

世代を超えて愛される お豆の百貨店

株式会社 豆政

代表者／角田 潤哉
住 所／中京区夷川通柳馬場西入6丁目264
TEL／075-211-5211
URL／<http://www.mamemasa.co.jp>
事業内容／和菓子・豆菓子の製造販売

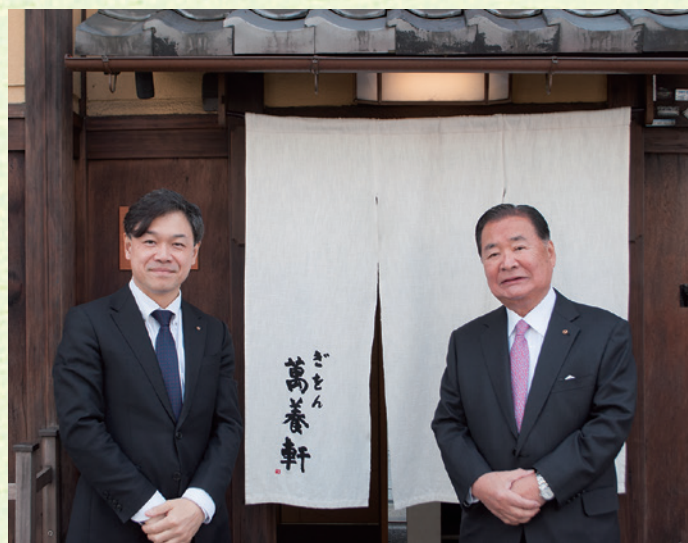
角田社長に工場をご案内いただきました



おじやまします！

立石会頭の会員訪問レポート 44

立石義雄会頭も、会員の皆さまを訪問し、ご活躍の現場を拝見しています。その様子をご報告します。



伝統と格式のフレンチ

株式会社 萬養軒

代表者／伊谷 快児
住 所／東山区祇園町南側570-120
TEL／075-525-5101
URL／<http://www.manyoken.com>
事業内容／フレンチレストラン

店頭で伊谷社長と記念撮影しました

伝統とは革新の連続。今回は、和と洋の食文化を牽引する老舗企業2社を訪問し、長年にわたり地域で愛され続ける経営のヒントやブランドづくりについて伺いました。

豆政は、明治17年、元紀州藩士の角田政吉が創業。京都府内で採取される良質な豆を活かして、風味豊かで栄養価の高い豆菓子の製造・販売を始めました。看板商品「夷川五色豆」は、えんどう豆を青・赤・黄・茶・白に糖衣した縁起物で、明治41年に京都駅での販売を開始して以降、八ッ橋と並ぶ「京名物」として知られています。5代目の角田社長は「若者向けの商品づくりに力を入れていきます」と語ります。定番商品のほか、社内の企画会議で出たアイデアから次々と商品化され、企画商品・季節商品合わせて約60種類を展開。ポップな包装やアーモンドやカシューナッツなどの新素材、カレーやワサビなどの新たなテイストが加わり、新しい豆政の魅力で顧客の獲得につながっています。「商売を長く続けることが大切。そのためには常に革新を続けるベンチャーでなければなりません」と角田社長。澄んだ湧き水、厳選された素材と仕上げは職人の手仕事による多品種少量生産で「のれん」を守り続けています。

萬養軒は、明治37年、海外で洋食に魅せられた伊谷市郎兵衛が麩屋町通錦小路上路にフランス料理店を開店したことに始まります。昭和3年の「御大典」以来、宮内庁との縁が深く、皇室や国賓等のVIPのお食事・接伴のご用命を代々務めています。一皿に京都の趣を感じさせるのが同店の魅力。4代目伊谷社長は「和食で舌の肥えた旦那衆の期待に応えるべく、京野菜や地元の旬の食材を使い、フレンチでありながらも出汁や旨味を追求してきました」と語ります。平成13年には築100年以上の京町家を改装した「ぎをん萬養軒」として新たにスタート。平成25年には、現在の祇園町南側の祇園甲部歌舞練場前に移転しています。「技術継承と革新。守るべきものを守りながら、挑戦し続けています」と伊谷社長。昔ながらに愛される定番の一皿、最新の技術や旬の素材で生み出される新メニューで常連客をいつも新鮮な気持ちで楽しませています。

会頭の
ひとこと

今回お会いした2人の経営者は、いずれも先代からの知恵を活かしながらも、自らの創意工夫で事業を確立、次代へとつなぐ「バトン走者」として、企業価値を高めておられます。