



原材料を大事にして、
その良さを引き出す

尾張名古屋 銘菓御菓子処 大口屋

専務取締役
伊藤 寛朗氏



和の素材、地元の麩に着目

—ご創業についてお聞かせください。

文政元年（1881）、江戸時代後期に、この地で創業して、私で7代目です。

屋号の由来ですが、初代の出身が大口町で、名古屋で修行して帰ってきて、当時栄えていた布袋の地で店を開かせていただきました。そのとき出身地ということから「大口屋」にしたと伝え聞いています。

創業の頃は薄皮まんじゅうなどを作っていたようです。5代目である祖父の頃は酒蒸まんじゅうをメインにしていました。

それまでは家族経営でしたが、父が麩まんじゅう餡^{あん}麩^ぶ三喜羅を開発して当店の代表銘菓となつてからは多店舗を展開して企業化しました。

—餡麩三喜羅はとても美味しくて、手土産として重宝しています。

父がメインとなり祖父も関わって開発しました。

当時は洋菓子店が勃興してきて、和菓子屋が廃業したり、また洋菓子をも取り扱うようになり、当店も何か新しい名物になるものを



■有限会社 大口屋

〒483-8235 愛知県江南市布袋町中67

代表取締役／伊藤 かね子

創 業／文政元年(1818)

店 舗／布袋本店、江南駅前店、
一宮店、大口店、
三越栄店、三越星ヶ丘店

作りたいと考案していたとき地元の名物である麩に着目、父の大学の後輩が麩のメーカーであったこともあり開発したそうです。

祖父は洋菓子の誕生日ケーキも注文を受けて作っていたようで、一度は洋菓子にも挑戦したのですが、和の素材をメインに地元の麩にこだわってやってきたことがうまくいったと思います。

店舗は明治末の建物

——粋な暖簾と趣のある雰囲気がいいですね。いつ頃の建物ですか。

明治末と伝え聞いています。父が一度内装をさわったのですが、大黒柱や階段は当初からのものです。

大正時代まではこの辺りは名古屋まで抜ける岩倉街道といまして中心地だったようで、郡役所や映画館がありました。織田信長の側室である生駒いこまの方の菩提寺も近くにありまして、お抱えのお医者様の末裔の方もおられます。

——布袋という地名は？

当時は濃尾平野の扇状地の果てであったということで、「はての」から「ほての」から「ほてい」になったと聞いたことがあります。

——餡麩三喜羅の販売は通年ですか？

はい。創業二百周年のとき、餡麩三喜羅の味はブランド

として確立していただきましたので季節を楽しんでいただくようにバリエーションを増やしました。この季節は抹茶、次は7月から瀬戸内のレモンを使用したあんぶれもん、秋は焙じ茶、冬は柚子、春先が桜と楽しんでいただきたいと思います。

直営路面店以外では栄と星ヶ丘の三越百貨店限定で販売しています。

麩まんじゅうは、京都では昔から精進料理としてありますが、和菓子屋の麩まんじゅうとは少し違います。先代はそれを和菓子として作るさんまらいの面白いのではないかと取り組みました。塩漬ひそけされた山帰来さんきらいの葉で包むのは当店が初めてだと思います。独特の食感をもつ生麩と上品な味わいに仕上げたこし餡の組み合わせと、塩漬した葉のほんのりとした塩味がいいと思います。

——餡がまた絶妙な柔らかさです。

麩まんじゅうは生麩の瑞々みずみずさが特徴だと思います。麩まんじゅうに合うように、風味が良くて希少な丹波産の小豆をメインに使用して口どけがいい餡になっていて、それが大きな特徴です。

——一日どのようにお仕事をされていますか。

製造の者は二交替で、早朝と日中と時間を分けています。昔からいる職人を中心にして、早朝の担当者はパートさんを中心に4時から7時過ぎまで働いています。日中の担当は8時から17時まで等です。



