



PAO通信

新潟県 お菓子処 菜葉亭様



新潟県の土産菓子、銘菓として知られる「河川蒸気」。
販売する お菓子処 菜葉亭様 は新潟県内に 17 店舗を構え
地元の方々に愛されるお店です。
看板商品「河川蒸気」の誕生エピソードや働く社員さんたち
への想いをお伺いしました。

新潟県民のソウルフードを 思わせる優しい甘さ



↑河川蒸気 小豆クリーム味 8 個入 ¥2,171

もともとは「蒸しどら焼き」の商品開発から作業効率化の一案
で現在の楕円形の生地にクリームを挟む形になりました。商
品開発の先生が洋菓子の方だったこともあり、当時流行の兆
しがあったオムレットに近いスタイルになりました。出来上
がった形が舟形だったこと、そして豊栄本店の近くにぼんぼ
ん船の船着き場があったことから商品名が「河川蒸気」となり
ました。
生地に黒糖をつかっているのはぼっぼ焼き（蒸気パン）をイ
メージしています。新潟ではお祭りの屋台で並び、幼いころか
ら食べているいわゆる新潟県民のソウルフードともいえる素
朴な焼菓子です。河川蒸気好まれている要因の一つが初め
て食べてもどこか懐かしいと思えるこの味かもしれません。



↑ぼっぼ焼き(イメージ)

イチオシをお客様にアピールし続ける

発売当時は和洋折衷菓子の考え方が浸透しておらず、30 年程前から少しずつ和
洋スイーツの人気の高まり、発売から 20 年で銘菓としての認知度が上がって
きたなと実感しています。お店の柱として作ったお菓子なので店頭ではイチオ
シ商品としてしっかりアピールすることを欠かさず続けてきました。

↓店内ではイチオシの河川蒸気を大きくアピール。
季節限定味も目を引くようにディスプレイされている。



お客様が新商品に関わる

スタンダードな小豆餡に加え、季節限定の商品展開
も活発です。お土産品として駅などに置かれるよう
になると、新味の商品を要望されることも多くなり
ました。
新味の試作時には、社内の開発室を中心に進めるだ
けでなく、お客様にもご意見いただいています。ご購入
の際にスタンプカードを発行し、よくご利用いた
だくお客様には DM 等でイベントなどのご案内をし
ております。その中でも一部のお客様にご試食いた
だいているのですが、みなさん積極的に参加してく
ださっています。お客様も開発に欠かせないメン
バーですね。



↑濃厚ザッハトルテ 5号 ¥4,280

現在は、一部商品を大手通販サイトの関東にある冷凍倉庫に納めてそこから発送する事で安定的に供給
できるようにしています。特にチョコレートケーキの需要がある冬場はこちらの地元では輸送ラインが
天候などで止まってしまう事も多いのでこの体制が非常に役立っています。

意識の改革になったお客様との交流

数年前から「工場直売会」というイベントを開催しています。工場で日々
菓子と向き合っていると、どうしても人との関わりが少なくなってしまう
ます。そこで社員がホストとなって地域の方に工場見学をしていただ
く機会を作っています。工場と店舗が別場所にあるので「美味しい匂いが
するけど購入はできないの？」と声をかけていただくこともありそうし
た声に応えるかたちでもあります。
普段は工場の中を見せることはしていませんが、皆さんに私たちの会
社で働いている人たちの魅力を知ってほしい、そして働いてる人たちが
自分たちの魅力に気付いてほしかったのでこのようなイベントを立ち上
げました。最初は人前に立つことが苦手だった社員も自分たちで企画立
案するようになり成長を感じます。自分が作っているお菓子がどのよ
うな方々に届くのか、お客様がお菓子を前にしたときにどんな顔になるの
かを直接見ることでできたのは良い刺激になったようです。日々の仕事
もただの「作業」ではなくなり改善案を自主的に出すようになりました。



↑たくさんのお客様でにぎわう会場のようす

また、近隣の老人ホームや学校で上生菓子などの制作体験や訪問販売を行う活動を続けています。体
験をした方やそのご家族が後日またお店に来てくれる。そんな風に親子 3 代で食べていただいている
という嬉しいお話を伺うこともあります。

地域と共に盛り上げるこれからの目標

これからさらに「河川蒸気」をしっかりした柱にしていくことを考えて
います。日々「何か変えた方が良くのかもしれない」という気持ちになり
ますが、それでも愚直に変えずに作ってきたことがお客様の方から見つ
けてもらえるブランドのようなものになったと思っています。一方で
20 年変えないことは陳腐化してしまうとも考えているので、その時に
別の変化を加えるために今は作戦を練っているところです。たとえば店
舗のある地域は特別大きな観光名所が少ないので、店舗や工場見学に
来ることが観光の一つになるようにお客様を呼び込めたらと思っていま
す。



↑名産洋ナシを使った新潟の果物とパイ
(ル・レクチュエクリーム味)

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

株式会社 東光

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: Ito