人客)が

多い八丁堀店(広島市中区)では、試飲した上で買えるようにしてい

る。4月には英語で対応できる入タ

ッフも配置する予定だ。

協力 教育ネットワーク中国

日本の酒の販売を専門にしている酒商山田(広島市南区)。国内の酒蔵、焼酎蔵、ワインリー約390社と取引し、一般の消費者に加え、1700を超える全国の飲食店や酒販店に販売している。山田淳仁社長(61)に、日本の酒に込める思いを聞いた。

—どうして日本の酒に絞るようになったのですか。

創業だった酒店を継いだのが31年前。酒販業界の規制緩和で販売競争が激しくなる逆風の中、どう差異化するか、と考えた結果が、ビールやたばこの販売をやめて、日本の酒に特化することだった。特に、小さい蔵の酒には、造り手の思いがこもっている。酒という「モノ」だけではなく、その思いや味わい、料理との相性、歴史など「コト」も含めて酒の魅力を伝えてきた。

—現在の売上高に占める酒の種類の比率はどのようになっていますか。

日本酒が69%、本格焼酎22%、国産ブドウを使った日本ワイン4%、梅酒などのリキュール4%、クラフトビール1%。いずれも日本の酒だ。

—日本酒を飲む若者が少なくなっていますが、危機感はありますか。

日本の酒に特化 魅力発信

酒商山田 本社は広島市南区宇品海岸2丁目。1931年創業、2004年法人化。12年中国地域ニュービジネス協議会特別賞受賞、17年に経済産業省の地域未来牽引(けんいん)企業に選定された。店舗は、本社併設の宇品本店のほか、幟町店(中区)、八丁堀店(同)、エディオン蔦屋家電店(南区)、山カフェ(中区)。19年3月期の売上高10億5600万円。従業員数34人。