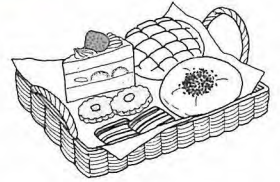


⑩

ハーティちゃんの地元自慢コラム

IMOTO IMAN COLUMN



VOL.2 スイーツ&ベーカリー編①

ルポライターのハーティちゃんが地元の誇れる個人・法人の方を訪ね、皆様に紹介するコーナー第2弾は、今話題の“スイーツ&ベーカリー編”です！

株式会社 ベル

代表取締役社長 東中 弘丞 氏
東灘区住吉浜町15-1
開業年：1927年

人気商品ベスト3

- ① サンケーキ
- ② ロールケーキ
- ③ マーブルケーキ



東中弘吉会長

「東京木村屋」の称号で社長の祖父が創業され、今年が85年目。2代目の東中弘吉会長にお話を伺いました。昭和38年に社長就任、翌39年に(株)ベル設立。「ベル」とはフランス語で美しい・素晴らしいという意味でもあります。パンのみでなく洋菓子というジャンルの時流をいち早く受け止め、歴史に固執しない体質が伺えます。デザートはフランス、パンはドイツと世界に目を向け、昭和42年にはドイツの職人を会社に迎え入れるなど常に改進黨を続け、会長の外交的な姿勢はフランスに2、3か月滞在するなど今でも健在で感銘を受けます。

人気の「サンケーキ」は太陽のように丸くて明るいケーキという意味ですが、ドイツの「サンドケーキ」を参考に砂のようにもろい食感が特徴で根強い人気の商品となっています。70歳で社長を3代目に譲られるに当たっては、自分の時代の人間はもったいないという精神が非常に強いが、「事業とは節約しないことである」と会長が次世代に引き継いでいく過程での決断を垣間見たように思います。

「世界のお菓子を神戸へ。神戸のお菓子を世界へ。新しく、いま、ケーキワールド。」を企業理念に幅広いシェアを持ちながら、製造工程は手作り感があり、商品への愛着感を強く感じました。



生活協同組合コープこうべ 六甲アイランド食品工場

東灘区向洋町西2-1
創業年：1921年
六甲アイランド食品工場1987年完成

人気商品ベスト3

- ① 神戸ハイカラメロンパン
- ② 熟成ロイヤル
- ③ なめらか絹豆腐



今年90周年を迎えた「コープこうべ」の六甲アイランド食品工場を訪れました。生産事業部長の若林敏夫氏のモノ作りに対する情熱はとても熱く、特に、試行錯誤しながらもストレート法、液種、そしてたっぷりの湯種の3つのこだわりで2000年に、3か月かけて開発したもちり・しっとりの食パン「熟成ロイヤル」の作り方から供給の方法まで、その苦労と喜びを語っていただきました。

コープこうべは、東日本大震災被災地支援のため、みやぎ生協に総勢241人の人的支援とともに、灯油や粉ミルク、菓子パンの提供など物的支援を行いました。支援活動の中、コープこうべで一番人気の菓子パン「神戸ハイカラメロンパン」がとてもおいしかったという、被災者からの感謝のメッセージは、作り手にとって大きな励みであり、喜びとなりました。

また、工場の食品廃棄物処理設備の充実を図ることにより、自家発電は工場内使用量の60%に達し、リサイクル率は96%を誇る「環境にやさしい食品工場」となっています。

工場では、おいしさや新鮮さを追求するため素材の厳選などさまざまなこだわりを持って商品作りに努めておられますが、工場見学で直接、安全・安心を感じてもらいたい、そしてさまざまな方法で組合員からの声を取り入れることで、商品の開発・改善に生かしていきたいという、まさに生活協同組合の原点を感じました。

