

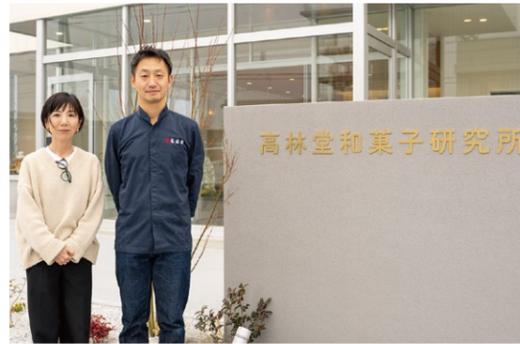


PAO通信

栃木県 菓心庵 高林堂 様

高林堂 和菓子研究所 特集

約140年の歴史を持つ老舗和菓子店が2025年1月24日に新店舗をオープン。作って、見て、買って、食べて、学ぶ和菓子のワンダーランドを深掘りします。



副社長 和氣 藍子氏 代表取締役社長 和氣 康匡氏

Interview

新店舗と和菓子への思い...

工場にこもってしまうとお菓子が「もの」になってしまう。まず第一に、職人がお客様の顔を見て自分の作った菓子に誇りをもてるように工場と店舗を一体型にしました。

本来の大福って固くなりますよね。流通の都合上、日持ちさせる工夫も大切ですが、やっぱりお菓子は出来たてが美味しい。工場直結にすることで、本来の和菓子の味をお客様に食べていただけるようになりました。

また、「人口減少の中、物販の売上競争を続けるべきか」を考え続けたすえ、ここの事業を増やし、建物をエンタメ的で異業種が集う複合施設にしました。

その1つに和菓子教室・教育事業的なものがあります。専門学校の講師を現在やっているんですよ。ただ、社長以外に製造部長と職人も参加させて、作る様子を生徒さん(お客様)に見てもらおう。これもビジネスとしてメリットがあると考えています。

和菓子というのは、芸術性と日常性の両極があると思っています。それを表現するため、今後は芸術や伝統、季節菓子、おやつ菓子、そして遊びを含む菓子など、全部で7つの図式をブランド化していく予定です。まだ一部しか見えてないんですが、7つのうち1つは、職人達が自由で作るお菓子を商品化できるような器となるブランドにし、研究所の名のごとく、職人が遊べる仕掛けを作ろうと思います。

高林堂 和菓子研究所

〒321-0131
栃木県宇都宮市宮の内2丁目173-34
電話：028-666-4987
10:00~18:00 《禮》11:00~16:00 (LO)
定休日 水曜日

<https://www.kourindo.jp/>



同じ敷地内にあり、各店舗に置くお菓子を作る心臓部。

和菓子販売所



窓から光が差し込むシンプルでモダンな内装。ガラスケースは無く冷蔵ケースが真ん中に1つだけ。在庫はバックヤードに収納し、小物以外は主にオーダー表にてお買い物。レジカウンターは販売員が常に正面を向くよう工夫してある。包装紙は掛け紙に変更することで、手間が省け、人手不足対策や新人教育の期間短縮につながっているとのこと。

工場



かりまん 単品 162円

看板商品の揚げたてのかりかりの皮と黒糖風味のかりんとう饅頭。ラスクやどら焼きなどかりまんシリーズあり。



燻×羹 くんばいかん 1個 1,404円

製作前日から鼻の感度を調整して挑む、ウイスキーオークのチップと燻煙が香る黒糖羊羹。ドラマで使用されたことがあり、5分で完売の時も。日曜21時から数量限定オンラインショップで販売。



和菓子サロン



「特別な空間で特別な和菓子を」がコンセプトのイートインサロン。希少な本物のわらび餅や葛切りのほか、デザートは元パティシエならではの和洋折衷作品。お茶も学び選び抜いたものを提供。



本葛切 単品 1,100円

本吉野葛を100%贅沢に使用。ほんのり温かい葛切りは出来立て10分以内が勝負。



本わらび餅 単品 1,980円

日本の限定された地域でしか採れない本わらび粉使用。独特の粘り食感と上品な味わい。

できるだけ出来立てを出す！日本本来のわらび餅は普段食べているものと全然違います。お客様に食べて欲しいんです。このわらび餅や葛切は市場にほとんど出回ってなく、高いし、希少で量も手に入らない。非効率ですけど、職人として一度はそれと対峙したい。うちの職人にも、本物をきちんと触らせてあげて考えてるんです。

オープンキッチン 厨 くりや



テイクアウトの和菓子やドリンクを提供。買ったものは「GARAGE」で食べられる。

昔ながらの和菓子を今の日常に馴染むようなスタイルで提供。メニューは楽しく研究所らしさを意識したものと、社内で夏メニューを公募中。「厨」の大福や団子は、米や粉の風味をしっかりと感じられる無添加。夕方には固くなる昔ながらの餅です。

「飲むかりまん」こと かりまんとしあんのスムージー かりまん氷菓 756円



本来の餅米の味と餅の触覚を楽しめる 醤油焼き大福 324円 焼き団子みたらし 453.6円

見られる製造所

廊下の外窓からリアルタイムに和菓子作りを見て楽しむ「御用場」。主に「禮」で提供するお菓子を作っているが、時には上生菓子やどら焼き制作も見られる。



店舗2階 和菓子教室

「親子上生菓子教室」のような体験から、「季節の和菓子教室」のようにあんこ練りや生地作りなど火を使う作業も行う学びの教室のコースもあり。体験、学びもどちらも人気で予約満員。昨年、本店カフェで定期開催をした「上生菓子教室」のアンケート結果によると、あんこ練りやどら焼きなど本格的に学びたい方が多く、「学び」の教室も設けた。専門学校講師の社長が生徒に教えるのと同様な内容が学べる。



フリースペース GARAGE



中央に大きな草木が生けられ、ジャズが流れる空間は、元タイヤメーカーの倉庫を改装。「厨」のお菓子を食べてもよし、ただ来て休んで帰るもよしの完全な自由空間。この上の階は、構想中の空間が広がり、新たな仕掛けが期待できる。

東光WEB カタログ



my.ebook5.net/PAOTOKO



@pao.toko



www.instagram.com/pao.toko



LINE公式 アカウント



@388kfzyh



和洋スイーツパッケージの総合メーカー **PAO TOKO** 株式会社 東光 since 1961

<https://www.package.co.jp/>

※一部の携帯電話ブラウザでご覧いただけない場合がございます。(推奨：safari, chrome)

※カタログの無断転載・複写・引用等の行為を固く禁じます。スイーツパッケージ -PAO通信- Editor: Hatakeyama