

シリーズ

“キラリ企業”

の現場から 第109回

会社のさまざまな支援サービスをご利用いただいている元気企業を紹介する“キラリ企業”の現場から。第109回目は、かつば橋道具街®で菓子道具の専門店を営んでいる合資会社馬嶋屋菓子道具店(台東区)をご紹介します。同社は、商店街パワーアップ作戦、事業承継塾、産業セミナーなど幅広く公社事業を利用しています。

菓子職人が集まる道具専門店

合資会社馬嶋屋菓子道具店

かつば橋道具街®の歴史

かつば橋道具街®の歴史は、大正元年、新堀川にかかる合羽橋周辺に、数件の道具商や古物商が店を構えたことからスタートした。上野駅と浅草駅の中ごろに位置し、南北約800メートルの通りには、食器類や厨房設備、厨房器具、菓子道具、食品原材料及び包装用品等を取扱う約170の専門店が連なっている。

合羽橋道具街は雑誌やテレビなどに何度も取り上げられており、今やプロご用達の道具街というよりは、観光地の様子を見せている。平日にも関わらず、通りは多くの観光客であふれている。

海外でも「日本一の道具街」として紹介されており、外国人観光客は日に日に増えているといった状況だ。

馬嶋屋菓子道具店

合資会社馬嶋屋菓子道具店(以下同社)は、神田万世橋にあった馬嶋喜三郎商店(日本最古の菓子道具専門店)から、現社長の祖父である吉田三郎氏が屋号を引き継ぎ昭和26年に創業した。



店舗外観

現在は浅草本願寺のすぐそば、浅草通りからかつば橋道具街に入り徒歩3分ほどの場所に店舗を構え、菓子道具の専門店として和洋中間わず様々な道具を取り揃えている。店内には7,000を超える商品が、所狭しに並べられている。

もともとは、プロが使用するような大型の製菓製パン機

械(ミキサーやオープンなど)を中心に扱っており、販売と修理を専門分野として事業を営んでいた。そのため、菓子道具店というよりは、電気屋のようであったという。

経営方針の転換

現経営者の吉田友重氏が入社した当初は、黙っていても製菓製パン機械の受注があったという。しかし、バブルの崩壊で飲食業界も大打撃を受け、道具屋である同社も、引きずられるように売上が下がっていった。店頭において日に日にお客さんの数が減っていくのを感じ、このままではいけない、何かを変えなければならぬと焦燥感に苛まれる日々を送った。一日の売上が数千円というところまで落ち込んだとき、経営方針の転換を決意した。

その当時、合羽橋はプロ向けの専門店が立ち並び、知る人ぞ知る場所であり、一般客が立ち入ることはほとんどなかった。これまでの取引先は維持しつつも、一般客をターゲットにお菓子作りの道具を販売する方針を固めた。

こう考えたのは、同社だけではなかった。かつば橋道具街の他の店舗でも、一般客向けの商品を並べるようになっていった。皆で話し合ったわけでも、そのように決めたわけでもなく、自然とそうなっていったという。背景には、近隣の店主も同様の危機感を持ち、新たな顧客開拓に目を向けたということなのだろう。

最初はなかなか一般客の数は増えなかった。しかし、無数に並んだ箸やグラス、食器など、見る者を圧倒する品揃えや食品サンプル、ラッピング用品などの他では見られない品揃えに、徐々にメディアが注目するようになっていった。そうして、物珍しさから一般客も少しずつ増えていき、また、プロ仕様の本格的な道具が買えるということで評判を呼び、来街者数は右肩上がりとなっていった。

しかし、同社はというと、それほどうまくはいかなかった。製菓製パン機械の専門店から菓子道具の専門店への転換は思った以上に困難を伴った。同社の社員は機械のプロであったが、お菓子作りのプロではなかったし、仕入れ先すら知らなかった。まずは仕入れ先の開拓、それから、どの道具がどう良くて、どうメリットがあるのか、商品を覚える必要があった。そもそもお菓子について一から学ばなければならなかった。

