

技アリ!

いわての仕事録



1 蒸し上がったばかりの黒糖まんじゅうの湯気が立ち上る工場内。定番商品だけでも40アイテムもの和菓子を次々に製造していく。
 2 「和菓子屋の魂」という自家製餡。じっくり手間ひまかけて作るのがこだわり。
 3 発売以来40年間も作られている「揚げまんじゅう」。生地に豆腐を加えているので冷めてもサクサクと軽い食感が楽しめる。
 4 写真は菊地社長の祖父で創業者の小島義男さん。独学で菓子作りの技を学んだ。
 5 和カフェをコンセプトに洋風のテイストも取り入れた「小島かふえ」店内。仮設住宅巡りの際に「ゆったりできる場所が欲しい」という声を受けて開店を決意。
 6 人気メニューは菊地社長の祖母の味を再現したという「釜石雑煮」。くるみだれで雑煮を食べると三陸の食文化を一年中味わえる。
 7 カフェには自社製品も並ぶ。ここでお客様から寄せられた声は工場にフィードバック、商品作りに役立つ。
 8 愛嬌あるパンダがカフェの目印。「リラックスできる場所をイメージした」とか。
 9 カフェはイタリアン料理店で勤務経験もある菊地社長が厨房に立ち、奥様の菜月さんが店長をつとめる。

釜石から広げたい、和菓子がつなぐ「笑顔」



代表取締役社長 菊地 広隆

【支援企業紹介】釜石市 有限会社 小島製菓

理念は「和菓子で笑顔を創る」 釜石で愛される老舗菓子メーカー

「今はもう『いいものを作っていれば売れる』という時代じゃない。これからは味、品質、安全性、そしてブランディングなどさまざまな付加価値をつけることが必要なんです」。

釜石の老舗菓子メーカーとして、数々のヒット商品を有する小島製菓。だが、菊地広隆社長はあくまで冷静に、情勢を分析する。老舗の看板に甘んじることなく、老舗だからできる革新を、菊地社長は就任以来わずか1年半余りで次々に実現してきた。

終戦直後の昭和20年、菓子やパン類の小売店として創業した同社。釜石

製鉄の発展とともに商売も拡大、製菓修業を積んだ二代目は昭和33年に完成した橋上市場への出店を機に卸売業を始める。昭和60年以降は卸専門となり、現在では沿岸から遠野や北上、花巻までへも商圏が拡大。40年以上のロングセラーを誇る「揚げまんじゅう」や三陸名産「練りくるみだれ」など季節商品を含めるとアイテム数は90を超えるが、自家製餡など手作りへのこだわりを貫いている。

そんな家業を継いだ菊地社長は、外車セールスやカナダでリクルーティング業に従事したという経歴。「最初はうるち米ともち米の違いも知らなかった」と笑うが、餡作り修業を通して会社の理念「和菓子で笑顔を創る」を理解。

技アリ!ポイント

「大事な人に食べさせたい」という思いで作る
 当社の考えるお菓子は、母親のつくる「おやつ」の延長にあるもの。大事な人に食べさせたいという思いがあるから、素材や安全性にも気を配るようになります。そうやってものづくりに取り組むことで人は「職人」になるというのが当社のものづくりのポリシーです。

創業60年以上という歴史を誇る釜石の老舗菓子メーカー小島製菓。卸専門に事業展開をしてきた同社が、昨年市内にカフェ形式の実店舗をオープン。新たな挑戦を始めた菊地広隆社長に夢を伺った。

【いわて産業振興センターの活用実績】
 設備貸与と事業により菓子製造機を複数導入してきた。現在の課題は新工場完成に向けた人材の獲得や育成など。今後は各種情報の提供など、ソフト面でのサポートに期待

実践のため震災後はボランティアで仮設住宅を巡り自社製品を提供してきたという。

仮設住宅では色々な地域の人から様々な意見を聞くことも多く、「最高のマーケティングにもなった」と菊地社長。そしてこれをきっかけに、顧客の求めるものに合わせ商品やサービスを進化させるという、新たな挑戦がスタートしたのである。

スイーツフェア、カフェの出店 革新の根底にある社長の思い

手始めに取り組んだのが、平成25年より滝沢市を会場に開催されている「いわてS-1 スイーツフェア」への

参加。第1回大会へは練りくるみだれを塩ミルクアイスにかけた「くるみだれアイス」、翌年は「揚げまんじゅう」を出品。内陸市町村の出店がほとんどという中で、どちらの商品も来場者人気投票で3位に輝く快挙を成し遂げた。既存商品での参加には「釜石の食文化に誇りを持ってほしいという思いがあった」というが、アイスにくるみだれをかける発想や揚げまんじゅうもミニサイズに変えるなど、そこには「甘さ」「大きさ」「数」に対するマーケティングを元にした、菊地社長の戦略があったのはいうまでもない。それは「顧客目線の大事さ」「釜石でも盛岡でも求められる物は同じ」という確信と手応えに繋がった。

そして昨年11月、市内の共同店舗「タウンポート大町」に、小島製菓初の飲食店「小島かふえ」が誕生した。メニューは自慢のつきたて餅や菓子類ほか、市内の食品メーカーの食材を使ったグラタンなどの軽食も用意。さらに今年度から従来の約6倍の規模となる新工場建設もスタート、平成28年稼働を目指している。

「お菓子を食べて欲しい人に直接届けたい」。そう話す菊地社長の脳裏には、仮設住宅巡りやスイーツフェアで出会った多くの人々の「笑顔」がいつももあるのだろう。カフェという実店舗を得、生産体制の充実も図り、小島製菓は次のステージへ向かう。

企業データ	会社名	有限会社 小島製菓	創業	昭和20年(1945年)4月
	本社	釜石市上中島町1-2-38	従業員	6名
	電話	0193-23-6376	業種	和菓子の製造・卸
	代表者	菊地 広隆	URL	http://kojimaseika.com/