

この度は、数ある通信販売の中から私どもの商品をお求めいただき、誠にありがとうございます。

株式会社だいにち堂 代表取締役の皆川和恵みながわ かずえと申します。もしかしたら、ラジオで私の声を

お聞きになられた方がいらっしゃるかも知れません。「あの元気な女のはだれ?」とお電話をいただい

たり、社内では「社長がいるとすぐにわかる」と言われるほどの大声(笑)。

実は、私はこれがとても大事なことだと考えています。私どもの商品を購入いただくお客様は、健康に不安をお持ちの方や、ずっと元氣でいたいという方がほとんどです。そのお手伝いをする私やスタッフが、明るく元気でなければ、お客様を元気にすることなんて絶対にできません。

太陽のように明るく、お客様の健康を照らす存在であり続けたいーそれが「だいにち堂」の由来です。

## 女手ひとつのお育て!「健康」は何よりの宝物

私が「健康」を何より大切に考え始めた原点は、「家族」です。三歳の時、父がガンで亡くなり、以来母は女手ひとつで姉と私、二人の娘を育ててくれました。十六歳で家を飛び出し、母の苦労を知ったのは、ずいぶん大人になつからざでしたが、私自身も結婚、出産を経験。娘が生まれたことで、「父のように病で苦しむ人をなくしたい」「家族を亡くして悲しむ人を一人でも減らしたい」という胸の奥底に眠っていた気持ちが目を見まし、私はある健康食品の通販会社に就職しました。

小さな会社で、経理から販売促進の企画やお客様対応まで、様々な業務に携わらせてもらつことができ、充実した日々…だったのですが、唯一どうしても私にはできなかっただのがありました。それは、商品開発です。商品開発は専門の部署が行い、私はその売り方を考えるだけ。もちろん作り手には商品に込めた想いがあつたのですが、私にとっては与えられた商品。後から「誰に売るか」「どうやって売るか」と考えるなんて、順番が逆なんじゃないの?という疑問がわいてきました。

お客様の声を聞き、健康の不安やお悩みを知つて、解決するための商品開発が本来あるべき姿。そうしなければ、自信を持っておすすめもできない!

若くして亡くなつた父のように、私が病気になつてしまつたら誰がこの子を育てるんだろう…。娘のために、ずっと元氣でいたい。娘にもずっと元氣でいてほしい。自分自身のために、そく同じように不安を持つ方たちのために、本当に「健康」になれる商品をつくりう!そして、娘のためにも、将来必ず訪れる母の介護も踏まえて三十代という若さで起業に手みきり、一から商品開発をスタートしたのでした。

## 「発酵」オタクへの目覚め

一言で商品開発といつても、健康成分には数えきれないほどの種類があります。一つの成分でも、水に溶ける「水溶性」か、脂に溶ける「脂溶性」かによつて、働きは大きく変わりますし、無限にある組み合せ、配合量のバランスによつても効果は全く違つてしまひます。来る日も来る日も分厚い参考文献を読み漁り、



勉強を重ねる中、どうに知ったのは、どんなに厳選した成分も100%体に吸収されることはないと。いふこと。

栄養成分の力をうまく摂り入れるには、吸収率を上げるためにあることがわかったのです。そこでようやく、ひどり着いたのが「発酵」でした。

味噌や納豆などに代表される発酵食品は、古くから私たちの健康に役立つきました。「発酵」によつて旨みや保存性が増すだけではなく、素材が持つ栄養価を高めたり、人間の体に役立つ他の成分に形を変えたり、酵母など微生物の力で消化しやすくなったりするからです。消化が良いということは、体に吸収されやすいということ。

「私の目標すサブリメントをつくるには、『発酵』しかない」と夢中になつて調べ、いつの間にかすっかり「発酵」オタクに。といつても、その熱意を原料、製造メーカーさんに伝えたところ、会社を起ら上げたばかり、まして三十代の小娘の注文なんて門前払いです（この話を始めると長くなつてしまふので、また別の機会に…）。

試行錯誤の末、やつとの思いで独自の「発酵」技術にたどりつきました。現在たくさんのお客様に愛されているサブリメント、「発酵黒にんにく酢卵黄」や「ごま酢セサミン」も、この技術から生まれたものです。

## 「スタッフ皆が愛する商品」とは

お客様の声から商品開発することに加えて、私自身が試し、実体験として「これはいい！」と思える商品しか販売しない、ということは当初から決めていました。当たり前ですね。自分が経験していないことを、人にすすめられるはずなんありませんわ。

そんな想いで会社のスタッフたちに商品の説明をすると、うれしいことに自然と「私も飲んでみたい」という声が上がります。スタッフ全員が商品を愛し、自分自身で実感し、時には飲み忘れたり（笑）しているからこそ、お客様と同じ気持ちになれる。一人ひとりがお客様の立場で商品の魅力を語り、健康の相談をお受けし、どんなサービスがあれば喜んでいただけるのかを考えることができる。これが、だいにち堂の何よりの財産です。

数ある通販会社の中から「だいにち堂」を選んでくださったあなた様に、今一度、感謝を申し上げます。いつももこのご縁が続くよう、「だいにち堂」で良かつた」と思つていただけるように、私たちにしかできないことを常に考え、向かってまいります。

末永くあなた様の健康のお手伝いができれば幸いです。

株式会社だいにち堂代表取締役

皆川 和恵

追伸

だいにち堂は二〇一四年、東京にあつた本社を長野県・安曇野へ移転し、サブリメントだけではなく、この豊かな土地に育まれた野菜やお米、味噌などの食品も販売し始めました。

安曇野との出会いは、たまたま娘とドライブで訪れたときのこと。これまでの人生觀が一八〇度ひっくり返るような、強烈な体験をしたのですが：話して出すと止まらないので、これもまた別の機会に。

独自の「発酵」技術と「安曇野」の天然素材。スタッフ皆が愛する商品を、あなた様にも愛していただければ、これ以上の喜びはありません。

（次回へ続きます）