

class A パートナーメーカー 工場探訪記

第3回 株式会社榮太樓總本舗

# 心にも体にもおいしいお菓子を 作り続ける



八代目の細田眞・代表取締役社長。学生時代はボートで鍛えた。「ボートも仕事もチームワーク」

秋の高い空に、夏が戻ってきたような強い日差しの日。青い空に、白い建物がひととき眩しい榮太樓總本舗の八王子工場にお邪魔しました。class A マーケットでも人気の「糖質をおさえたようかん」を作っている工場です。

東京日本橋で200年の歴史をもつ榮太樓總本舗。看板商品の「梅ぼ志飴」は江戸末期の安政年間に作られました。梅干しの味がするのではなく、見た目が梅干しに似ていることからそう呼ばれるようになったとか。社名の「榮太樓」は日本橋に店を出した3代目細田安兵衛の幼名にちなんでいるそうです。

創業から明治、大正、昭和とお菓子を作り続け、昭和の高度経済成長期にはデパートに出店。飴と並んで有名なあんみ

つやみつ豆が商品化されたのもこの頃です。のれんにあぐらをかくことのないその姿に江戸の粋を感じます。

こちらの八王子工場は2013年5月に竣工。それまで活躍していた調布工場の老朽化に伴い移転してきたそうです。新工場竣工によって生産体制も拡大し、量販店向けの商品を拡充したり、新しい仲間が次々と増えています。「糖質をおさえたようかん」もその中のひとつ。名前の通り糖質は1本当たり10g未満に抑えられています。

では工場に入ってみましょう。

白衣に帽子、マスク、ズボンの裾には脚絆をし、粘着ローラーでゴミを取り、石鹸でしっかり手洗いをして、エアシャワー



実際に打菓子に使われていた木型



歴史を感じる61年前の梅ぼ志飴

を浴びていざ工場内へ。エアシャワーの扉を開けた瞬間、マスクをしていても甘く香ばしい香りが漂ってきました。見るとどらやきが次々と焼かれ、餡が載せられ、最後に人の手で合わせられて次々とできあがっていました。

製造と包装、開発の人を合わせて約130人が働く八王子工場。全自動の工場とは違い、人の手がしっかりと活かされているのが印象的です。「機械に合わせるのではなく、これまで私たちが培ってきた味や品質に機械を合わせているので、どうしても人の手がいられます」と細田眞社長。

「糖質をおさえたようかん」は1釜で約5,100本が取れるという釜で溶かした寒天に餡を合わせて煮詰めます。あとは充



羊羹は大きな釜で規定の糖度まで煮詰める



まだ熱い羊羹を手で形を整えて並べていく



手で合わせることで皮が隙間なくきれいにつく

填してほぼ完成というシンプルな工程ですが、充填された羊羹は最後に熱いうちに人の手で平らに形をならします。そして冷蔵庫で冷却して完成です。

開発のきっかけを細田社長にうかがうと、ロカボ(適正な糖質摂取)の第一人者である北里大学の山田悟先生の「糖質を制限している人でも安心して食べられるお菓子があるといいですね」というお話から始まったそうです。

和菓子にはヘルシーというイメージがあるものの、それは洋菓子と比べて脂質が少ないからで、糖質ということになると話は変わります。「大福を考えてもらうと分かりやすいのですが、外側は餅で中は餡。いわば糖質のかたまりです。どこから何をすれば糖質を抑えたお菓子を作れるのか、とっかかりを見つけるまでは苦労しました」と細田社長。

羊羹という方向性が決まり、山田先生からは1本25g、糖質10g以下という指標をもらい、それに向けて何を引けばいい

のか、何を何に置き換えればいいのか、試行錯誤して誕生しました。

ポイントになるのは砂糖。山田先生からは人工甘味料を使っても構わないというお話もあったものの、何としても天然の甘味料でいきたいという思いがあり、そこは譲れない課題だったといいます。そして勿論おいしさも譲れない要素でした。最終的に天然甘味料のソルビトールとラカンカ抽出物を使い、小豆の皮の粉末を加えることで目標の味が完成しました。

体のことを考えた商品はこの羊羹だけではありません。同社のブランド「からだにえいたろう」では他に、血糖値の上昇を考慮した「スローカロリーどら焼き」や、スポーツ時の商品としてアミノ酸の入った「エナジーようかん」があります。体にいいものはプラスして、良くないものはマイナスするというのがこのブランドのコンセプト。ロゴのえいたんマークの頭にあるプラスとマイナスは、それを表し

ているということを知りました。他にも現在開発中の商品があるようです。

「お菓子は食事でも薬でもありません。食事や薬のように必需品ではない代わりに、楽しい気持ちと時間を作る大切な役割があると思っています。ですので、病気で糖質を制限しなければならない人は勿論、若い人でカロリーを気にしている人にも後ろめたさなく食べてもらえるものを作りたいと思っていました。お菓子は楽しく食べていただきたいですから。この羊羹に限らず、ギルトフリー商品の開発は今後も続けていきたいと思っています」と語る細田社長。そんな社長の夢は、「日本にはおいしく、そして安心なお菓子がたくさんあります。それを世界に広めていくのが夢です」とのこと。

おいしいお菓子で楽しい時間をすごしてほしいという思いそのままに、常に挑戦を続けてきたからこそ、200年の歴史が存在するのだと実感した工場見学でした。

(撮影：篠田英美)



八王子工場



class A マーケットに出品中の「糖質をおさえたようかん こし餡・はちみつ・黒糖」3月にパッケージをリニューアル予定