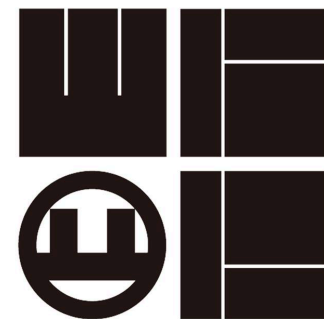


株式会社荻野屋



おぎのや

# 取材内容

- 会社概要
- 特色、取扱商品
- すまいる一ぷにおける取り組み
- 今後の展望



# 会社概要

- 名 称 : 株式会社荻野屋
- 創業年月日 : 明治18年10月15日
- 代 表 : 高見澤志和
- 従業員数 : 580名
- 営業種目 : 各種弁当料理、麺類製造販売、駅構内営業(売店)、  
飲食事業部(ドライブイン・レストラン等)、  
石油類の販売、医薬品の販売
- 主な取引先 : 全、一般顧客・エージェント

# 峠の釜めし 誕生秘話①

はじめは、旅館が出すふたつのおむすびとたくあんだった。今から約55年前、おぎのや会長である故・高見澤みねじは、自らホームに立ち、旅行者ひとりひとりの駅弁へのご意見・想いを聞いて回った。そこで、彼女は「あたたかくて、家庭的な楽しいお弁当が求められている」ということに気付く。お客様と向き合うその真摯な姿勢が、1958年、益子焼の土釜に入った新たな駅弁、「峠の釜めし」誕生へとつながるのである。

1950年代、あたたかいまま食べられる「峠の釜めし」は、常識をくつがえす画期的な駅弁だった。その後、雑誌「文藝春秋」に掲載され、爆発的に売れる。



## 峠の釜めし 誕生秘話②



さらに1962年、自動車旅行の増加にあわせて  
「峠の釜めし・ドライブイン(現荻野屋横川店)」を開設。

1967年(昭和42年)には当時の同社経営者をモデルとしたテレビドラマ『土曜劇場「釜めし夫婦」』がフジテレビ系列で放映された。この作品が「峠の釜めし」と「おぎのや」の存在を全国に知らしめた。

今でも各店にバスが到着・出発する際、深々とお辞儀をする目迎・目送が行われ、店内で旅の疲れを癒すやすらぎと味わい深い思い出を提供している。横川店では、横川駅を通る信越本線の発着時刻に合わせて、当時と変わらない味付けのあたたかいお弁当を横川駅に陳列する。

# 特色・取扱商品

## ・ 峠の釜めし

地元、近県でとれる具材にこだわり、その中でも峠の釜めしには厳選した9種類の具材を使用している。素材の味を生かしたおかずに、あたたかいご飯の組み合わせは1度食べたら忘れない、心に残るお弁当。

おぎのやのまごころがこもった釜めしは  
昔も今も多くの人から愛される商品である。



# 特色・取扱商品

## ・玄米弁当

小豆やハト麦と一緒に炊いた玄米に、手作りのがんもどきやひじきの煮物、金平ゴボウなどが入った体に優しい自然食のお弁当。

## ・鳥もも弁当

鳥ももがまるごと1本入ったボリュームあるお弁当だが、さっぱりとしていてペロリと食べられる。



# すまいる一ぷにおける取り組み

## ○峠の釜めし

- ・釜めしを購入されたお客様の食べ残しが少ない。
- ・受注生産されている。

⇒ 食品残渣の量は非常に少ない

## ○峠の釜めし自体がリサイクルループ

- ・峠の釜めしの容器は再利用されている。
- ・環境に配慮された釜容器をモチーフとした紙容器の販売もイベント等では行われる。





# すまいるーぷにおける取り組み

## ○その他の商品

- ・カツサンドなどで発生する食品残渣については、バケツ一杯運動に参加している。

○今後ももったいないの精神のもと協力できることは積極的に協力していく。



# 今後の展望



## ・子供たちへの食育

工場見学などを通じて、食べ物大切さを伝えるとともに、地元の商品を知ってもらう。

## ・日本の文化を伝える

海外からのお客様に日本固有の文化を伝える。  
(益子焼、地元食材)

# 取材対応・取材者一覧

## ○取材対応

- ・櫻井 龍也様
- ・青木 博様
- ・矢島 和幸様
- ・若林 広行様

## ○取材者

- ・金井 麻未
- ・上岡 愛実
- ・高橋 尚之