

## シリーズ

## “キラリ企業”の現場から 第2回

当会社のさまざまな事業を活用しながら、一筋に経営に取り組む会員企業をご紹介します“キラリ企業の現場から”。

第2回目は、当社が行う従業員の福利厚生をお手伝いする会員制の福利厚生事業“JOYLAND”<sup>(注1)</sup>の会員でもあり、明治35年に浅草に本店を構えてから和菓子一筋に取り組んできた老舗「株式会社 舟和本店」をご紹介します。

## 創業100年を超えるおいしさへのこだわり

～ “創意、誠意、熱意” で味と信頼を守り続けて～

株式会社 舟和本店

### 100年を超える舟和の歩み

株式会社 舟和本店は明治35年、現在の本店のある場所に「舟和」として産声をあげた。社名の、“舟”は浅草が隅田川沿いにある水運の盛んなところから、“和”は創業者小林和助の名前からとって名付けたといわれている。創業当初の商品は芋ようかん、あんこ玉、栗むしろうかん、煉りようかんであった。

明治36年には、「みつ豆ホール」を開設。それまで駄菓子であった「みつ豆」を、フルーツ等を盛りつけてグレードアップしたものを提供した。その後一般の喫茶店でもみつ豆を提供するようになったが、現在の姿に近いみつ豆は同社が元祖といわれている。

昭和28年、日本橋白木屋（旧東急百貨店日本橋店）に出店、その後百貨店、駅ビルへ出店して現在に至る。現在の店舗数は111、販売店38、納品店73である。

白木屋出店をきっかけに、量産体制に対応した浦和工場を昭和41年に竣工した。さつまいもの洗浄から製品の箱詰めまでの自動化ラインを設置し、安全でかつ高品質の製品を安定的に供給できるようになった。工場の完成により、私達は一年中芋ようかんを手に入れることができるようになったのである。

平成16年、六本木ヒルズに「みつ豆ホール舟和」をオープン。明治のモダニズムを彷彿させる店内で味わうみつ豆は、甘く優しく懐かしい味がするのではないだろうか。

### 芋ようかんを世に送り出すまで

創業した明治35年頃、煉りようかんは高級品でなかなか手が出ない時代。何とか安くおいしいものを作りたいと、創業者の小林和助は熟考を重ねた。そして、“さつまいもを使ってようかんを作ってみよう！”と思いついた。しかしさつまいもは日持ちがしない食品、なめらかな食感を保つためにはどうしたらよいか……さまざまな試行錯誤を重ねながら完成した。

“より安く、安心して、お客様に喜んで食べていただきたい”という開発当時の想いととも、芋ようかんの製法は今も大切に受け継がれている。一方で、時代や顧客のニーズに合わせる工夫も施し、常に改良を加えている。

原料となるさつまいもは、品種はもとより「色・糖度・大きさ」などの細かい基準を設け選別を行っている。また、製品についても、工場内の試験室で6名の検査官が、毎日、味や香り、食感について保存試験や各売り場での抜き取り検査を実施。長年にわたって私たちを楽しませてくれている“舟和”の味は、検査器で測ることができない微妙な加減を感じる熟練した検査官の五感が支え



舟和本店



おなじみの芋ようかん

ているのだ。

## 愛される製品を作り続ける秘訣とは

同社のモットーは、“創意、誠意、熱意”の3つ。これをもって製造・販売・管理部門、全社一丸となって、和菓子づくりを行っている。お客様に満足していただくことを優先させ、そのための心配りを忘れない。

浅草にある本店にはその土地柄から多くの観光客が訪れる。日持ちがしない芋ようかんをできるだけ短時間で持ち帰れるように、お客様の状況によっては、別の販売店を紹介することもあるという。

同社は創業以来、関東大震災といった天災や社会的変動を受けたが、事業そのものが立ちゆかなくなるということはなかった。また、これまでに異物混入や食中毒といった大きなトラブルもない。

六本木ヒルズにみつ豆ホールを出店したが、六本木の次は表参道……というような急速な店舗拡大の展開は考えていない。

現在、開発中の新製品も味、香り、食感が人間の五感を満足させ、すぐにすたれないものができるまでは販売しないというこだわり。お客様に満足していただけるものをじっくりと作り上げたいと考えている。

“創意、誠意、熱意”を大切に、あくまでも、身の丈にあった商売をしていきたいというスタンス。そして、このスタンスにこだわる心意気……これが愛される和菓子を作り続ける秘訣となっている。



六本木ヒルズのみつ豆ホール

## 従業員の“安心”がお客様の“安心”“安全”へ

同社の従業員は320名、浦和工場に100名、販売207名、総務部門に13名。女性が7割を占めており、女性が結婚・出産しても仕事が続けられるよう育児休業制度等の環境を整備している。やる気と能力があれば、昇任昇格できる制度も充実している。

従業員の平均年齢が34才で、余暇活動も充実したいという従業員が多い。公社の福利厚生支援事業“JOYLAND”も、遊園地などを割引価格で利用できると好評だ。

今後は、従業員からの要望が高いメンタルヘルスへの取り組みとしてカウンセリングを受けられる体制作りや、自己啓発などの社内研修を充実させたいと考えている。

## 継続は力なり

「今後は生産者や農薬使用の有無など原材料のトレーサビリティ（追跡可能性）を確立し、品質管理を徹底させていきたい。味だけではなく、色、香り……原材料のすべてにこだわり、既存商品をさらに改良して愛される商品を作っていく。当社が生き残るためには、お客様に喜んでいただける和菓子を地道に作り続け、真心を込めて販売していくことが重要だ」と渋谷次長は力強く語る。

“継続は力なり”……社員一丸となって創意、誠意、熱意で顧客に愛される製品を作り続け、提供していくことこそ、発展の基。あと100年、いや200年先……これからも伝統と粋を守り続けていくものと確信する。

## インタビューを終えて

インタビューのため伺うと、元気よく笑顔で迎えてくれた社員の皆様。誠実に丁寧に答えてくれた渋谷次長。インタビュー後、迷わず芋ようかんを購入した。

(企業福利厚生課 土門洋子)

(注1)

“JOYLAND”は東京都中小企業振興公社が行う中小企業を加入単位とした「会員制」の福利厚生支援事業です。会員企業の従業員とその家族に、スポーツクラブ、リゾート施設などを安い料金でご利用いただけます。詳しくは本誌P.14をご参照ください。

企業名：株式会社舟和本店 代表取締役：小林 静枝 資本金：1,000万円

本社所在地：台東区駒形1-9-5 TEL：03-3842-2701

工場所在地：さいたま市桜区大久保領家通前740

インタビューの相手：総務部次長 渋谷 巖男氏