

「うなぎパイ」だけじゃない！ 和菓子と職人の未来を開拓する菓子屋“春華堂” ～職人の手わざの価値を伝えるために～

■日本人の和菓子離れ

海外向け情報発信サイト「All About Japan」と春華堂が実施した「和菓子の喫食率」に関する調査で、若年層における和菓子離れが明らかとなりました。調査の結果から、洋菓子は、和菓子と異なり著名なパティシエが広く認知されていること、海外ブランドの参入など話題性も高く、オシャレで新しいイメージが購買に影響していると考えられます。

※別紙参照「和菓子の喫食率調査」

■「和菓子は“世界でも勝負できる菓子”！」

“サムライスイーツ”である和菓子の価値、職人の価値を国内外に広めたい

春華堂では、続々と来る海外からの“黒船スイーツ”に“サムライスイーツ”である和菓子が対抗するには、日本国内だけでの活動では十分ではないと考え、“世界でも勝負できる菓子”であることを日本人に再認識してもらう事を目的に、2015年より「ミラノ国際博覧会」「フランスレストランウィーク」「Chefs&Champagne®」などのイベントに参加しています。また同年10月にはイタリアの名門メディチ家・リッカルディ宮殿にて五穀屋の看板商品の一つである玉羊羹「発酵さしすせそ羊羹 “五季（いつき）”」を献上、さらに国内でも、経済産業省クールジャパン政策の「The Wonder 500™」において、日本が誇るべき和菓子として“五季（いつき）”が選ばれるなど、国内外での評価を高めてまいりました。



献上用に特別にしつらえた「五季(いつき)」



イタリアの名門メディチ家・リッカルディ宮殿にて献上している様子



色鮮やかな見た目や職人の手わざに称賛の声が。



日本らしい繊細な味を楽しむ現地の人々

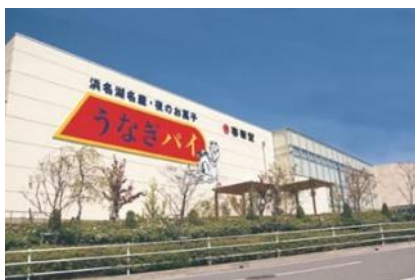
■“職人の手わざの価値”を伝えるために

1887年に小さな和菓子屋として創業した春華堂は、「職人の手わざ」「手作りへの想い」「ユニークなものづくり」をブランド資産として掲げ、旗艦ブランドの「うなぎパイ」には専門の「うなぎパイ職人」を54名擁し、和菓子、洋菓子も約30名の職人による手作りで製造、販売しています。

しかしながら購買だけでなく、和菓子職人を目指す人も年々減少傾向にあり、弊社でも和菓子職人の人材開発に苦勞する状況が続いています。そこで、和菓子とそのまわりにある日本の生活文化や価値観、そして職人によるものづくり精神の価値を大切につなぐ事を菓子屋の使命と捉え、様々な活動を展開しています。

① 「家族」がテーマの工場見学「うなぎパイファクトリー」。

職人の技、職人の価値を伝えるためには、まずは地域の方々にうなぎパイの製造過程を見てもらう必要があると考え、新たに用地を取得し、工場を新設。直営売店とカフェを併設した見学できる施設 2005年にオープンいたしました。2010年には、経済産業省主催の産業観光推進有識者会議にて、成功している産業観光施設のモデルケースの1つとして取り上げられるまでになり、今年年間68万人を超える日本最大級の動員数を誇る施設となっています。



② 「食育」と「職育」がテーマの浜北スイーツ・コミュニティ「nicoe」(ニコエ)。

そして2014年には、浜松市浜北区に、浜北新工場とスイーツ・コミュニティ「nicoe (ニコエ)」をオープン。このnicoeは訪れた人、特に子どもたちに向けて菓子作り、菓子職人に興味を持ってもらうため、「食育」と「職育」をテーマに設立いたしました。特に和菓子は、作っているところを見せる文化がなくその機会も減少していることから、実際に見て体験できる施設を提供することが重要と考えています。現在は、多忙期には一日3,500人、年間33万人が訪れ、子どもたちの笑い声が絶えない人気施設に成長いたしました。



■昨今の和菓子のトレンドと、年末商戦で注目する菓子は？

—松屋銀座 和菓子バイヤー 牧野賢太郎氏

新世代の和菓子職人が、伝統の技法を活かしつつ、時代に合った和菓子を作り出す。スタイリッシュで独創的な、「次世代和菓子」が人気だと思います。また先様にも菓子のストーリーを伝えられる気の利いた手土産が人気を集めており、年末商戦で注目しています。

昨今の若年層の和菓子離れをうけ、松屋銀座では、2016年に30-50代の客層の取り込み強化を目的に和菓子売場改装を行い、味が美味しく、さらにお洒落で、洗練されたパッケージを持つブランドを中心に取り揃えています。同年に松屋銀座にオープンした五穀屋は、当初の売上目標を上回るなど好調で、主に30代~40代女性の支持を獲得。なかでも、30代の利用率が他社と比較し多いのが特徴で、和菓子全体でもトップ、洋菓子並みの利用率で、人気の「次世代和菓子」の一つと言えるのではないのでしょうか。

●本件に関するお問い合わせ●

PR事務局（株式会社オールアバウト内）：大貫

TEL:03-6362-1363 FAX: 03-6893-5722 携帯(080-3430-4216)

Email: pr@staff.allabout.co.jp