

年、現代表が代表取締役役に就任し、3代目を引き継いだ。

【お店の経営ノウハウ】

同店の代表商品のひとつ、どら焼の「たるどら」の餡は、コシのある餅と栗を、餡で包んでいる。餡は、北海道の小豆と砂糖、銘水として知られる小樽の水を使用し、手間暇かけて炊き上げる。それを道産の小麦粉を使用し、皮を焼き、そのできあがりのボリュームとは裏腹に歯切れよく食べやすく、程よい甘さが特徴だ。

このほか、きんつば、大福餅、ブッセ、パイなど和洋問わず幅広く揃えている。



左：お店を代表する商品の「たるどら」 / 右：余市産の林檎を使用したブッセ

小樽は、坂の町として知られ、上水は河川から取水。上流の水源は工場など汚染源が無く、恵まれた自然が保たれているという。その小樽の水を使用していることを謳っている。

小樽の隣にある余市町のりんごを使ったクッキー「タルジェンヌ」のほか、後志地方のプルーン、ワインなど地域の素材を生かして商品化している。同社商品は、海外からのインバウンドとして人気のニセコの高級ホテルのお茶受けとして採用され、小樽・後志地区の地域全体の地名度を上げることに貢献している。



右から六美2代目、3代目、4代目の皆さん。創業以来家族揃ってお店をもちたてている。