

株式会社丸屋本店 代表取締役会長

ほん ま つとむ

本間 彊氏

新潟の素材の素晴らしさを表現。 伝統と革新がおりなす名菓を届ける



PROFILE

1946年生まれ、新潟市出身。新潟明訓高等学校、日本大学を卒業した後は京都市の老舗菓子店に3年間勤務する。1973年丸屋本店に入社し、専務取締役を務める。37歳の時に父親である3代目社長が急逝し、代表取締役社長に就任。2018年4月代表取締役会長に就任する。社長時代は新潟商工会議所で長年常議員を務めた。

●その他、主な所属団体
新潟経済同友会 幹事
新潟・フランス協会 代表理事
新潟ロータリークラブ 会員

創業147年を迎える丸屋本店は、伝統を大切にしながら新しい感覚の菓子づくりに取り組む老舗菓子店。「地産地消」という言葉もほぼ語られていない時代から、新潟の素材を使った菓子を開発するなど、数々の看板商品を手がけてきた本間会長にお話を伺いました。



株式会社丸屋本店(本店)

〒950-3102

新潟市中央区東堀通6番町1038

TEL : 025-229-3335

<https://www.maruyahonten.com/>

うまくいかない時でも、それを乗り越えなければ次に繋いでいけない。そのためには自分自身を常に磨いていくことが大切だと思います

新潟の生産農家と連携した ファーマーズ・スイーツが誕生

丸屋本店は1878年（明治11年）、新潟市・古町の榎谷小路で創業。以来、時代やライフスタイルの変化に合わせながら多様な和菓子・洋菓子を生み出してきた。

数多い名菓の中でも、4代目の本間会長が長年に渡り取り組んできたのが、新潟の素材を使用した「ファーマーズ・スイーツ」だ。修業先の京都から新潟に戻った20代後半、「新潟ならではの菓子を作りたい」と考えていた本間会長は、ある日偶然、当時は知名度がなかったル・レクチュ（洋梨）の新聞記事を目にする。「子どもの頃、祖父が食べさせてくれたル・レクチュがすごく美味しかったことを思い出し、翌日には生産者を訪ねて“お菓子にしたいので分けてほしい”とお願いしました」。生食が常識だったため当初は生産者の理解を得られなかったものの、試行錯誤の末にル・レクチュの香りと食感を活かしたジュレの開発に成功。これを機に、枝豆、栗、トマトなど県内各地の良質な素材を使った菓子が誕生していった。

常に革新していくこと。 リニューアルしたかき氷が人気に

147年という歴史を繋いでこられた秘訣について、「お客様と先代たちに感謝し、店を維持していくためにはどうすればいいかを考え続けることです。伝統と革新が重要で、常に革新していけないと時代に付いていけなくなる。商品も時代に合わせて変えていく必要があります」と本間会長。その言葉通り、今年6月にメニューを一新して大



新潟果樹園シリーズの「ル・レクチュ」「佐渡りんご」「にいがたトマト」。素材の自然な美味しさを活かしたジュレに仕立てている。

人気となっているのが、イトインの「丸屋茶寮」（本店、新潟伊勢丹店（B1））で提供するかき氷だ。全国のかき氷を食べ歩いた本間会長自ら、6種類の新作メニューを考案。今の時代に合う、ふんわりとした食感の氷を削れる機械を導入し、かき氷の上にのせる「エスプーマ」にもこだわった。リニューアル後はSNSの反響もあって来店客が増加。客層の変化にも繋がっているという。

お客様のために美味しいお菓子を作り続けることが大事

かつて新潟商工会議所の常議員を務めていた本間会長は、「商工会議所には同じような悩みを持つ経営者が多いので、仲間を作りやすいのでは。また、海外との繋がりを作ってくれる取り組み※も多く、個々の会社ではできない役割をしてくれるのが素晴らしいと思います」と語る。

さらなる歴史を重ねていくためには「お客様のためになることを考えるのが一番大事です。それは何かというと、どこにも負けない美味しいお菓子を作り続けること。それができればこの先も続いていくと思っています」。今後もお客様に感動を与えられる菓子づくりを追求し、商品を通して新潟の魅力を伝えていく。

※新潟商工会議所では香港への販路開拓支援事業などを実施している。



最新鋭のかき氷マシンを導入。まるで鉤のように薄く氷を削ることで、ふんわりとした口当たりのかき氷が出来上がる。



一番人気の「宇治金時」は濃いめの宇治抹茶とあずき、なめらかなエスプーマがマッチした菓子店ならではの逸品。