

老舗名	八木長本店 D組 6班
Q.1	一番売れている商品は何ですか。
A.1	鯉節と椀だし(商標登録)が、一番の売れ筋です。
Q.2	簡単にダシがとれるようになっていますが、時代に合わせて、新しい商品を開発されていますか。
A.2	現在ある商品の中で主力商品である鯉節の削りの袋入りを簡易に使用できる出汁パックに転換する方向で検討しております。簡易に使用できる出汁パックに転換する方向で検討しております。
Q.3	個人やお店などどのようなお客さんが多く来るのですか。
A.3	弊社は本年で創業280年となりますが、お客様は3代4代と親子代々来て下さるお客様が中心となります。又最近はお汁(だし)が注目されてから若い方々や海外からのお客様も増加しております。
Q.4	昔と今でお客さんの変化はありますか。
A.4	創業時から昭和初期の時期までは一般のお客様よりも高級料亭や和食屋等に鯉節、昆布、椎茸等の和食に欠かせない出汁素材を販売しておりましたが、高級料亭の数も減り現在は一般のお客様が中心となっております。
Q.5	戦争で大変だったとき、どのようにお店を続けたのですか。
A.5	弊社会長の話によれば、昭和20年の東京大空襲で浜町の自宅が焼け、5月末の東京都心部の大空襲で本店が焼失しましたが、その2年前よりほとんど売るのがなく残っていない状況の中、少ない鯉節を販売しては食つなく状況でした。
Q.6	①外国の人は買いに来ますか。②外国の人に向けた商品の開発やPRの工夫は何かありますか。
A.6	①海外からのお客様は、世界的な日本食のブームで最近大変増加しておりますが、元々、干し椎茸を購入しに中国や台湾からのお金持ちが滞日されご来訪下さっております。 ②ミラノの万博で展示されたりと、「八木長」の名前を海外でPRする機会が多くあり、香港、シンガポールでは料理好きの方々の日本食の高級ブランドとして定着してきております。
Q.7	鯉節に種類はありますか。
A.7	鯉節には製造方法で大きく分けて2種類あります。カビ付けをし純度を高め熟成させる、製造に半年以上もかけた「本枯れ節鯉節」と、焙煎して形を整えるまでの工程の「荒節かつお節」とがあります。
Q.8	店頭の販売以外の販売方法はありますか。
A.8	店頭以外にはインターネットや、高級スーパー、デパートなどで販売しています。
Q.9	これからお店を発展させていくために考えていることはありますか。
A.9	本年は創業280年となりますが、本店の中をリニューアルする予定です。新しい「八木長本店」をお見せできると思います。