



明治45年の創業から4代続く和菓子屋・有限会社小ざくらや一清。4代目として暖簾を引き継いだ後、伝統を重んじる和菓子業界にあって、菓子作りを楽しみながら見たこともないユニークな生菓子でブランドを確立した、代表取締役の伊藤 高史さんにお話を伺いました。

明治時代から4代続く
一風変わった和菓子屋

小ざくらや一清は明治45年に創業し、全国屈指の和菓子処ともいわれる名古屋の地で4代続く和菓子屋です。老舗から新店まで数多くの和菓子専門店があるなかで、私たちは代が変わることに扱う菓子も変遷を遂げた、全国的にも非常に珍しい歴史があります。主力商品が変わってきた理由はそれぞれ異なりますが、初代は最中屋を営み、2代目は当時愛知県で唯一の式司菓子の製造を、3代目は京菓子子の卸売業を主軸としてきました。そして4代目の私は、これまで取扱いのがかった生菓子によって有名店になるうと決意。先代の父から家業を継いだ20年ほど前のことです。

開店と同時に訪れた苦境を
飛躍の転機へ

今振り返ると、当時の私は未熟でした。30歳の春先に、経営方針や製造計画をほとんど決めずに勢いで開店。しかし、そんな甘い考えでお店が繁盛するわけもなく、その後3年間は鳴かず飛ばすの苦境に立たされました。

このときの反省から、実際のデータに基づいて事を進めるようにしたのはもちろんですが、このままではダメだと製菓学校に通い始めたことが大きな転機だったと感じます。お菓子は「どうやって作るのか」ではなく「どうしてできるのか」を徹底的に学び、

すべてはお菓子の先にある、お客さまの笑顔のために。

- ▶ 開店当時のピンチから見てきた「小ざくらや一清」の在り方
- ▶ 伝統を重んじる和菓子業界にあって曲げなかったオリジナリティ

話のポイント

和菓子づくりの基礎となる理論を「から理解したことで、初めて菓子作りが楽しいと思えました。その後は、新商品やお店の方向性など、アイデアが面白いように湧き出し、店も、私自身も、自ずと好転し始めました。本店の壁に刻んである『菓楽』には、作り手自身が菓子作りを楽しまなければ、食べる方が心の底から笑顔になる「生きていく菓子」は完成しないという意味を込めています。

**常に楽しむ自由な発想で
和菓子業界に新風を巻き起こす**

開店当初は20品目ほどからスタートしましたが、現在では、看板商品となった『おほほっ』をはじめ常時200品以上がお店に並び、季節限定のお菓子も全て合わせると取り扱い商品は1,000品以上。また、全国で初めて創作和菓子ケーキを作ったパイオニアとして、お客さま一人ひとりと向き合いながら、想いをカタチにするオーダーメイドの創作菓子にも注力しています。

この20年ほどで小ざくらや一清のブランドを確立できたのは、伝統や歴史が重んじられる和菓子業界において、常に『菓楽』を柱に据え、人と同じことはやりたくないという姿勢を貫いてきたからでしょう。か。今後も変わらず、お客さまを飽きさせないための斬新なアイデアやユニークな発想で多くの新商品を創出し、1000年、2000年と歴史を刻み続ける和菓子屋であるために、次の世代へと暖簾を引き継いでいきたいと考えています。



▲ 実際に作った創作和菓子ケーキのひとつ。「見て楽しい、食べて美味しい創作菓子」を作るために、工芸用の材料は使わず、すべて食べられる素材で仕上げます。



▲ 人気商品『おほほっ』は、全部で15種類のラインナップ。定番の苺とピオーネはもちろん、季節ごとに変わる旬の食材はすべて、農家さんから直接取り寄せたものです。



▲ 中村区にある本店では、常時200品以上の商品を取り扱っています。客層は、30~40代と比較的若く、男性も多いのが特徴で、名古屋土産に購入される方もたくさんいます。



今月の表紙説明

本社併設の工場では、ヒノキ盆栽を再現した工芸菓子を仕上げる様子。作業場は、深夜まで試行錯誤をくり返した新商品の開発など、喜びも苦しみも詰まった思い入れのある場所です。現在は、8名のスタッフが店舗用のお菓子を作っています。

Company Data 【会社概要】

- ▶ 創業 明治45年
- ▶ 所在地 名古屋市中村区稲上町2-88
- ▶ TEL 052-412-4013
- ▶ URL <http://www.kozakuraya.com>
- ▶ 事業内容 創作和菓子の製造、販売