

株式会社御菓子所まつ月



[創業年] 1855年(安政2年)

[売場面積] 82.5㎡(25.0坪)

[事業従事者数] 8.5人

[営業時間] 9:00~18:00

[定休日] 水曜日

[商品構成]

・カステラ	35.0%
・眠り柿ずくし	20.0%
・井桁家最中	15.0%
・本わらび餅	5.0%
・本そば饅頭	10.0%
・月乃福福餅 他	15.0%

[店舗所在地] 愛知県豊田市黒田町尾知 59 番地 5

[URL・SNS] <https://matsuzuki.jp/>

[経営理念]

- ①社員を幸せにすること
- ②社会の役に立つこと
- ③会社を継続させるために利益を出すこと
- ④先人たちが残してくれた伝統を受け継ぎ、その伝統を自分たちの手でさらに発展させ未来へ繋ぐこと

<社訓>

- 一、仕事に対し、お客様に対し、共に働く仲間に対し、熱意・創意・誠意をもって向き合うこと
- 一、時には後ろを振り返る事はあっても、歩みだけは前に進み続ける、「阿波踊りの精神」で全ての事に取り組むこと
- 一、どんな時も周囲を見て、今自分がチームの中で何をすべきかを考え行動すること

和菓子の伝統を守り、創り、伝える

[お店の概要]

「御菓子所まつ月」は、江戸時代末期の安政2(1855)年創業、現当主で8代目という和菓子店の老舗だ。店舗は、愛知県豊田市北部の山間地にあり、尾張・三河(愛知県)と信州・飯田(長野県)、さらに美濃・恵那(岐阜県)を結ぶ街道の要衝にある。家訓として「原料七分に腕三分」が伝わる通り、宿場にもたらされた素材や菓子製造技術、さらに各地からの情報を基に、最上の和菓子を提供している。

現当主は三重県桑名市の和菓子店で修業ののち同店に戻り、平成28(2016)年に8代目を継いだ。店舗は平成7(1995)年現在地に新装開店している。駐車場が広くゆとりある敷地にはヘリポートが設置され、緊急時に地域のために協力できる態勢にある。

[お店の経営ノウハウ]

店の菓子製造の基本は、家訓の「原料七分に腕三分」の通り、職人自ら原材料を育てる事・そして理想の菓子作りに適した原材料を見極める事が重要であり、その原材料を最大限活かす技術と知識を磨き続ける事が必要である。

代々守ってきた「配合帳」には、当時の主人たちが懸命に試行錯誤した結果書き記した製法や配合が残っていて、その配合帳を活かし、現代のお客様にもお喜び頂ける商品に磨き上げ、試行錯誤を日々続けている。

例えば「本わらび餅」の原材料の本わらび粉は、農家と提携し土から掘り起こした蕨根を砕き、水に晒したのち不純物を取り除く。幾度となく晒した後、ようやく本蕨粉が採取できる。この本蕨粉を乾燥させ、数年間熟成したのちによりやく原材料となる本蕨粉が完成。この「本蕨粉」に、ブナの森で数十年かけ自然界の中で濾過された世界自然遺産「白神山地」の水を加え、職人自ら丹念に練り上げる事で他には真似する事が出来ない、独特の食感と粘りが特徴の「本わらび餅」が完成する。

同じく、羊羹「眠り柿づくし」は原材料となる干し柿作りに約 5 年をかける。天日寒風に晒し干し、じっくりと熟成した原材料の干し柿は、つややかでコクと旨味が凝縮。これを琥珀色に輝く柿羊羹へと練り上げる。ちなみに「眠り柿づくし」は昭和 28 年 11 月に高松宮殿下への献上品だ。

この他、西尾の抹茶や純国産鶏もみじ卵など地域素材を菓子材料として活用。例えば「中馬街道 塩カステラ」はもみじ卵で生地を仕込み、そこへ地元の歴史ある「足助塩」を使用し極上のカステラに焼き上げている。

今でこそ「和菓子」に分類されるような菓子に加え、現代では「洋菓子」と区分されるが、同店では約 100 年前よりパイ生地、ラスク、スポンジ生地を活かした菓子を製造販売してきた歴史があり、代表には「あくまでも弊店は菓子屋であり、洋菓子・和菓子と区別される前から製造してきた歴史がある」との思いがある。

こうした伝統的な菓子を基に、インターネット大手通販サイトの約 13,000 店舗対象のスイーツグランプリでも優勝した「月乃福福餅」や「歴史街道半熟チーズ」など、時代に即した商品構成も幅広い。店舗の他、大手有名百貨店、全国の宅配販売網、またインターネットでも販売している。2023 年には、約 8 年かけ練ってきた海外展開も行う予定だ。



左上：中馬街道 塩カステラ
中上：歴史街道半熟チーズ
左下：本わらび餅
中下：月乃福福餅(抹茶味)
下：羊羹「眠り柿づくし」

