

ハマ街ビト

横浜・湘南エリアには、独自のサービスや技術の強みを生かした魅力的な企業、団体が数多く存在しています。今回は、あらゆる逆境を乗り越え、経営の再建と自社ブランド確立に挑んだ企業へのインタビュー記事をお届けします。

“ゼロからの挑戦”で自社ブランドを確立！ 「鎌倉のカレー女王」が歩んだ経営再建への道

株式会社エム・トゥ・エム 代表取締役 伊藤 真代(いとう・まこ)さん



「レストランの味を家庭で楽しむ」今ではごく当たり前となったこの発想を、昭和初期の段階ですでに形にしていたお店がありました。1928年、東京・日本橋に創業した西洋料理店「太平洋」です。お客さまからの「お店の味を家でも楽しみたい」という声を受け、1933年に国内初の「粉末ホワイトソース」を開発！ この革新的な取り組みをルーツに持っているのが「株式会社エム・トゥ・エム」です。

鎌倉市内に本社と工場を構える同社は、自社カレールーブランド「MtoM」の開発、製造を手掛けています。代表取締役の伊藤 真代(いとう・まこ)さんは、倒産寸前だった会社を実父から引き継ぎ、V字回復を実現した経営者。しかし現在に至るまでには、数々の試行錯誤や挑戦があったそうです。今回はそんな経営再建の過程から、自社ブランドを確立するまでの道のり、商品開発に込めた想いなど、貴重なお話をお聞きしました。

「ちょっとした変化」もすぐ見える！

社長自ら現場に立つ理由

—木目とガラスが調和した素敵なオフィス(工場)ですね。

【伊藤】老朽化が進んできたこともあり、2021年に新しい工場兼社屋を建てました。デザイン面だけでなく、作業効率を高めるために工場内のレイアウトにもこだわっています。

—ここ数年、業績も伸びているとか？ コロナ禍をきっかけに、「家でおいしいカレーを食べよう」「少し贅沢をしよう」という方が増え、御社の商品がさらに注目されていると感じます。実は私も湘南・藤沢エリアの地元民として、よく利用させていただいているんです。

【伊藤】ありがとうございます！ 弊社のルーは「化学調味料無添加」であることが強みです。コロナ禍以降は健康志向が高まったこともあり、その点を評価していただくことが増えました。「ヴィーガン(動物由来原料不使用)」や、小麦の代わりにキビ粉を使った「グルテンフリー」など、時代のニーズに合わせた商品も多くの方に味わっていただけて、ありがたいですね。

—今日の午前中は、工場に出られていたそうですね。「社長が現場の様子を見に行く」は聞きますが、実際にお仕事をされているとは驚きました。

【伊藤】毎週月曜日の午前中は、必ず工場で働く決めてしています。もちろん、挨拶に行くだけでも従業員の様子は分かりますが、「一緒に働く」からこそ見えるものもあるんです。毎週決まった時間に工場に入ること、ちょっとした表情や動きから「今日は何か違うな」と感じ取れる。そういう小さな変化にも気付けるのが、現場に入るメリットだと思います。



木目とガラスが調和したモダンな外観
株式会社エム・トゥ・エム 本社 鎌倉工場

—働く皆さんとの距離感も自然と近くなりそうですね。

【伊藤】はい。幸い、弟が工場長という立場でいてくれるので、私は経営者であり、また女性という違う目線から見る事ができる。そのバランスは、会社にとっても大切だと感じています。

—社名の「エム・トゥ・エム」は、製造のM(まさよし・弟)、販売のM(まこ・姉)を意味し、それぞれのイニシャルから取ったそうですね。会社の設立は伊藤さんが28歳のときだったそうですが、それまでに事業を継ぐ話は出ていたんでしょうか。

【伊藤】いいえ。父や祖母は「長男の弟を後継者に」と考えていたので、私は家業を気にすることもなく、保険外交員として充実した日々を送っていました。

“継ぐつもりはなかった”私が決意するまで

—それが、突然事業を継ぐことになったんですね。きっかけとなった出来事はどんなことですか？

【伊藤】少し話が遡りますが、1945年の東京大空襲で「太平洋」の店舗や工場、過半数の従業員や協力者を一度に失いました。しかし、