

元気企業 探訪

ふわふわのマッシュマロに包まれたひんやりした秘伝豆の生クリームが口の中であざける。来年で創業200年を迎える上山市の「杵屋本店」の新しい看板商品「雪まる」(120円)。

東京・銀座の菓子のアンテナショップで昨年4月の開店以来12カ月連続で売上個数1位を走り続ける。今月3日には秘伝豆の代わりにブルーベリーを入れた「雪まるブルーベリー」(120円)を新発売した。10代目の菅野高志社長(53)は「時代とともにお客さんが求める味も変わる。常に新しいものを提供したい」と語る。

マッシュマロでただちや豆の生クリームを包んだ一口サイズの「出羽の淡雪」(05

杵屋本店(菅野高志社長)

新しい看板商品「雪まる」

異なる食感が受ける

年発売)が「雪まる」の前

身。県菓子まつりでは知事賞を受賞したが、全く売れなかった。そこで08年に大きさを雪玉大の直径約5センチに大きくし、名前も山形の雪とまるやかな味わいをイメージし「雪まる」と改名した。しかし、同じころ、同じ名の女児が殺される事件が千葉県で起きた。テレビや新聞の広告をすべて自粛。店でひっそりと売った。

それが、県アンテナショップに出展後、一転した。ばら売りの安さと、中が冷たくて外とは食感が異なる意外性が受けた。東京での評判は山形にも伝わり、現在は当初の15倍、月間約7万個が売れている。

杵屋本店は文化8(1811)年、現在の南陽市宮内に創業した。第二次大戦後、砂糖や小豆を闇市で買う目的もあり、山形市旅館町に出店した。菅野社長は「南陽で100年の老舗でも、山形では新参者。伝統にあぐらをかく余裕はなかった。しかし、これが新商品開発を続ける原動力になった」と笑う。

1960年には杵の形をした「杵のもなか」(105円)、71年にはクルミのあんを使った「リップルバイン」(120円)。人気商品「雪まる」(120円)を発売した。89年には県産ラ・フランスを次々と開発してきた。スを使った「ラ・フランスゼリー」(280円)を発売



秘伝豆クリーム入りと新発売のブルーベリー味の雪まるを手に持つ菅野社長。上山市弁天2の杵屋本店本社で

杵屋本店 上山市弁天2。従業員126人。県内に21店舗、宮城県に子会社の「宮城野」を5店舗展開。菓子の種類は約40種あるが、人気商品は上から、リップルパイ▽雪まる▽ラ・フランスゼリー。

最初の10年は予約なしでは買えないほどの人気だった。

現在、力を入れているのは地元産の農産物を使った商品の開発だ。ブルーベリーは、寒河江市の契約農家から仕入れており、夏の収穫は従業員も手伝う。菅野社長は「生産者の姿を実際に知ることが、菓子を売る時の自信になる。うちの菓子を多くの人に食べてもらえれば結果的に生産者を応援することにつながる。そして山形が元気になってくれればうれい」と話している。

【林奈緒美】