

# 「ホッとどできる一瞬を お届けするため」



有限会社千葉恵製菓  
(平泉町)  
代表取締役

千葉 正利

有限会社千葉恵製菓は、菓子店として昭和37年9月に私の父とその兄弟が一緒になって、当時父が住んでいた一関市山目町の自宅（現在の拙宅）に工場をつくり、大福やドーナツの和菓子の製造を始めたのがはじまりで、今年で55年になります。

山目町の自宅にはもともと私の祖父・恵吉が住み、果物の行商をしながら、菓子製造の原点ともなる「油麩」を製造し販売していました。その子供たちが皆で会社を設立しましたので、自分たちの父の名の「恵」の字を頂いた現在の会社名にしたと聞いております。

## 製造卸で業容を拡大

製菓業を始めた昭和37年は東京オリンピックを2年後に控え、高度経済成長の真っただ中にあり、いわば「つくれば売れる」の時代で、消費者も所得が増え、おいしさを求め和菓子の

需要もどんどん増えていきました。

また、兄弟たちで会社を作りましたので、その分売り上げも必要で、より多くの販路を確保しなければならぬ事情もありました。そこで、流通販売は地場大手の食品会社様をお願いし、私どもは製造に専念する形で業容拡大を図り、その後おかげさまで販売地域は東北一円にまで拡がり、昭和47年には平泉町の現在地に本社・工場を新築し移転しました。

## 大手メーカーの進出

平成に入り、3年9月には一関工場を新築し、経営も順調に推移しておりましたが、平成9年に父が他界、翌10年2月に私が社長に就任しました。

ちょうどその時期は、折からの金融危機やアジア危機などにより、進出工場の事業縮小や撤退が相次ぐ不況期と重なり、弊社の売上も一進

一退でしたが、当社にとってより大きな問題は、国内大手製パンメーカー等の中央資本が、私たちが得意とするパック詰めの子やまんじゅうなどの身近で手ごろな価格の生菓子・半生菓子品、いわゆる日持ちのしない「日配品」分野へ攻勢をかけてきたことでした。

オートメーション化された大規模で近代的な工場・設備で生産されたこれらの菓子類は、私たちがみれば破壊的な価格で提供され、スーパー、コンビニ等の売り場を席巻していきました。

もともと製造卸でしたので、利幅ははじめから小さいうえに、販売価格が大幅に低下したのでは、到底太刀打ちできません。それでも、これらの商品の売上は弊社の中でも大きな部分を占めていましたので、対抗してこちらも全自動機械で勝負に出るかどうか、大いに悩み、厳しい決断を迫られました。

我々ができること

悩みに悩んだ末、「正面突破で価格競争しても利益は小さくなるばかり。そんな競争ばかりでは面白味が無いのではないかと考えるようになりました。そして、和菓子といっても無限なほど多種多様である。東北なら東北、岩手なら岩手でしかできない、大手ではできないものがあるはずだ。そう考え、弊社でしかできないものを求め、商品開発を続けました。

そして、一時期全国的に流行となった「プリン大福」の製造をはじめました。プリンを大福もちで包んだ商品ですが、大福の中のプリンのも真ん中に当社独自の蜜を入れ、もち生地も当社で開発した団子のシコシコ感と大福の大きく伸びるツルツル感がコラボした「伸びるけどキレがある」大福です。

ある日、山形のスーパー様、しかも1店舗から、納品する食品会社様へ1000個の注文が舞い込み、通常は100個未満の注文がほとんどでしたので、当初は桁違いのエラーと思ったそうです。それから次から次へと注文が入ってききましたが、基本的には「日配品」ですから、その日のうちに製造し翌日開店時までの納品です。生産はほんとうに大変でしたが、価格の決定権は我々にあり、そこには価格競争とは無縁の世界がありました。

「プリン大福」のブームは終わりましたが、独自商品の開発は続き、生まれたのが「かりん

とうまんじゅう」です。もともとドーナツも弊社の得意商品で全自動揚げ機もありましたので、当初は揚げ温度や揚げ時間などに苦勞し焦げ付きなどの失敗の繰り返しでしたが、何とか商品化に成功しました。

そして現在、日持ちを長くして、パッケージを工夫し、付加価値をつけて「日配品」ではなく、手ごろな贈答品、お土産品に育てたいと考えて、駅の売店や平泉の土産品店、道の駅、県のアンテナショップなどで宣伝販売を行っております。

さらに、卸販売としても土産品としても売れ



「かりんとうまんじゅう」と「宮古の塩ドーナツ」

る理想の商品を求め開発したのが、「宮古の塩ドーナツ」です。スーパーではちょっと高めで、爆発的ではない地味な売上ですが、おかげ様でロングセラーとなっています。皆様もぜひご賞味ください。

こだわりの商品は人が育む

食品の製造会社ですから、言うまでもなくおいしさとともに安全・安心が生命線です。

原材料の仕入から製造、検査、出荷・物流に至るまで、徹底した記録・管理を行っておりますが、中でも製造現場で働く社員の能力と意識の向上は重要です。社員の髪の毛が混入しないよう理容師による髪の特性と管理を学ぶ講習や、礼儀や節度を学び職場でのチームワークの強化やコミュニケーションの良化を図る講習など、従業員教育を充実させています。

これまで失敗を繰り返しながら諦めないで新商品を開発したのも、大量の注文に皆で協力し合い納期を守ったのもすべて社員です。「千葉恵の社員であれば」といわれるように、どこにでも出ていける社員を育て、さらには少しでも働きやすい職場づくりに努め、社員の幸福を実現したい。これが私の夢です。そして、そんな社員の作る菓子は必ずや多くのお客様のご支持を得るものと信じています。