大口屋 布袋本店



店は年中無休ですが、職人さんには、うまくシフトを組むことで週に2日は休みにしています。継続して働いてもらうには大事なことだと思います。

——麩は社内で作られているのですか。

生地は社内で作っています。餡も自家製で小豆から炊いて作っています。

山帰来さんきらいの葉も、山で自生しているものを年に1回採集する業者さんと提携、半年間塩漬けたものを入荷するのですが、検品する専属の部隊があります。

原材料は天からの授かりもの

——スタッフの方々に大切にされていることは？

世代で段階的にいきますので、ベテランの職人から技能を学べるように、いろいろな部署に配属しています。職人の世界というよりは、会社組織として育てていく意識で、取り決めはしっかり決めて、必要なことは対面で教えていくようにしています。そのお陰で、若者も女性も育っています。また、職場体験した子も入ってくれています。

毎年、新年はお勅題に合わせた商品を創作するのですが、若い子が良いアイデアを出してくれますので、その意見をひとつにまとめてチームの力で作らせています。

——お菓子をより美味しく召し上がっていただくために、心掛けておられることは何ですか。

季節感を大事にして五感で楽しんでいただきたいです。和菓子は日本の文化です。精神的にも気持ち的にも満足しただけのような情報をお伝えすることは大切です。

また原材料に関しては、本店の額に『甘味天来（かんみてんらい）』とありますように、甘味の原材料は天からの授かり物、しっかりそれを大事にして良さを引き出すことを常に念頭に置いています。小豆も丹波産の一等級のものを用意することにこだわっています。

——やはり餡麩三喜羅が良く売れるのですか。

売上の半分以上を占めています。キヨスク等に置いてあるのは餡麩三喜羅だけですが、直営店では季節の生菓子、半生菓子、干菓子、羊羹、そば粉入りの蒸しカステラなど扱っています。

——今後はどのように商品展開をされますか。

地元で育ててもらった店です。和菓子の専門店として力強い商品展開の店づくりでお客様に喜んでもらえることを大事にしたいと思っています。想定以上に餡麩三喜羅を評価していただいて全国各地に発送していますが、量を追うのではなく、地元との長い付き合いを大事にして未長くお付き合いいただく店でありたいと願っています。



取材日時／令和5年6月9日(金) 14:00~15:00
取材場所／大口屋 布袋本店

聞き手／古市 晴比彦、岩田 加津子、鶴岡 一美

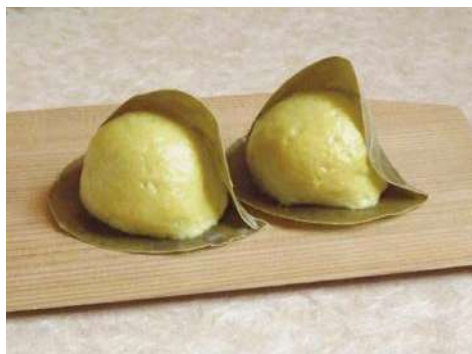
あんぷれもん

ご好評いただいております、創業200年記念菓「あんぷ」シリーズ。

爽やかな風味でご好評いただいたあんぷれもんを今年も販売いたします。

瀬戸内レモンの果皮を細かく刻み、白こし餡に練り込むことで、夏本番にぴったりのすっきりとした味わいに仕上げました。

1個 184円(税込)



イメージ

濃尾鮎

溪流の清き流れに泳ぐ若鮎の姿を模した生菓子です。

職人が熟練の技で毎朝手焼きする生地で、やわらかい求肥を包みました。

1本 216円(税込)



名古屋金鯱

もちっとした弾力のある生地は、一枚一枚手作業で焼き上げています。

金鯱の焼印と金箔をあしらひ、大納言小豆のつぶ餡を挟みました。

名古屋の新たな名物を作ることで、愛知を盛り上げたい、という想いを込めたお菓子です。

1個 195円(税込)



イメージ

一口わらび

本蕨粉のふるふるした食感と黒糖のまろやかな香りと甘みを生かした、瑞々しくつるんと食べやすいわらび餅です。

そのままはもちろん、別売りのきな粉をかけても格別の美味しさです。

1個 152円(税込)



