POWER UP
INTERVIEW

有限会社 三昧堂　代表取締役　髙井 克司（たかい かつし） 氏

お客様を笑顔にするお菓子を。地域に密着した店であり続けたい

PROFILE

1948年生まれ、新潟市出身。高校を卒業後、三条の菓子店で洋菓子を学び、1971年に帰郷。家業の三昧堂で洋菓子の製造・販売を始める。1991年、有限会社三昧堂を設立。2021年、社長を退き会長に就任。製菓専門学校の特別講師を務めるほか、これまで新潟県洋菓子協会や新潟県菓子工業組合の役職を歴任。東日本大震災の被災地支援では県内の菓子店と協力し、クリスマスケーキを届ける活動を10年間続ける。

○洋菓子一級技能士
○新潟県認定「にいがたの名工」

創作菓子工房 ガトーシェフ三昧堂は、バラエティー豊かなお菓子を製造・販売する人気店。土産品や贈答品としても喜ばれる、新潟をモチーフにした数々の商品を開発し、新潟の魅力を発信してきた髙井会長に、お話を伺いました。

有限会社 三昧堂
〒950-2053
新潟市西区寺尾前通２-13-10
TEL：025-266-0112

お菓子職人は笑顔を作るのが仕事。お菓子を食べたお客様が“おいしい”と笑顔で言ってくれるのが一番嬉しいです

（ゆうやけぽっぽ）
新潟名物ポッポ焼きをイメージし、アーモンド生地をベースに洋菓子に仕上げた「ゆうやけぽっぽ」は、これまで数々の賞を受賞。味が６種類あり、見た目もかわいいことから、気軽なプレゼント品としても人気だ。

新潟土産としても人気が高い看板商品「ゆうやけぽっぽ」

1947年、新潟市・白山浦で和菓子店として創業した三昧堂は、2代目の髙井会長が洋菓子の修業をしたのを機に48年前、寺尾朝日通に和洋菓子店と工場を設立。1991年に大堀店を出店し、2010年、現在地に店を新築オープンした。

同店はケーキや焼菓子など常時100種類以上の商品を製造しているが、中でも看板商品となっているのがスティック状の焼菓子「ゆうやけぽっぽ」だ。「スティックケーキの焼き型を見たときに、ポッポ焼きの型みたいだなと思ったのがきっかけです」と話す髙井会長は、この型を使って新商品ができないかと考え、約1年かけて開発。日本海の夕日とポッポ焼きをイメージして名付けた「ゆうやけぽっぽ」は、2002年の新潟市土産品コンクールで市長賞を受賞。以来、土産品として定着するとともに、新潟の人たちにも愛される商品へと成長した。

長く愛される商品とお客様が笑顔になる店づくりが大切

その後も、「新潟平野のもちもちシュー」など多くのロングセラーを生み出しているが、商品開発の背景にあるのが「一過性の商品ではなく、長く愛される商品をつくる」ということだ。「他店との差別化は考えていません。ただ時代の変化もあるので、デザインや味は若いスタッフの意見を聞くようにしています」。

そして、何よりも大切にしているのが、お客様が笑顔になってくれること。「お菓子を食べるときは誰でも笑顔になりますよね。ということは、私たちは笑顔を販売しているということなんです」。店の清潔感や雰囲気、接客も重要視し、スタッフには「自分がお菓子を食べる立場になって商品を作り、販売すること」を強調しているという。

地元の小学校とコラボ。お菓子を通して地域に貢献する

新潟商工会議所には1986年に入会。「設備投資をする際に融資の相談をしたこと。また、商工会議所さんを通し、従業員だけでなく経営者も加入でき、見舞金が出る生命共済に加入できたことが非常に助かりました」。また、小規模企業振興委員も務める髙井会長は、同業者の参考になればと、委員会議の中で出た事例などを県の菓子工業組合で紹介することもあるという。

昨年は地元の小学校とコラボし、特産品の「いもジェンヌ」を使ったスイーツを開発・販売するなど地域貢献にも力を入れる同店。「社長の考えもあると思いますが、今後も地域に密着したお菓子屋でありたい。常にお客様から笑顔をもらえる店づくりをしていってほしいです」という髙井会長の言葉通り、今日も店内にはお菓子を選ぶ人たちの幸せそうな笑顔が溢れている。

（商品・店内）
40種類以上もあるカットケーキをはじめ、ロールケーキやホールケーキ、焼菓子など、店内にはオリジナリティーのある創作菓子が満載。平日でも多くのお客様が訪れている。