

お菓子を通じて人々に「穏やかな幸せ」を提供する

三和製菓株式会社 千壽庵吉宗奈良本店株式会社 奈良県奈良市

■自然素材へのこだわり・製法が継承されたわらび餅

「菓匠 千壽庵吉宗」は、創業 1936（昭和 11）年。東大寺転害門のほど近くに建つ総本店は、なまこ壁に格子戸の風趣ある建物で築 100 年を超えるという。現在取り扱う商品アイテムは、100 種類以上。中でも、天日干した自然の甘藷でんぷんと国産本わらび粉を使用した「わらび餅」が看板商品で、顧客からは「あの黄色い箱のわらび餅」と呼ばれ、長年親しまれている。

1954 年、三和製菓株式会社が設立。饅頭などの和菓子も手掛けるようになると、主に東大寺の観光土産として人気を博した。現在も販売されている「乳菓 古代瓦」は、当時バターを使用して開発されたものである。地元根差した菓子屋を目指した 2 代目の父、山本憲司氏は 1979 年に「菓匠 千壽庵吉宗」の屋号を掲げ、高級和菓子の製造・販売を開始。憲司氏は多くの古文書を紐解き、試行錯誤の末にわらび餅の製法を生み出す。「菓匠 千壽庵吉宗」の代表商品であるわらび餅は、長い年月を重ねて再現させた伝統の銘菓。自然素材へのこだわりや製法も当初のまま受け継がれており、国産わらび粉と甘藷でんぷんのみを独自の配合で半日かけて練り上げることで、甘くやさしい味わいになる。



黄色いパッケージが目を引く「生わらび餅」（左）、「乳菓 古代瓦」とその型（右）

わらび餅にまぶす「きなこ」も美味しいと評判だ。国産大豆の皮を剥いて煎り、極めて細かい粉末にしてあるため苦みがなく香ばしい。3 代目の現社長である山本哲也氏は、2008 年に当社オリジナルのきなこを主役にした新商品開発に着手。

6 年の歳月を経て「きなこクリーム大福」を発売したところ、わらび餅に次ぐ人気商品となった。

■本わらび粉 100%の高級わらび餅がレギュラー化

わらび粉とは、山菜のわらびの細かい根から採れる希少なでんぷんのこと。根をたたき何度も水にさらして大変な労力を費やして採取されることから、高価で知られる吉野葛の倍以上の値段がつくという。2014 年、この本わらび粉を 100%使った贅沢な「純本生わらび餅」を限定販売。黒糖や他のでんぷんが一切加えられていないため、「わらび粉本来の色や香り、滑らかな風味が楽しめる」と“本物”を好む顧客から大変好評だという。本年 10 月からはレギュラー化が決まり、毎日店頭に並ぶ。



わらび粉の自然な色の「純本生わらび餅」（左）、和の素材を用いて洋菓子の要素を取り入れた「きなこクリーム大福」（右）

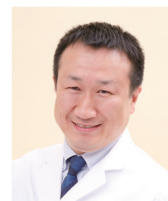
■「穏やか」の創出で大和の伝統文化を継承する

山本社長は「お菓子は人々を幸せにするもの。店舗に入った瞬間やお菓子を食べた瞬間にころがふっと穏やかになるような商品、店舗、おもてなしを目指している」と語る。また、「和菓子に限らず、奈良の文化を次世代に伝え、奈良をより魅力的な地域として未来に手渡すことが、奈良で長年商いを営む私たちが果たすべき使命だ」と、大和の伝統文化の継承を大切に考えている。

（八木陽子、橋本公秀）

三和製菓株式会社
千壽庵吉宗奈良本店株式会社

〒630-8273
奈良県奈良市押上町 39 番地の 1
TEL: 0742-23-3001
FAX: 0742-27-4546
URL: <http://www.senjyuan.co.jp/>



山本哲也 社長