

企業 NOW

コンセプトは地産地消 新スイーツ作りに挑む



人気の「親子かぶとがに」

創業から一八〇年以上という、和洋菓子製造・販売の株玉利軒。カプトガニをかたどったまんじゅう「親子かぶとがに」をはじめ、さまざまな菓子を作り続けている。昨年から「地産地消」をコンセプトに、笠岡産の食材を使った洋菓子製造をスタートした。「産地を明確にして、少しでも安心・安全なお菓子を食べてもらいたい」と五代目の田辺明良社長。研究を重ねながら、新たなスイーツ作りに挑戦している。



株玉利軒
田辺明良 社長

今から一八〇年以上前に「玉井堂」という名前で創業。俳句を好んだ二代目「玉利」という俳号だったことから「玉利軒」になったと伝えられている。人気商品は、カプトガニをかたどったまんじゅう「親子かぶとがに」。五〇年以上前から販売しているカプトガニの白い血液は空気

に触れると青くなることから、中には抹茶あんが入っている。五代目の田辺社長は洋菓子を担当。「父が作る和菓子を超えることはできないと思っていたから、学生のころは家業を継ぐつもりがなかった」。大学時代、下宿先の近くにあったケーキとパンの小さな店へ立ち寄るようになり、そこで実家の話をしたところ「お父さんが和菓子を作っているのなら、あなたは洋菓子を勉強して家を継いだらどうか」と提案された。

その後、東京の洋菓子組合で就職先を紹介され、東京・池袋の洋菓子店で二年、岡山市内の店で三年修業した。「実家に帰るといふ明確な目標があったので、必要なことを重点的に教えてもらった。今、こうして仕事を続けていられるのは、いろいろとお世話してくださった皆さんのおかげ」

笠岡産の食材を使用

昨年「地産地消」をコンセプトにした商品開発を続けている。きっかけは妻・里美さんの「子どもたちに安全な物を食べさせてあげたい」という言葉だった。「すべて



もち麦入りのカステラ「玉利スイーツ」と、「もち麦粉入りブリチマドレーヌ」

の材料を笠岡産にするのは無理だが、せめてメインとなる原料は、できるだけ地元のものにこだわりたい」

昨年末、笠岡産もち麦入りのカステラ「玉利スイーツ」を発売した。もち麦は、農業生産法人(有)アグリインダストリー(福山市川口町、岡田吉弘社長)が笠岡湾干拓地で栽培している物を使用する。もち麦は食物繊維を白米の約二五倍も含む「健康麦」として、近年注目されている。重量感たっぷり、もちもちとした食感が人気だという。

また、笠岡は岡山県下最大のイチジク産地であることから、地元のイチジクをピューレにして入れた「いちじくよ

うかん」や、干しいちじくを使った「いちじくパウンドケーキ」を発売。地元の農協や生産者らと連携しながら、笠岡産のイチジクを確保している。ほかに、尾道市瀬戸田町のレモンを使用した「瀬戸内レモンケーキ」なども開発した。

「外国産の食材を使えば安くできるが、それでは意味がない。割高になってしまいうのは仕方がないが、その分、皆さんが安心して食べられるものを提供していきたい」。最近では里美さんから「この材料を使って、こんなものを作ってほしい」とさまざまな提案がある。「商品化するのは大変」と苦笑しながらも、「笠



店舗

会社概要

- 社名 (株)玉利軒
- 代表者 田辺明良社長
- 所在地 〒714-0088
笠岡市中央町19-4
TEL(0865)62-3584
- 設立 1957年
- 事業内容 和洋菓子の製造・販売
- 資本金 1000万円
- 従業員数 4人

菓子で社会貢献へ

岡スイーツ」作りに挑戦している。

五年前から、児童養護施設「悲眼院」(同市走出)の子



「いちじくようかん」と「瀬戸内レモンケーキ」

どもたちにクリスマスケーキのプレゼントを続ける。理事を務める(社)岡山県洋菓子協会の活動の一環として行うもので、年に一度訪問している。今年12月11日(日)に実施予定。「子どもたちが楽しみに待っていてくれるので、この先も社会貢献活動として継続したい」

今年8月、干拓地にオープンした道の駅「笠岡ベイファーム」(同市カプト南町)でも同社の商品を販売しており、連日多くの人が訪れている。「笠岡には魅力的な農産物がたくさんある。今後も研究を繰り返しながら、地産地消の商品を増やしていく。笠岡の魅力をもっとPRできるように、努力を重ねていきたい」