

長い歴史と文化の中で、洗練された「京都の食」は多くの人々を魅了してやみません。今回は、100年以上にもわたり京都の人々に愛されつづける2社を訪問し、お話を伺いました。

パン造りを通して神と人にとり奉仕する



続木社長に進々堂寺町店をご案内いただきました

株式会社進々堂

代表者／代表取締役社長 続木 創
住 所／中京区竹屋町通寺町東入藤木町33
T E L／075-231-4361
事業内容／パン製造・販売

(株)進々堂は現社長の祖父続木 齊(ひらゆき)が妻のハナとともに大正2年(1913年)に創業した業歴100年を超える老舗ベーカリーです。続木社長は「研究熱心な祖父は日本のパン職人として初めてパリに留学するなどフランスパン造りに情熱を注ぎました。クリスチャンであった創業者の『パン造りを通して神と人にとり奉仕する』との想いは社是として大切に受け継がれ、私たちの礎となっています」と語ります。

進々堂が追求するのは本物のおいしさ。パンだけでなく、カレーやクリームなどパンのフィリング(具材)も手作りするこだわりが、素材本来のおいしさを引き出しています。真摯なパン造りが評価され、近年は遠方の高級ホテルからの引き合いが増加しています。パンは生き物ですが、焼成後に冷凍して現地でリベイクする「冷凍パン」を提供することで、遠隔地のお客様にも出来立ての鮮度とおいしさを味わっていただけます。続木社長は「高級ホテルパン市場は、個人店には量産が、大手メーカーには品質確保が難しく、当社規模の強みが活かせる市場と考えています。今後も研鑽を積み、一層力を入れていきたい」と未来を見据え、決意を新たにされました。

花街で愛される鯖姿寿司



佐々木社長に鯖姿寿司の調理を実演いただきました

(株)いづうは、天明元年(1781年)に初代いづみや卯兵衛が寿司屋を創業し、230余年にわたり祇園新地で旦那衆に愛されています。看板商品の「鯖姿寿司」は、当時の町衆がハレの日に食した鯖寿司に着目し、素材と製法にこだわり日本で初めて商品化したものです。「永年にわたり花街でご鼻頂ぎ、味はもちろん、見た目の美しさにもこだわってきました」と8代目の佐々木社長。器や盛り付け、うさぎ型の寿司の断面は、華やかな宴席を演出する工夫が随所に感じられます。

日本近海産の真鱈、滋賀の江州米、北海道の真昆布。こだわりの素材と連続と受け継がれた老舗の技は、いつの時代も人々を魅了してきました。しかしながら、近年は温暖化の影響や乱獲により材料の調達に困難になりつつあり、受け継いだ伝統を守り続けることが難しくなってきました。同社の歴史を紐解くと松花堂弁当やにぎり鮓の提供、さらには気軽に食せる腰掛処の設置など守るばかりでなく時代に応じた変革の跡が垣間見えます。佐々木社長は、商いは両手の範囲で、環境の変化に柔軟に対応し、先代から託された暖簾を次の世代へと繋ぐのが当主の務めです」と自らに課された責務に想いを強くされていました。

株式会社いづう

代表者／代表取締役社長 佐々木 勝悟
住 所／東山区八坂新地清本町367
T E L／075-561-0751
事業内容／寿司製造・販売



会頭のひとこと

今回訪問した2社は、創業者が強い志で新しい市場を作り出されたものをしっかりと守りながらも、時流を的確にとらえて柔軟に対応してこられたことが、顧客創造・事業の継承につながっており、老舗ならではの知恵を実感しました。