

有限会社 笹川餅屋 代表取締役社長 ささがわ たろお 笹川 太郎 氏

笹団子を新潟名物に押し上げた老舗。 伝統を守りながら新しい味に挑戦



PROFILE

1981年生まれ、新潟市出身。日本大学生物資源科学部食品経済学科を卒業後、業務用チョコレートの会社に就職。菓子店や会社の商品開発に関わりながら、提案型の営業に従事する。仕事を通して「会社が長く存続することの難しさ」を実感したことから、家業を継ぐことを決意し2011年4月に帰郷。6代目として笹川餅屋の暖簾を引き継ぐ。

おやきや餅菓子などの販売から始まった笹川餅屋は、139年の歴史を持つ老舗菓子店。「ほんものの味」をモットーに、昔ながらの製法で作る笹団子の味を受け継ぎつつ、新しい味を求めて挑戦する6代目の笹川太郎社長に、お話を伺いました。



有限会社 笹川餅屋

〒951-8062

新潟市中央区西堀前通4番町739番地

TEL : 025-222-9822

<http://sasagawamochiya.sakura.ne.jp/>

厳しい時期は何度もあったと思います。その度に助けていただいたお客様を今後も裏切らないことを大事にしていきたいです

笹団子を日持ちするように改良。 新潟国体を機に全国へ広がる

笹団子を看板商品とする笹川餅屋は1883年に創業。もともと家庭で作られていた笹団子を、新潟を代表する名産品へと押し上げたのが同店である。「昭和39年の新潟国体に向けて、県や市から“新潟をアピールする土産品は何かないか”と祖父に相談があったそうです」と語る6代目の笹川社長。そこで4代目が笹団子の製法改良に尽力し、日持ちを良くしたことで、新潟土産として全国へと広がっていった。

「笹団子は店によって原材料も作り方も違います」と言うように、同店では昔ながらの製法と原材料にこだわる。生地には新潟県産コガネモチの粉を多く使い、ヨモギや笹も県産を主に使用。ただし、あんこの味は時代に合わせて甘さを変えているという。

受け継がれる味を大切にしながら 新たな客層を呼び込む商品を開発

同店は老舗の味を守るとともに、新しい商品にも挑戦し続けている。2013年から販売する動物をモチーフにした饅頭「新潟米粉のかわいい友達」も、その一つだ。「私が新潟に帰ってきたのが東日本大震災が起きた年。経営的に厳しい状況が続き、今後の売上に繋がる新しい何かが必要でした。また、子どもや若い人に興味を持っていただける商品を作りたいと思ったのも理由です」。

昨年は夏季限定のオリジナルかき氷「笹団氷（ささだんごおり）」を販売。「笹団子は笹の香りがあったからこそおいしい。かき氷の笹シロップも、香りと味にこだわりました」と話すように「他店にはない味」と好評で、販売期間中に何度も通うお客様もいたそうだ。



(左上：笹団子)
原材料や製法によって、その店の味が決まるという笹団子。同店は“もち粉”を多く使うので、生地の弾力が強いのが特徴。何十年も付き合いのあるお客様も多く、変わらない味が長年愛されている理由だ。

(右下：新潟米粉のかわいい友達)
新潟県産の米粉を使用した饅頭。第12回新潟市土産品コンクール「ウマイ賞」受賞。

主軸は動かさず周りの変化に対応。 代名詞となる商品を作りたい

「何か困ったことがあると、商工会議所さんに相談しています。笹団氷の商標登録についてや、新しい税理士さんを探すときも相談し、力になっていただきました」と笹川社長。2019年には、各地商工会議所を通じて集めた逸品を、東京・秋葉原の「日本百貨店しょくひんかん」で販売する“地域うまいもんマルシェ”に出店。東京在住のお客様から直接感想を聞ける貴重な機会だったという。

「ここまで長く続けてこられたのは、お客様と商品に対して真摯に、真面目に対応してきたというのが一番の理由だと思います。今後も会社を存続させることが大前提ですが、基本となる主軸は動かさず、その周りの変化に対応していきたい。そして職人として、新潟土産の代名詞となる新しい商品を作ることができればと思います」と笹川社長。6代目として歴史と伝統を守りながら、全国に誇れる新潟の菓子作りを追求していく。



(笹団氷)
自家製あんこ、ヨモギ白玉をトッピングした「笹団氷」。こだわりの笹シロップは、香りと味が引き立つように数種の国産笹の粉末をブレンドして使用。他にも「黒糖青黄粉」や旬の果物を使ったかき氷も提供している。