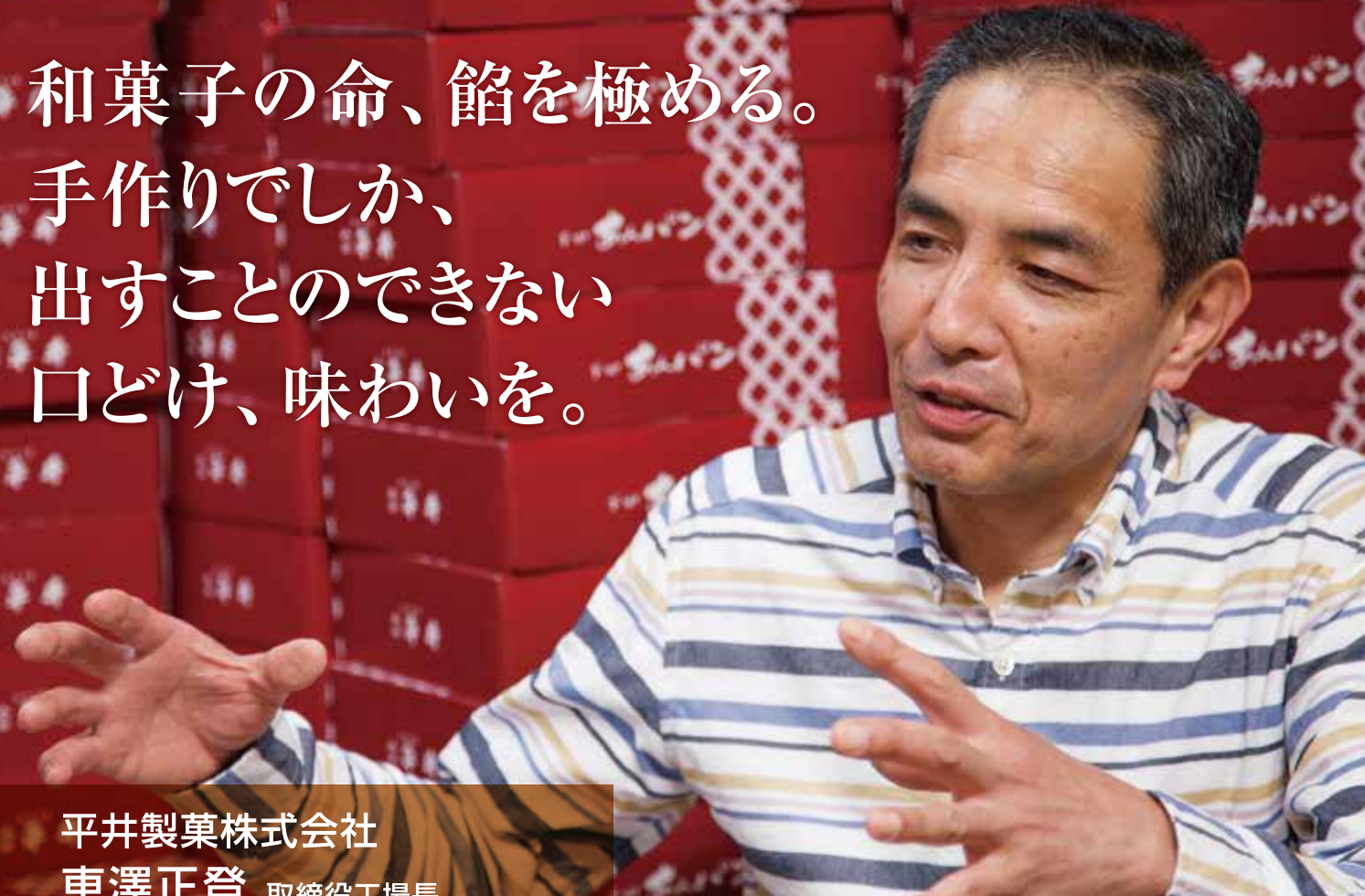


和菓子の命、餡を極める。 手作りでしか、 出すことのできない 口どけ、味わいを。



平井製菓株式会社
車澤正登 取締役工場長



ターニングポイントになった 歴史的な日

はじめて目にする光景でした。途切れることのない人波。店内に溢れるお客さま。作る側から消えていく商品。

「手伝うよ」その声は、たまたま店を訪れていた社長の友人でした。製造が間に合わないのではないかと見かねて、手伝いを申しでてくれたのです。

その頃、「黒船祭」でにぎわう下田の街に、口コミが広まっていました。「平井製菓に、おいしいあんぱんがある」と。

平成16年5月13日、販売初日。「ハリスさんの牛乳あんぱん」は予想をはるかに超えた結果を残したのです。

ひらめきから生まれた、 新しい「和のスイーツ」

「タウンゼント・ハリス」は初代駐日・米国総領事です。牛乳を飲む習慣のなかった当時の日本。大好きな牛乳を下田の地で、はじめて飲んだ人物だと言われています。玉泉寺の「牛乳の碑」に記されたこのエピソードから、社長は新製品を考案したのです。

