

会員さん、こんにちは！

塚本会頭は、多くの会員の皆様との対話を通じ、魅力的な商工会議所づくりを目指しています。現場の声を会議所運営に、会頭の会員訪問レポートをお届けします。

チャレンジし続ける老舗 コロナ禍でもしっかり 備えて、おもてなし

享和3(1803)年創業、200年超の歴史を有する京菓子老舗株式会社鶴屋吉信さんを訪問し社長の稲田慎一郎さんに新しい価値創造への取り組みや従業員教育についてお話しを伺いました。

(訪問日：8月17日)



上村淳之先生の筆による杉戸絵「丹頂鶴」を背に(撮影時のみマスクを外していただいています)

現代の経営にはSDGsの視点が欠かせません!プラスチック利用の削減やフードロス対策に取り組んでいます



団体受験(3級)の成績を競う「G-1グランプリ」(R2年度)第2位



季節ごとに趣向を凝らした工芸菓子でお客様をお迎え

▶ 株式会社鶴屋吉信 代表取締役社長 稲田 慎一郎 さん

享和3年に初代鶴屋伊兵衛氏が上京区の北舟橋町で創業。その後、三代伊兵衛氏によって生み出された「柚餅」や「福ハ内」、四代儀三郎氏による「京観世」は現在も代表銘菓として広く愛されています。

伝統を大切にしながら新しい価値の創造に挑戦する姿勢は当代にも受け継がれています。京都駅八条口の「IRODORI」や本店に隣接する「tubara café」では、旧来の京菓子の概念を超えた、新感覚のお菓子を提供し、これまで馴染みのなかった世代や観光客が、和菓子に親しみ理解を深める機会となっています。

同社は、従業員教育の一環として京都・観光文化検定試験をご活用いただいています。毎年、接客のみならず製造や管理部門のスタッフも加わり、団体で受験し、数多く合格されています。「受験を機に、お客様に自信をもって京都を案内できるようになったスタッフが多くいる。歴史や文化を学ぶことが菓子作りにも生かされている」と稲田社長。社長ご自身も、受験に備え、趣味の自転車で神社仏閣などを巡り知識を深められたそうです。

応援!



塚本会頭

挑戦なくして継続なしと、常にチャレンジを続けておられることはすばらしく、伝統に培われた新しい京菓子の価値創造を大いに期待しています!