

店舗設計・プロデュースに関する
企画・デザイン・施工から、
家具備品・消耗品の調達まで
すべてワンストップで対応する
株式会社豊和。
2017年に入社し、
新たにDINING+事業部を
立ち上げ、
オーガニックな竹歯ブラシの開発や
環境に配慮したテイクアウト用品の
販売サイトを開設するなど
サステイナブルな事業の運営に
注力されてきた
取締役の山本美代さん
お話を伺いました。

Company Data | 会社概要

株式会社豊和

[創業] 1975年
[所在地] 名古屋市昭和区川名町5-5-1
[TEL] 052-761-9835
[URL] <https://howa-kk.jp/>
[事業内容] 店舗設計、空間デザイン、
テーブルウェア・消耗品のプランニング



社会や環境と調和しながら 新たな価値を創造する



店舗設計に関わる市場調査、部品供給、施工、インテリアコーディネートまで、一貫して対応します。また、店舗開業にいたるまでの様々な複雑な業務を全力でサポートします。

株式会社豊和

取締役・YAMAMOTO MIYO

山本美代さん



割り箸の卸売会社から 店舗設計・プロデュースの すべてを担う会社へと成長

当社は、私の母が割り箸の卸売会社として1975年に創業しました。たまたま入ったうどん屋で割り箸を使っているときに、「これはどの店でも使うものだから、商売になるに違いない」とひらめいたのがきっかけです。当時は高度経済成長の名残りで多くの物が消費されていましたから、上手く時代の波に乗り会社も成長していきました。商品の納入に通う中で得意先と懇意になり、その他の備品や店舗拡大の相談などを受けるうちに、ラップや洗剤といった消耗品から家具備品の調達、さらに新店舗の企画・デザイン・施工にいたるまで、すべてワンストップで行なう、今の当社の経営スタイルが形作られていきました。

こうして当社が成長してこられた要因は、社長である母がとても世話焼きで、お客様の要望や困りごとを先回りしてサポートしていたからだと思います。例えば「新しくお店を開業したいが、何から始めたらよいか分からない」と悩む個人事業主には、新店舗の企画・デザインの発注だったとしても、あわせて仕入れ先の紹介を行なうといった人脈作りまでサポートをしたため、まだまだ相談先がない経営者の方には大変心強かったようです。その結果、飲食店以外にも取引先が広がり、2005年には愛・地球博のアメリカ館、メキシコ館などパビリオン建設のお仕事へと発展していきました。現在は、結婚式の建設や、老人ホームなどの設計・施工・管理も手掛けています。

社名の由来 /



豊かさの「豊」と、融和の「和」を掛け合わせ、「豊和」と名付けられました。それぞれの字には、良識・誠実・挑戦、協力の精神から変化への対応といった、様々な想いも込められており、今では経営理念のような役割も果たしています。

愛用のアイテム紹介 /

stojoの折りたたみマイカップ



カフェなどでドリンクをテイクアウトする際、使い捨てカップを利用せずに済むように、いつもマイカップを持ち歩いています。このカップは、コンパクトに折りたたむ上、安全を第一に考えた素材で作られている点が、お気に入りのポイントです。

仕事で大切にしていることは /

天才は
努力する人に勝てず
努力する人は
楽しむ人に勝てない

成果を上げるには必ず一定の努力が必要です。努力を継続するには楽しむことが不可欠だと考えているからです。そのため私は自分の得意分野を仕事にし、結果的に社会貢献へとつながることを理想としています。これを実現する上で、苦手分野を人に任せる勇気も大切にしています。



DINING+ SUSTAINABLE

サステイナブルの考え方に基づき、地球環境に配慮したテイクアウト用品のみを販売しているオンラインストア。小ロットの販売や掲載のない商品の取り扱いもあるため、お気軽にご相談ください。



一般社団法人 食器ソムリエ協会

食器の専門知識を持ったスペシャリストを養成するため、2020年に設立しました。昨年10月に第1期生の受講が修了し、5名の食器ソムリエが誕生しています。



「愛・地球博」アメリカ館

2005年に開催された「愛・地球博」では、アメリカ館のバビロンを設置。アメリカ館の壁には星条旗と文字がスクロール表示されるよう、何千個ものLEDライトを取り付けたことで、多くの来場者から注目を集めました。