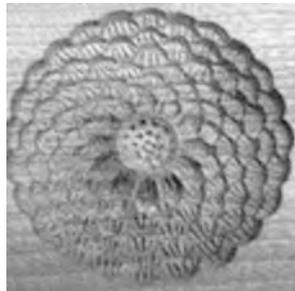
顧客から要望があればそれに応えるために方々を走り回って探し出し、時には顧客から道具の使い方を教えてもらいながら懸命に取り組んだ。そうした熱意は顧客にも着実に伝わり、少しずつ信頼を得られるようになった。そして、どんな顧客がどんなニーズを持っているかを想定しながら、きめ細やかな提案ができるようにまでなっていた。

方針転換は大きなチャレンジであったが、現状打破に社員一丸となって取り組み、今では、インターネットや店頭での販売のほか、全国の和菓子店、洋菓子店、パン屋等の専門店に道具を卸すまでになった。

プロが大絶賛の木型づくり職人

同社には全国にも数人しかいないといわれている木型づくりの職人がいる。主に和菓子や中華菓子などで使われており、非常に繊細な型を作ることができる。

手作りなので、1日に2つ作るのがやっとだが、毎日ご注文のお客様が訪れているという。桜の木にノミで彫るといって単純な作業だがそう簡単にはいかない。素人がやると簡単に木はボロボロに、山はガタガタになってしまう。しかし、木型職人の大河原氏は、いとも簡単に作り上げてしまう。驚くのは、この型で



上生木型 菊【和菓子木型】

作ったお菓子の出来上がりの重量を、お客様のご希望通りに仕上げってしまうということだ。

これこそまさに、60年以上も木と向き合ってきた職人の成せる業だ。

その他にも、お客様のご要望に応じて焼印・セルクル(クッキーなどを作る際に使用する型や枠で、底のないもの)・作業台など各種特注製品の製造もおこなっている。もともと機械の販売・修



木型職人 大河原 仁氏

理を行っていたのでモノづくりは得意分野だ。全国の和菓子屋、洋菓子屋から、オリジナル商品に必要な型枠の注文が毎日のように入ってくる。

世代交代

平成27年7月1日付で世代交代をした。数年前から計画していたことだ。

平成25年に公社の事業承継塾(注1)に参加し、経営戦略立案やリーダーシップ、組織作りなど、会社のトップとして必要なことを学んだ。これまでは営業の第一線に立っていたが、これからは代表として多面的な視点が必要なのだ実感した。

その後も、商人大学校や産業セミナーなどで積極的に勉強しながら、商店街パワーアップ作戦(注2)で専門家の支援を得て経営力向上に努めている。

今後の目標をうかがった。これからも菓子道具の専門店としていくことは変わらず、今まで以上に商品を取り揃えていき、ケーキ職人から一般の主婦まで、様々なニーズに応えていきたいという。それから、もっとお菓子作りの楽しさを広めていきたい。お菓子作りは難しいが、馬嶋屋に行けばおいしいお菓子が楽しく作れるようになる。そう思ってもらえるようになりたいと吉田社長は言う。

世代交代された直後でとても多忙な中、そのような様子を微塵も見せず、笑顔でインタビューに答えてくれた吉田氏にとっても感銘を受けた。これからも、この笑顔でますます発展していただくことを期待したい。



代表 吉田友重氏

(城東支社 山口昌大)

(注1)事業承継塾…

経営者や後継予定者に対して、後継者に必要な知識・スキルを提供している。

(注2)商店街パワーアップ作戦…

商店街の活性化・商店の経営改善をお手伝いするため、実務に明るい専門家の派遣をする。

企業名：合資会社馬嶋屋菓子道具店
 代表者：吉田 友重
 資本金：50万円 従業員数：15名
 本社所在地：東京都台東区西浅草2-5-4
 TEL：03-3844-3850 FAX：03-3844-2704
 URL：http://majimaya.com