



岩手の魅力を伝えたい。 地産地消での洋菓子作り

盛岡市

株式会社 みちのく創彩菓子 砂田屋

南部杜氏のふるさと石鳥谷で創業し、あのヒット商品「酒ケーキ」を開発した株式会社砂田屋。「季節感」「わかりやすさ」などをコンセプトに、誰からも愛される洋菓子を生み出してきた同社が今取り組むのが「地産地消」である。そこにある思いとは何か、似内大作専務に伺った。

食材と製法の工夫で洋菓子にも「季節感」を

芳醇な日本酒の香りをまとった、一升枮サイズのスポンジケーキ。今や岩手銘菓のひとつにも数えられる、この「酒ケーキ」を製造しているのが株式会社砂田屋だ。昭和50年、花巻市石鳥谷町に菓子店を開いた先代社長の故・似内孝清氏が南部杜氏の里にちなみ考案し、現在も主力商品となっている。

しかしこの“看板”に甘んじることなく、進化を続けているのが同社だ。専務取締役の似内大作さんは、平成15年に変更した「みちのく創彩菓子 砂田屋」という社名に、同社の思いと方向性が込められていると説明する。

「先代は、いい材料を使いなるべく大きなケーキを作ることを信条としていました。その意思を受け継ぎながらも、季節の食材を使うことと形や色で季節を表現する和菓子の手法を取り入れたんです」。

加工技術の向上により原料の多くが通年手に入ることもあり、洋菓子は和菓子に比べ季節感が希薄である。加えて近年は独創性を競う風潮が強かったと似内専務。「フランス

帰りのシェフが材料を複雑に組み合わせ、見た目のよい菓子を作る。イメージが先行し、本当の美味しさがわかりにくい状況に違和感を感じていた」と振り返る。たとえば春は、旬のイチゴをたっぷり使ったタルトを作る。トレンドに流されず「季節」「わかりやすさ」にこだわった同社の商品は消費者に受け入れられ、現在は石鳥谷ほか盛岡市内に2店舗を構えるまでになっている。

そんな同社の菓子作りにも転換をもたらしたのが東日本大震災だった。市内の避難場所に菓子を配りながら、似内専務は「うちの形で復興に貢献したい」と決意、平成26年に県内全市町村の食材を使った菓子作りプロジェクト「岩手地産宝食彩菓」をスタートさせたのである。平成30年1月現在、県内市町村の約6割にあたる20市町村の食材を使用した菓子を発表、似内専務は「オリンピックイヤーまでには全市町村の菓子を作りたい」と意気込んでいる。

県内の食材を探しだし、生産者と折衝、協力して菓子を

創作する。非常に手間がかかるこの取り組みを、似内専務は「きっかけ作り」と話す。

「県内を回り、岩手の人が岩手の素晴らしい食材を知らないことに気づいたんです。うちの菓子を通し食材や生産者のことも知ってもらえればいい。そしてこれからは、生産者と消費者を繋ぐような仕組みづくりも必要になっていくと感じています」。

「岩手地産宝食彩菓」に加え、「Healthy(ヘルシー)」も食材と地域との関連性から発想した洋菓子シリーズという。地域への思いを胸に、新商品が続々と生まれている。

似内大作
専務取締役



①同社の人気商品のひとつ「ふわりん」。小さくて手軽に食べられるチーズとチョコのスフレだ。②旬の食材を使い四季の彩りを表現するケーキ類。③設備貸与制度で導入したクリーム充填機。生地を絞りなどに使用されている。④看板商品「酒ケーキ」。白さを保つため卵白のみで焼き上げる。⑤季節のケーキが並ぶ三本柳店のショーケース。



砂田屋の技術

以前から岩手の食材を使って何か作りたいと考えていたという同社が、震災をきっかけにスタートさせた「岩手地産宝食彩菓」。第一弾は人と人との繋がりをコンセプトにした、その名も「輪菓子」。二戸の蜂蜜や宮古の塩、盛岡の黒豆等が使われている



砂田屋の技術

「岩手地産宝食彩菓」のひとつ、平成29年度のいわて特産品コンクールで岩手県市長会会長賞を受賞した「早池峰ぐるぐるぶるまじゅ」は、大迫町の「宿場町大迫400年」を記念して開発。この他にも地域の特性を生かした菓子がラインナップ

いわて産業振興センター活用事例

設備貸与制度でクリーム充填機等を導入したほかいわて特産品コンクールにも参加、市長会会長賞を受賞している。平成29年度にはいわて農工商連携ファンド地域活性化支援事業採択、新商品開発に取り組む。

企業データ

会社名 株式会社 みちのく創彩菓子 砂田屋
本社 岩手県盛岡市三本柳第7地割16-6
電話 019-639-7888
代表者 似内 一子

CORPORATE DATA

創業 昭和46年(1971)
従業員 26名
業種 菓子製造
URL <http://www.sunataya.co.jp/>