牛乳をパン生地に練り込み、しっとりした風合いをだそう。和菓子の上品な「こしあん」に、ソフトバターをたっぷり。両者の相性の良さは実証済みだから。どうせなら「和のスイーツ」をめざそう。パッケージも和紙を使ってオシャレに。ネーミングはストレートに「ハリスさんの牛乳あんぱん」でいこう。あっという間に、ひらめいたそうです。

それから11年。今では、当店で一番の人気商品に成長し、1日に1500個～2000個を販売しています。本店と駅前店だけでなく、全国の百貨店さんなどの催事会場でも、ほぼ毎日、販売。テレビや雑誌など多くのマスコミにも取り上げていただき、全国的に知名度もあがってきました。

ロングセラーの和菓子、 ベストセラーの季節のあんぱん

当店は創業60年の和菓子店です。商品の数は多く①和菓子 ②あんぱん ③和風ロール ④季節の商品などに分類できます。

「下田・天城路」は、まろやかな小倉餡が人気の和菓子です。「全国菓子大博覧会金賞」「名誉大臣賞」を受賞。地元の方に愛され、50年以上ロングセラーを続けています。

あんぱんを始めたのは、先代である父です。和菓子の売上が低迷していたとき、観光客のお土産用にとキノコ型に形成。最近では季節の彩りを添えた和のスイーツとして展開しています。この季節は、ひめ桃(未熟桃)の甘露煮を白餡で包み、桃の香りや味覚を楽しめる「ひめ桃あんぱん」。



春には「桜あんぱん」。秋の「下田あんぱん大粒栗入」など。登録商標を取得するときには、下田商工会議所さんに相談に乗っていただきました。



のだけを使います。充分乾燥していないと、均一に煮ることができません。また採れたての小豆では、煮たときに粘りがでてしまい、舌ざわりが良くならないのです。

炊き方にもこだわります。口どけを良くするため、大量の水を使い、たっぷり時間をかけて火を入れるのです。

白餡の場合は「白小豆」と「手亡^{てぼう}」をブレンドしています。香りを保ちながら、口どけの良い白餡にするために。このときも、手間を惜しまず、ふたつの豆を別々に炊きます。豆の種類で炊き上がる時間が違うからです。

※手亡: 白い小粒のいんげん豆。国内産は数が少なく貴重。



みんなに喜ばれる和菓子を、 愛情を込めて作り続ける

口コミリピーター。二種類のお客さまに支えられ、おかげさまで毎年、売上は伸び続けてきました。

現在、製造の従業員は12人。ほとんどが手作業。1日に対応できる数には限りがあります。生産性を高めるために、機械化を勧める方もいますが、その気はありません。ほんのわずかでも、今の味を落としたいくないのです。

限界を超える仕事は請けない、という選択をせざるを得ません。出店や催事のお誘いの多くをお断りしている理由も同じです。指標は「量」ではなく「質」だから。

これからの目標は、地元の皆さまと、下田を観光する方たちに喜んでいただける和菓子を作り続けることです。「おいしい」この、ひと言のため。愚直なまでに手作りに徹して。丁寧に、一つひとつ、愛情を込めて。



車澤澄子 取締役社長

和菓子職人の誇り、 餡にとことんこだわる

「和菓子は餡が命」先代の口ぐせです。私もこの教えを頑なに守り、製餡にこだわり抜いています。

餡のおいしさは、口どけで決まります。だから材料の小豆は北海道、十勝産。しかも半年から1年ほど寝かせたも

企業データ



- 会社名 平井製菓株式会社
- 取締役社長 車澤澄子
- 所在地 〒415-0022 静岡県下田市2丁目11-7
- TEL 0558-22-1345 FAX 0558-22-1346
- 設立月日 1955年11月22日
- 事業内容 パン、菓子類の製造及び販売に関する業務
- URL <http://www.hiraiseika.co.jp/>

- 〈直営店舗〉
- 平井製菓 本店 静岡県下田市2丁目11-7 伊豆急下田駅出口から徒歩約9分
 - 平井製菓 駅前店 静岡県下田市1丁目3-12 伊豆急下田駅出口から徒歩約3分
- 〈商品取り扱い店舗〉
- 静岡伊勢丹 地下食品売り場【水曜のみ販売】
 - エスパルスドリームプラザ【水曜のみ販売】
 - 秋葉原アンテナショップ ぶじのくに おいしい処 静岡「おいしず」【土日のみ販売】
 - 全国の百貨店・スーパーマーケットなどの催事会場【イベント時のみ販売】