

会員企業紹介

INTRODUCTION

顧客に寄り添ったサービスを追求する 「ちょっと面白い楽器店」

あぽろん株式会社

「街の小さなギター屋」からスタートし、ストーリー性のある様々な直輸入楽器の提案や顧客に寄り添ったサービスにより、大手楽器店との差別化を図るとともに、「音楽のある豊かな暮らしの提案と支援」を続けている。

「街の小さなギター屋」からスタートし、事業領域を拡大

創業は昭和47（1972）年、全国的にフォークソングブームが広がる中、創業者の笠原大仙氏が小さなギター専門店を開いたのが始まり。その後、1980年代～90年代にかけてのバンドブームなどを背景に長岡店、三条店を開設、多店舗化を進めるとともに、音楽教室や貸しスタジオ等事業の幅も拡大。現在はのれん分けした店舗も含め県内に7店舗を展開している。

現社長の本間洋一氏は昭和54（1979）年に従業員として当社に入社、各店舗の運営や直輸入品の開拓、インターネット通販の開設など事業領域の拡大に携わった後、平成29（2017）年に前社長から引き継ぎ代表取締役に就任。「音楽のある豊かな暮らしを提案し、それを支援し続けます」を経営理念として、単にもの売るだけのビジネスとは一線を画す経営を続けている。

有名アーティストも訪れる「ちょっと面白い楽器店」

当社は「ちょっと面白い楽器店」をテーマに、有名ブランドだけでなく、本場のアメリカのみならず、イギリス、ドイツ、イタリア、セルビアなど世界各国の手工ギターや希少性の高い楽器など、独自に発掘した個性的な逸品を取り揃えている。本間社長を中心に直接現地に出向き蓄えた知識と経験をもとに、その楽器が持つバックボーンやストーリー性を重視して買い付けを行う。このため、楽器に対してこだわりの強いプロアーティストから共感を得ることも多く、誰もが知っている有名アーティストも数多く訪れるなど、業界随一の評判を得ている。

ソフト部門の充実で顧客に寄り添うサービスを展開

本間社長は、楽器の販売以上に演奏者を支援するサービスなどのソフト部門の充実が重要であると考えている。

その主となるのが「あぽろんミュージックスクール」。「意欲と気持ちにトコトンよりそう」をコンセプトに、会員の技量や嗜好に合わせた柔軟なカリキュラムで、大手の音楽教室との差別化を図る。また、担当講師以外の店頭スタッフも会員情報を共有化し、発表会では会員・店員・講師一体で楽しむなど、店全体で支援するホスピタリティを大切にしている。

更には楽器の修理、メンテナンス部門の強化のため、ドイツで開発された「PLEK」という世界唯一の精密ギタースキャン・修正機を導入。顧客の「思い入れのある楽器と長く付き合いたい」との要望に応えるもので、楽器販売店の店頭を導入しているケースは全国でも稀だという。

今後も、ストーリー性のある逸品の提案や顧客に寄り添ったサービスを追求し、「売り手」「買い手」「社会」の三方良し経営を実現していく考えである。（2025年5月13日取材 若井）



代表者 代表取締役社長 本間 洋一
所在地 〒951-8066
新潟市中央区東堀前通5-406-1
TEL 025-227-3222
<https://apollonmusic.com/>
従業員数 34名(2025年2月現在)
事業内容 楽器販売、音楽教室
レンタルスタジオ他



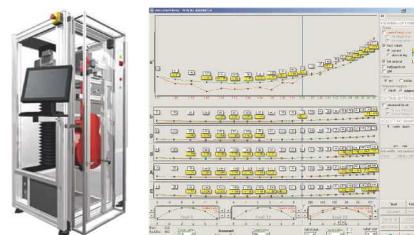
新潟市の東堀通りに面して立地する新潟店



直輸入の逸品が数多く並ぶ店内



会員それぞれに寄り添うミュージックスクール



精密ギタースキャン「PLEK」、計測データが視覚化され1,000分の1ミリ単位での調整が可能

創業150年超の伝統を継承しつつ、 常に新たな挑戦を続ける

有限会社 大橋屋

江戸時代末期に創業し、150年超の歴史を紡ぐ日本料理の大橋屋。伝統の味を守るとともに、おもてなしや新たなサービスの提供で更なる進化を続ける。

江戸時代末期に創業、150年を超える歴史を紡ぐ

創業は慶応2（1866）年。初代の大橋太吉氏が新潟奉行・川村清兵衛の下屋敷を買取り鮮魚仲買商を始めた。以来、大正9（1920）年に料亭の礎となる婚礼料理と精進料理の仕出しを開始。昭和10（1935）年に現在の本館が完成し、本格的に料亭として営業を開始するなどの変遷を経ながら、6代目となる現社長の大橋正明氏に至るまで150年を超える歴史を紡いできた。

平成14（2002）年に新築した新館「本町茶寮」は畳に椅子テーブルの席が特徴で、ゆったりとした店内は自然光であふれ、木々の緑と随所に配置された日本画と書で、豊かで心地よい空間を演出している。

なお、築90年の本館は現在料亭としては使用していないが、国の登録有形文化財に指定され、ウェディングの記念撮影等に使用されている。

伝統の精進料理と心のこもったおもてなしが特徴

精進料理から始まった大橋屋の看板料理は「胡麻豆腐」と「かき合せ生酢」。創業時から守り続ける製法にこだわり、職人気質の料理長を中心に、「一品一品丁寧に心にしみいる料理をお届けする」ことを大切にしている。

また、料理とともに力を入れてきているのが、お客様の“ひととき”を大切にすることである。例えば、結納や米寿などの家族のお祝い事には、それぞれに応じたお祝いの設えやメッセージプレートを用意するなど心に残る演出を行うことで、親子三代・四代にわたって来店する顧客も多いという。若女将の大橋未来子さんは「お客様が笑顔でお帰りになるたびに、この仕事をしていて本当に良かったと感じる」として、更なるホスピタリティの向上に取り組んでいる。

伝統に誇りを持ちつつ新たな歴史を紡ぐ

老舗料亭の新たな取り組みとして今年で4年目を迎えるのが、夏季の土日祝日限定で提供する「かき氷」。若女将や調理師免許を持っている仲居、パティシエを中心に「藤五郎梅」「珈琲キャラメル」など独自のメニューを考案し、料亭ならではのこだわりの器で提供する。各種メディアでの紹介や口コミにより知名度も向上。顧客からの要望もあり、今年からは土日祝日以外でも、食事・宴会コースにかき氷を追加するプランの取り扱いを開始するとともに、さらなる新作メニューも準備中とのことである。

また、一昨年よりJR羽越本線の新潟～酒田間で運行されている観光列車「海里」のダイニング車両に食事の提供を行っている。全国から観光客が訪れる列車を通じて、県外を含めたより多くの方に魅力を発信したいとの思いがあり、受け継いできた伝統に誇りを持ちつつ、また新たな歴史を紡いでいきたいとしている。

（2025年5月14日取材 若井）



代表者 代表取締役 大橋 正明
所在地 〒951-8067
新潟市中央区本町通11番町1841
TEL 025-228-2509
<https://www.oohashiya.jp>
従業員数 15名（2025年4月末現在）
事業内容 料亭、仕出し



木々の緑を望む大広間



看板料理の一つである「胡麻豆腐」



器にもこだわる季節限定のかき氷



「海里」と写る若女将の大橋未来子さん