

01

創業1921年

# 株式会社 大前醤油本店

## 代が変わるごとに進化を遂げる 老舗醤油蔵が目指すもの

### 時代の変化とともに ニーズに合った商品開発

2018年4代目の浩介さんが受け継いだ大前醤油本店は、曾祖父の代から続く創業100年を超える老舗。丁寧な醤油づくりで地域の食卓を支えてきました。創業時から昭和にかけては大家族が主流で、一家族が一度に1・8ℓ入りのボトルを10本オーダーする時代。個人宅にお伺いを立てて配達するのが一般的で、ダイハツのオート三輪にまたがり地域を忙しく駆け巡っていました。しかし、昭和



受け継いだ人  
大前 浩介さん

### Profile

城北高校から大東文化大学法学部政治学科に進学。卒業後はアルバイトをしながら、音楽でプロの道を目指す。2003年に帰郷し2018年に3代目に就任。新商品開発でヒットを飛ばす。

60年代を境に、核家族化、食事が欧米化などの影響から醤油の需要が減少。当時、3代目として会社を任されていた直行さんは、醤油に加えて時代のニーズに合った新しい商品が必要だと考えるようになりました。直行さんは大学での学びを活かして、**出汁醤油やポン酢、ドレッシングなど醤油をベースにした新しい商品の開発を始めます。試作を幾度も繰り返しながら、頭の中のアイデアを具現化。昭和40年に徳島の柚子を使った柚子ポン酢が誕生したのを皮切りに、**

業を継ぐ気はなく、いつか戻れば良いという軽い気持ちでした。偶然その電話を隣で聞いていた彼女、今の妻の「帰ろう」の一言で、仕方なく戻ったのを覚えてい「ます」と浩介さん。渋々戻った浩介さんの仕事は、自社の商品を理解し、お客様を知ることからスタート。県



昭和の時代に活躍したダイハツのオート三輪。顧客宅を1軒、1軒回って配達していました。新しい取り組みに挑戦している今も、配達が続いています

様々な新商品を世に送り出してきました。新商品の評判も上々で売り上げを伸ばす中、要の醤油は停滞の一途をたどっていました。**やる気のない4代目が目の当たりにした厳しさ**

その頃、息子の浩介さんは東京の大学を卒業後、就職もせずにブロを目指して音楽に明け暮れる毎日。そんな孫を見かねた祖父が、地元に戻るように毎日電話をかけていたと言います。「当時は本気で家業を継ぐ気はなく、将来的に厳しいだろう」と感じながらも、心境に何も変化がないまま2018年に事業承継することになります。