イメージ



尾張名古屋 銘菓御菓子処
大口屋 布袋本店

署長講演・賀詞交歓会

日時／令和5年1月23日(月) 18:30~21:00 会場／コンダーハウス伏見 5Fホール 講師／名古屋中税務署長 蟹江 健治氏



講師 蟹江署長



コンダーハウス伏見 5Fホール



祝餅つき宴 蟹江署長、杉浦会長ほか

演題／滞納整理の入り口から出口まで

女性部会 理事会・新年会

日時／令和5年1月12日(木) 10:30~ 会場／神楽家



神楽家

第10回 名古屋市内9法人会 青年部会合同事業

スポーツフェスティバル「大運動会」

足つぼりレー (選抜4名)、綱引き、騎馬戦風船割り、バブル相撲 (部会長対抗)

日時／令和5年2月22日(水) 18:30~21:00



会場／名古屋市東スポーツセンター 第一競技場

第16回 元気が出る会社訪問 御園支部セミナー うっかり！陥りがちな身近なトラブル

日時／令和5年6月1日(木) 15:00~18:00 会場／ひつまぶし登河 那古野本店 講師／(弁)しょうぶ法律事務所代表 山田 尚武氏

“トラブル対処の心得”

捺印は押さなくていい 断れる術をいくつか持って置く

《セミナーの主な内容》

①ステルスマーケティング (ステマ)

- ステマとは、インターネットなどで、広告であることを隠して言葉巧みに商品やサービスを宣伝する広告。
- 裏では、当該商品やサービスの提供者の自作自演だったり、著名なタレントに対してお金を支払って投稿をしてもらうこともある。

【ここがうっかり1】

人を信じたい心

業者も誠実に第三者意見をまとめてやってきているだろうという期待

②求人広告商法 (無料キャンペーン)

- いま、中小企業経営者からの相談が多い、求人難を狙った商法。

【ここがうっかり2】

- 「無料」の魔力
- 「契約書の裏を読まない」



支部長あいさつ 御園支部長 松原 英人氏



講師 山田 尚武氏

クラウン派遣 クラウンがやってきた!!

日時/令和5年5月23日(火) 10:00~10:30
会場/(私) しらさぎ幼稚園 出演/K (ケイ)

日時/令和5年6月7日(火) 10:30~11:00
会場/(公) 梅森坂幼稚園 出演/K (ケイ)



右からK、近藤名古屋私立幼稚園協会常任理事、鶴岡専務理事



(私) しらさぎ幼稚園



(公) 梅森坂幼稚園



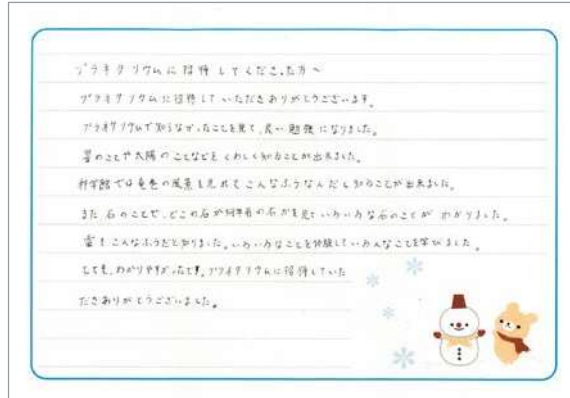
支部事業 錦三丁目支部 第10回 プラネタリウム招待 感謝状

日時/令和5年2月14日(火) 14:00~ 会場/名古屋市役所 子ども青少年局長室

昨年11月26日の名古屋市科学館プラネタリウムへ養護施設の児童・生徒73名を招待した事業に対して、名古屋市長より感謝状を授与されました。



子ども青少年局長 土本 仁美氏 (左)
加藤 敦子 支部長、石原 寿生 理事



子どもたちからの手紙とアルバム



感謝状