

京都ブランドフォーラム in 東京

魅惑のスイーツ、新たな挑戦

【主催】京都ブランド推進連絡協議会(京都府、京都市、京都商工会議所)

「京あるきin東京2017」のオープニングイベントにあわせ、2月4日に開催された「京都ブランドフォーラムin東京」。今回は、伝統を守りながら新たなお菓子づくり
にチャレンジする東西のパネリストを迎え、スイーツの魅力や新たな菓子文化の
可能性についてお話しいただきました。

(コーディネーター：KBS京都 遠藤奈美アナウンサー)

山口 祥二さん
株式会社末富 専務取締役

伝統を礎とした 革新が大切



和菓子を通じて、茶道の各家元や、京都の寺院とのおつきあいを深めてまいりました。茶の湯文化の一端を担う思いで、私自身、大学の教壇に立つなど若い世代にもきちんと煎れたお茶と和菓子を楽しむ大切さを伝える機会を設けています。また、国際的な交流の機会を作り、フランスやアメリカに出向きパーティやレセプションのデザートをつくり、海外ブランドとコラボレーションしたり、あるいは海外のシェフが和菓子を学びにきたりもします。そのようななかで、シーンに応じた食べ方やデザインなど、これまでの和菓子になかったアイデアを得ることも多くあります。これからは京都で茶の菓子をつくってきたことを財産に、和菓子を通じて日本人ならではの心の豊かさを広く伝えていきたいと考えています。



黒川 光博さん
株式会社虎屋 代表取締役社長

持ち味を生かしつつ 新たな挑戦を



室町時代後期に京都で創業、御所御用を勤め遷都とともに東京にも出店しました。伝統に甘んじることなく新しい展開にも挑戦しており、昨年は「羊羹を世界へ」という合言葉のもと、他の和菓子屋さんとともにパリでイベントを開催しました。近年は健康志向もあり、海外での和菓子の認知度も高まっていると感じます。一方で、高齢社会への貢献を考える取り組みも始めています。そこで気がついたことは、高齢者にとってやさしい商品は、すべてのお客さまにとってやさしいものであるということでした。また、一連の活動の中で若い社員たちのやさしい気持ちも育まれました。これからは虎屋として培ってきた企業文化を大切にしながら、和洋の発想を越えた菓子づくりにも取り組んでまいります。

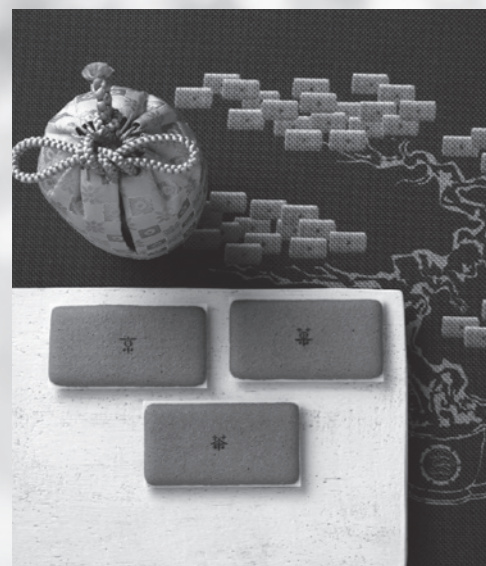


河内 誠さん
株式会社ロマンライフ 代表取締役社長

日本の心を持った 洋菓子を追求



京都に生まれた洋菓子の企業として、和菓子にならいこれから何百年も愛される日本の洋菓子をつくろうと「京都クオリティ」を事業コンセプトとして取り組んできました。何よりも大切なのはおいしくて飽きのこない味。日本の洋菓子だからといたずらに和素材を使うだけでは食べ続けていただけるものではないと、年月をかけ試行錯誤を重ねてつくった商品の代表がお濃茶ラングドシャ「茶の菓」です。現在は、洋菓子にも季節感を持たせたいと、店舗空間、パッケージ、菓子の素材、色、デザイン、すべてに四季を取り入れられるように、試行錯誤の最中です。こうして生まれた日本の洋菓子を世界にも通用させるためにチャレンジしています。味覚も感性も繊細な日本人がつくるお菓子は、自信をもって発信できるものだと思います。



細田 眞さん
株式会社築太樓總本舗 代表取締役社長

多彩で楽しい和菓子の 魅力と可能性



創業から200年、飴と生菓子をつくってきた当社ですが、10年前に取引先の要望に応じて“新しい飴”の新ブランド「あめやえいたろう」を立ち上げました。サクサク食べられる飴やリップグロスのような飴など、いずれも温故知新の精神で素材と技術にこだわり、おいしさと安全を基本に置きつつ開発したものです。これらの新感覚の楽しさは想像以上の評判を呼び、広く若い女性の人気を得、さらにはホワイトデーに男性の行列ができるなど、私たち自身も驚いたほどです。飴だけでもこんなに多彩な可能性があるのは、うれしい発見でした。同様に、和菓子には他のどの国のお菓子にもない多様性があると思います。しかも安心安全でおいしい。そういった魅力を、総合的に世界に発信していければと思います。

