

ケース「オタフクソース株式会社¹」

2006年（平成18年）10月17日、オタフクソース株式会社（以下 オタフクソース）の佐々木茂喜社長は、取引先等173社を集めての「2006年お多福グループ近況報告会」において、これまで5人の歴代社長から継承すべきものは継承しつつ、変化すべきものには対応し、「広島発 日本発 私の国にはソースがあります」をこれからの新たなテーマに据えることを発表した。

オタフクソースの沿革

1922年（大正11年）に、佐々木清一が酒や醤油の卸小売業「佐々木商店」を広島市横川町に創業したことからオタフクソースの歴史が始まった。1938年（昭和13年）には醸造酢の製造を開始しメーカーとして誕生したが、1945年（昭和20年）の広島への原爆投下で全焼しゼロからの復興を余儀なくされた。戦後、醸造酢の製造を再開すると、知人の納入業者より「今からは食生活も洋食化するから、酢だけでなくソースも造ったら」とのアドバイスにより1950年（昭和25年）にソースの生産も始めた。

ソースメーカーとしては当時既に後発であったために、先発メーカーと付き合いのある問屋や小売店などとの取引は難しく、戦後広島市に普及した屋台のお好み焼店等、直接使用してもらえる飲食店に販路を見出した。当時、お好み焼店では、ウスターソースや醤油を使ったり、またたれてしまって使いにくいのでケチャップをまぜたり、ウスターソースの容器の底にたまるねばりのあるオリをまぜたりして困っており、「お好み焼に合うソースが出来ないものか」という要望に応え、お好み焼店と試行錯誤を繰り返して、とろみのあるソースを1952年（昭和27年）に作り出した。当時お好み焼店としてソースを使用し、その使い心地を度々コメントしていた花木久男（現株式会社ハナキ取締役会長）は、次のように話している。

「佐々木繁明さん（現相談役）がやって来て、お好み焼用ソースを『ぜひ使ってみてもらえないか』と言われました。」

¹本ケースは、オタフクソース株式会社の協力を得て、独立行政法人中小企業基盤整備機構経営支援情報センターが、山口大学大学院技術経営研究科と連携して開発したものである。また、このケースは、同センター笠原一絵リサーチャーが、同大学院河村栄教授のアドバイスの下で執筆を担当し、更に同センター鈴木直志統括ディレクターと檜山昭信ディレクターが加わった開発チームで作成したものである。また、クラス討議の資料として作成されたものであり、特定の経営管理に関する適切又は不適切な例示することを意図したものではない。本ケースの著作権は、独立行政法人中小企業基盤整備機構に帰属する。（2007年3月）