MiYO Organic オーガニック竹歯ブラシ

天然の竹で作られた、100%オーガニックの地球と健康に優しい歯ブラシ。日本人の口腔サイズに合わせた小さめヘッドも特長です。防カビ材・漂白剤不使用で、安心・安全にお使いいただけます。価格は1本319円(税込)～。

持続可能な社会を目指し、地球に優しい選択肢を提案していく



私は食器に関わる様々な仕事に携わった後、2017年に当社に入社しました。その経験を活かし、入社後はDINING+事業部を立ち上げ、テールコーディネーターや店舗ディスプレイを手掛けるとともに、環境負荷を低減するサステイナブルな考え方に基づいたサービスの提供を行なっています。その中で近年特に注目されているのが、2020年に立ち上げたサステイナブルブランドMiYO Organicの竹歯ブラシです。

現在、世界中のホテルで廃棄される歯ブラシは、年間約36億本とも言われています。この現状に対して、環境に配慮した心地よい選択肢を提案したいとの思いで、循環素材である竹を用いた歯ブラシを開発しました。パッケージには以前から扱っていた割り箸のパッケージの成型を転用することで、コストカットにも成功しています。まだリリースからは一年半ほどですが、ありがたいことにサステイナブルな活動に関心の高いいくつかのホテルで、すでに採用をいただいています。最近では、今年4月に施行された「プラスチック資源循環促進法」によって、ホテルなどで使う歯ブラシを含む特定プラスチック製品12品目の削減が一部事業者には義務付けられたため、問い合わせ件数も施行前の約20倍に増加しています。

オーガニック竹歯ブラシの
開発・販売を通して
プラスチックごみ削減に貢献

この他にもDINING+事業部では、コロナ禍でテイクアウト需要が伸びたことによる、使い捨て容器の廃棄量の増加という社会問題にも着目し、環境に配慮したテイクアウト用品のみを取り扱うキュレーションサイト「DINING+SUSTAINABLE」を、2020年にオープンしています。巷でペーパーストローなどが普及してきましたが、環境に配慮した様々なテイクアウト用品を一括購入できるサイトは当時まだありませんでした。そのため、忙しいが店舗で使用するアイテムは細部までこだわって選びたいと考えるカフェオーナーなどから、特にご好評をいただいています。

また開業を考えるオーナーからは、「おしやれなお店を始めたいけれど、食器や備品をどのようにセレクトすればいいか見当がつかない」との相談も多くいただきます。長年、食器に関わる仕事に携わってきた私は、これまでの知見に基づきあらゆるご要望にお応えしてきましたが、体系立てて学ぶ場を提供できればより多くの方々に喜んでもらえるのではと思います。食器ソムリエを養成するための協会を設立しました。すでに存在しているコーディネーター職との主な違いは、美しくしつらえるスキルはもちろんのこと、店舗運営を意識した総合的な視点が必要な点です。例えば、食器洗浄器にかけるか、必要枚数が収納スペースに収まるか、なども考慮して提案する力を身に付けてもらうため、専門的かつ実践的な知識が修得できます。

時代の変化に対応して
サステイナブルな
事業運営を実行していく

当社の現在の主な収益の柱は建築部門ですが、サステイナブルな事業に関心が高まっている時代の変化に合わせて、DINING+やMiYO Organicのさらなる広がりも期待できると考えています。

最近では、MiYO Organicで新たに「歯磨きペーパー」を開発し、予約販売を開始しました。ペーパー状の歯磨き粉を歯ブラシのブラシ部分に差し込み、そのまま口に含んでブラッシングができるアイテムです。薄く軽量なので紙のパッケージを採用でき、従来の歯磨きチューブと比較して98%のプラスチック削減に成功しています。持続可能な企業経営を実現するためにも、社会や地域環境と調和しながらお客様とともに成長を続けていければ嬉しいですね。