

ひゃっかえん  
株式会社百花園 代表取締役社長おおた ひとし  
太田 等 氏おおた しんたろう  
専務 太田 新太郎 氏

# 伝統の技と味、志を受け継ぎながら 新しい菓子づくりに挑戦



## PROFILE

### ●太田 等

1951年生まれ、新潟市出身。大学を卒業後、神奈川のスーパーマーケットに勤務。その後、横浜の洋菓子店で2年間修業し、26歳のとき百花園に入社。2002年社長就任。「真楽（最中）」「越しに舞う（サブレ）」「すかし梅（ゼリー）」などの銘菓を生み出す。

### ●太田 新太郎

1982年生まれ、新潟市出身。大学を卒業後、神奈川の洋菓子店で2年半、東京の和菓子店で3年半修業。その後、フランスの洋菓子店に約1年勤め、帰国。2012年百花園に入社。「生キャラメル羊羹」をはじめ、和菓子と洋菓子を融合した新感覚の商品を開発する。

今年で創業140年を迎える老舗和菓子店「百花園」。伝統を受け継ぐ多彩な銘菓をはじめ、近年は洋菓子の技術や要素を取り入れた和菓子づくりに力を入れ、新たなファンを増やしています。百花園の歴史を支える太田社長と太田専務にお話を伺いました。



百花園

〒951-8114

新潟市中央区宮所通 1-321

TEL : 025-222-4055

<https://o-hyakkaen.com/>

日本古来の食べ物であり文化でもある和菓子を未来に残したい。和菓子に興味を持ってもらえる活動や商品開発をしていきたいです

### 美味しいものを誠実に、丁寧に作る。 それが長く続けてこられた理由

百花園は1882年(明治15年)に創業。東京で菓子職人として腕をふるっていた初代がその腕を見込まれ、新潟に拠点を移してその技術を広めたのち、現在の場所に店を構えた。「戦争中は店が続けられず、3代目の父が戦後に再スタートさせました。美味しいものを誠実に、丁寧に作ってきたことで、徐々にお客様が付いてくださったことが、長く続けてこられた理由だと思います」と太田社長。先代の志を受け継ぎつつ、4代目の太田社長からは洋菓子の要素を取り入れた和菓子づくりにも取組み、新しい風を吹き込みながら商品の幅を広げてきた。

### 和菓子と洋菓子が調和した商品、 “見せる”発信で新たな変化が

近年、全国から注目を集めたのが「生キャラメルの羊羹」だ。「和菓子の修業時代、あるコンテストで生キャラメルの羊羹を副素材として作ったのがきっかけで、いずれは商品化したいと考えていました」と、5代目の太田専務。また、百花園の新ブランド「HIYORIKA-日和菓-」を立ち上げ、和菓子のケーティングを開始。そのメニューとして作った通常より小さいサイズの和菓子が好評だったことから、店頭での販売も始めた。

「HIYORIKAのアイデアは、ブランディングの講習会に参加したことがきっかけで生まれました。また、そこで出会ったデザイナーさんにブランディングを依頼し、パッケージなどを変えたことで統一感が生まれたり、HPを変えてからはメディアや百貨店から引合いが来るようになりました」。さらに一昨年からはInstagramを始めると、10~20代のお客様も少しずつ増えるなど、“見せる”発信の効果が表れている。



(生キャラメルの羊羹)  
佐渡バターを使った自家製生キャラメルと白餡を合わせた「生キャラメルの羊羹」は、和と洋が見事に調和した逸品。婦人画報「お取り寄せ決定版2020」の和菓子部門賞を受賞し、著名人が紹介するなど大きな反響を呼んだ。

### 新潟の老舗菓子店として 和菓子の魅力を次世代へ伝えたい

「商工会議所に入会していると、各地域でどのような変化が起きているかなどの情報を得ることができずし、講演会なども勉強になります。それが入会するメリットでは」と、小規模企業振興委員も務める太田社長。今後は、新潟の老舗として和菓子の魅力を次世代に伝えていきたいという。「専務が小学校の総合学習で和菓子を作ったところ、子どもたちが“美味しい”と感動してくれたので、今後こうした機会を作っていきたいです」。その言葉を受け、「若い方が手に取りやすい商品づくりも大切。そこから伝統的な和菓子も楽しんでもらえればと思います。10年後、20年後を考えると、今までのお客様はもちろん大切ですが、もっと県外の方にも食べていただきたいですね」と語る太田専務。これからも伝統の味を守りながら新しいお菓子づくりに挑戦し、百花園の未来を築いていく。



(月志露)  
大粒の栗を丸ごと使い、白餡で包んで焼き上げた「月志露」は、3代目が試行錯誤の末に完成させた百花園を代表する銘菓。長年、多くのお客様から愛されている。(販売は10月~5月)

(にいがた琥珀)  
食感が楽しい砂糖菓子「にいがた琥珀」は、万代橋、花火、枝豆、雪など8つの新潟名物をモチーフにしたデザインが「かわいい」と評判。百花園では新潟の食材をなるべく使い、新潟を発信する商品も数多く作っている。