

細田 眞

株式会社榮太樓總本舗
代表取締役社長

ほそだ・まこと ●1954年生まれ。慶應義塾大学商学部卒業後、日本郵船勤務を経て、1983年より家業に入る。20年近く製造部門に携わった後、2008年に八代目取締役社長に就任。



原料に吟味を重ね 製法にこだわった本物の菓子で お客様に心の豊かさを届ける

る人、大きな徳とすべし」という一節があるのですが、これを基に考えました。食は「人の天なり」というように、人間の命の源です。この命の源を作り提供する者として、我々の菓子で皆様の心まで豊かにできれば最高ではないか——という思いを込めた社是です。

柴田 社是を変えた背景には、経営方針などの転換があったのでしょうか。

細田 そういうわけではありません。私自身、以前の社是『味は親切にあり』が大好きでした。現相談役である六代目社長は「皆が好みに解釈してよい」という考えでこの社是を作ったそうです。

社員一人ひとりが様々な解釈をして、それを仕事に活かすことが出来る素晴らしい社是でしたが、解釈に違いがあるだけに会社としてのベクトルを合わせにくい——という側面がありました。また、「味」だけにこだ

わっているように見える——という思いもあり、より具体的な社是を考えました次第です。

柴田 「挑戦する」という言葉も印象的ですね。新たなチャレンジを続ける榮太樓總本舗さんらしいと感じます。

細田 そうおっしゃっていただけると嬉しいですが、榮太樓の歴史は、まさに新しいことへのチャレンジの積み重ねでした。この歴史を忘れないためにも「挑戦」という言葉を入れていきます。そして、新たな社是を浸透させるとともに、今後も新しいことへのチャレンジを続けていく姿勢を、改めて社員にも伝えているところです。

江戸時代から受け継ぐ 飴の価値を再発見

柴田 新しいことへの挑戦・チャレンジという点では、2007年に誕生した飴の専門ブランド「あめやえいたろう」の大成

京

菓子が「公家の町を背景とした優雅さ」を持ち味とするならば、江戸菓子の持ち味は「武家や商いの町が生んだ実質的な美味しさ」という。

江戸菓子の老舗、榮太樓總本舗は2018年で創業200周年を迎えた。始まりは、細田徳兵衛が江戸出府を果たした文政元年（1818年）。進取性を好む江戸っ子の気質を菓子作り

に生かし、時代の嗜好にこたえつつ新しい味の創造を続けてきた老舗企業である。

現在では、伝統和菓子の「榮太樓」、飴の「あめやえいたろう」、おやつのにほんばしといったろう、懐かしくて新しい東京土産「東京ビーゼン」、そして健康志向の「からだにえいたろう」と、5つのブランドを展開し、幅広い世代にあらゆる場面で楽しんでもらえる菓子を提供している。

原料や製法にこだわりながら、常に新たなチャレンジを続けるのが挙げられます。こちらの誕生の経緯を教えてください。

細田 きっかけは、伊勢丹新宿本店の地下1階、和菓子・銘菓売り場のリニューアルです。リニューアルにあたり、伊勢丹サイドから弊社に「新しいコンテナを提案してほしい」という求めがありました。そこで和菓子はもちろん、飴子や豆菓子

の専門店など様々な提案をしたのですが、先方の反応は「それは榮太樓さんでなくてもできるでしょう？」というものでした。

功が挙げられます。こちらの誕生の経緯を教えてください。

柴田 この度は、創業200周年おめでとうございます。200周年に合わせて、社是を一新された伺いました。これまでの社是は『味は親切にあり』でしたが、新たな社是にはどんな思いを込めたのでしょうか。

細田 ありがとうございます。菓子屋の世界では「まだ200年」といったところですが、一つの節目として新しい社是を掲げました。それが『心の豊かさに挑戦する榮太樓』です。

徒然草の122段に「食は人の天なり。よく味を調へ知れ

た。当時の社長（現会長）からは、最終的には伊勢丹と袂を分かってもやむなし——という話まで出たといえます。

それまでも、百貨店などにある榮太樓の店舗では「梅ぼ志飴」をはじめとした飴も扱っていたのですが、正直、売れ行きが良いとはいえませんでした。

弊社では、400年以上前にポルトガルから伝わった「有平糖」をベースに、江戸時代から受け継ぐ製法で飴を作り続けています。贈り物としても十分なクオリティだという自信はあるのですが、飴は自分で舐めるためにコンビニやスーパーで買うもの——という認識のお客様がほとんどだったのです。そのため、我々としても当時は「百貨店で飴は売れない」と思い込んでいました。

柴田 では、どのようにして「あめやえいたろう」は誕生したのでしょうか。

細田 実は、伊勢丹サイドから



▶あめやえいたろうの「スイートリップ」