

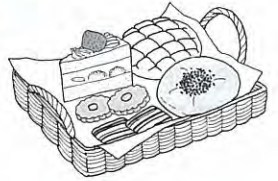
⑩

ハーティー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④



ルポライターのハーティーちゃんが地元の誇れる個人・法人の方々を訪ね、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 アッシュ・セー・クレアシオン

代表取締役社長 蟻田 剛毅 氏
 芦屋市公光町7-10-101 (アンリ・シャルパンティエ芦屋本店)
 創業・開店: 1969年



昨年社長に就任された蟻田剛毅氏にお話をお伺いしました。まず地元への感謝を口にされた社長はとても気さくな方でした。2年前は限定商品を数多く作りすぎた反省を踏まえ、今ではお客様が支持し、望まれるものを出すことがいちばんとの思いに。お客様がお買い上げの際には、試食がある場合以外は味の確認ができないので、味だけでなく五感に訴えることが重要とも。従業員全員が「この1つのケーキがすべて」との想いを込めたケーキは、すべてスタジオ(工場)で手作りされています。

6年前(株)電通を退職後入社し、お菓子に携われることがうれしくて、仕事にのめり込んでいったと楽しげにお話される社長。創業者で初代社長である父・尚邦氏が亡くなる直前、将来のビジョンをとてん気にして、経営改革プロジェクトを10名程で立ち上げられた。最後の1年を真剣に取り組んできたことが、今や大きな力となり、経営に活かされている。主要ブランド、アンリ・シャルパンティエの人気商品は、香りにこだわってリモデルし150%売上増のフィナンシェと、創業のきっかけとなった、芦屋本店と東京の2店舗でしか味わえないクレープ・シュゼット。イタリア菓子ブランドのシーキューブでは、リモデルして400%増のティラミス。伝統を守りながらも、より良いものへ進化するためのこだわりが強く感じられました。



常盤堂

代表者 岩崎 典治 氏
 東灘区御影中町4-8-22
 開業年: 慶応4年



開口1番、季節の移ろいを情緒豊かに表現「それが和菓子です」と。料亭「常盤花壇」をルーツとし慶応4年開業の常盤堂当主岩崎典治氏。日本には1/7(人日)、3/3(桃)、5/5(端午)、7/7(七夕)、9/9(重陽)と5つの節句があり、その節目節目で季節の変わり目を表現してきた。四季を追いかけ、それを伝承していくことだと。

人気1位の御影雪月花は備中産の大納言を丹念にねり上げた餡を手焼きの種で包み込み、俳人山口誓子が好んで食した商品で、その雪・月・花を詠み込んだ句が立派な額と共に店に飾ってありました。2位の庵月は餡を求肥で包み込んだ最中、3位は季節限定の栗

たっぷりの栗むし羊かん。伝統を守り続けた味である。

“喜びの連鎖”楽しく良しとしたことを皆さんに連鎖していきたいとおっしゃる岩崎氏。店内には「喜ろこべば喜ろこびごとが喜ろこんで 喜ろこび集めて喜ろこびに来る」(弘書)の額が掛けられていました。先代がお世話になったことに少しでもお返しができたらとの思いで講習会などを開催。講習会で宮沢賢治の「銀河鉄道の夜」をテーマに参加者から絵を提案していただき、自分なりにまとめて表現された商品は涼しげな中に神秘さがたどよい夢のある作品でした。和菓子作りには表現力の豊かさが求められています。

