

宇都宮の香りと
真心をこめて

第3回

口に広がる甘さが懐かしい 「かるめ焼き」を全国へ

◎ かるめ焼き

162円(税込)から

全国菓子大博覧会金賞受賞の技術で焼きあげた、古きよき時代のなつかしい味です。純度の高い沖縄の黒糖を使用し、添加物は一切使わずに一つひとつ職人が真心こめて焼きあげました。



手際よくかるめ焼きを作っている従業員。おいしい香りが工場内に漂っています



「かるめ焼き」の詰め合わせを持つ大橋社長

市内御幸本町にある、株式会社大橋製菓の本社工場。入口に立つただけで、あの甘い香りが漂ってきた、うっとり。迎えてくださった大橋忠社長は「私たちは慣れてしまっているから、気がつきませんでした」と笑いながら、さっそく工場内を案内してくださいます。

工場内には1人ひとりがかるめ焼きを作る作業場がずらりとならび、従業員の人たちが忙しそうに働いています。手元をのぞくと、その手際の良さにびびり。かるめ焼きが熱で膨らんでいく間に、次の準備をしていきます。すべてのかるめ焼きが一つひとつ手作りで、ていねいに作られて行きます。「慣れた人で1分に1個のペースですね」「簡単そうに見えますが、どうしてもうまく作れない人もいます。向き不向きがあるんですね」と大橋社長。手際の良さ

統一ブランド「宇都宮雷都物語」の商品と企業をご紹介します。連載の第3回は、スーパー雷都物語の「かるめ焼き」です。株式会社大橋製菓が製造販売している、懐かしい味と甘さが人気の「かるめ焼き」。全国に出荷されている人気商品です。

にただただ感心します。従業員は皆さん、帽子にエプロン、マスク、手袋で作業。工場に入る前は必ずエアーでホコリを落とししています。大橋社長は「衛生管理は気をつかいます。おいしく食べていただくには安全安心も重要」と力をこめます。

同社では、金属探知機も導入し、出荷前に製品検査を行っています。

「近年は、異物混入も社会問題になっています。万が一にもそうしたことが無いように、徹底的にやっています」

昭和57(1982)年4月に先代の大橋孝一郎氏が創業。その当時はベッコウアメやハッカアメなどを生産していました。その後、取引先からの依頼でかるめ焼きを始めたところ、人気商品となったそうです。自社ブランドだけでなく

OEM提供も行っており、浅草や鎌倉でもお土産品として販売されているとのこと。

ブランド名「元祖コウちゃんかるめ焼き」の「コウちゃん」は、味の工夫を重ねて現在の商品をつくり上げた、先代社長の名前からとったそうです。「駄菓子」というイメージをくつがえし、贈答品やお客様へのお茶請けにも使うことのできる、同社だけの「かるめ焼き」という想いもこめられています。もちろん食材も、砂糖は沖縄の黒糖を使うなど、随所にこだわりが。それが第23回全国菓子大博覧会で金賞、第24回国菓子大博覧会で会長賞の受賞につながっているでしょう。

近年は、ひとくちサイズで女性でも食べやすい商品が人気。また、いちご味・コーヒール味などの味のバリエーションも増えてきました。

「理屈では、フリーズドライできる食材であれば、何でもかるめ焼きにできるのですが、実際に作ってみるとなかなか『これだ』というものはできませんね」と話す大橋社長。「これからもいろいろな味に挑戦していきます。雷都物語の他メーカーさんとのコラボも手がけてみたいですね」と抱負を話してくださいました。



株式会社 大橋製菓
代表取締役 大橋 忠

本社 / 宇都宮市御幸本町4870-27

☎ 028-661-6203

http://www.carume.co.jp