

宇都宮の香りと  
真心をこめて

有限会社 高林堂

第8回

# 和と洋のブレンドが人気 新しい和菓子の流れ

## ◎チョコレート饅頭

8個入り 780円(税込)から



雷都物語がスタートした頃、約20年前に誕生した「チョコレート饅頭」は、「かりまん」がヒットした現在も高林堂の人気商品の一つです。白あんとチョコレートをブレンドし、饅頭の皮にココアパウダーを入れるなどして香りや味わいを持たせています。

「饅頭という『和』のものに、チョコレートやココアという『洋』の要素を加えたお菓子は、それまで伝統的な和菓子ひとすじにやっつけてきた高林堂にとっては、新しい挑戦でした」

そう話すのは、昨年9月に社長に就任したばかりの、和氣康匡さん。「かりまん」も和洋ブレンドの商品開発でしたから、「チョコレート饅頭」はそのさきがけでしたね」

さっそく、その製造過程を見せ

ていただきました。まずは、あんを作る「あん場」と呼ばれる工場です。ここで白あんとチョコレートがよく練り込まれます。できたらあんを、別棟の工場にある包あん機へ持つて行きます。包むのは饅頭の皮ですが、ココアパウダーをまぜてあります。

包まれた饅頭をオーブンで焼き上げ、さめたところで包装です。熟練のスタッフが、慣れた手つきで美しい包装紙にくるんでいきます。おおむね、1日に100個くらい製造しているそうです。

「工場は、午前2時くらいから仕事を始めます。店舗が開店する前に、その日のお菓子を届けなくてはなりませんから、どうしても早い時間になるのです」と話す和氣社長。午前9時頃には、全店舗に配達に出ているそうです。

「かりまん」で大ブレイクした、老舗和菓子店・有限会社高林堂。洋菓子感覚で食べられる和菓子として、今や宇都宮の定番です。そんな「かりまん」のさきがけでもある「チョコレート饅頭」について

その後、一段落したあとは翌日の準備や焼き菓子の製造などにとりかかるそうです。

近年、和氣社長を中心に、新商品開発にも意欲的に取り組んでいます。「和マカロン」や「かりまんラスク」などの人気商品も登場しています。

「研究開発は常に欠かせません。若い人は和菓子を敬遠しがちですので、いかにアピールするかに苦心しています」

伝統的な和菓子への入口としても、和洋折衷タイプの菓子は重要な役割を果たしているようです。

「かりまん」は私手がけた最初の商品。愛着はもちろんありますが、それだけに頼っている、いつか消費者に飽きられるかも知れません。その意味でも商品開発は重要です。

伝統と革新をどうブレンドするか、日々取り組んでいます」

高林堂の店舗は、

和風の饅頭にチョコレートをミックスし、しゃれた洋風の味に仕上げました。コーヒー、紅茶とも合い、若者にも喜ばれ、モダンな古都(宇都宮)のイメージを感じさせます。



現在6店舗。最新は、昨年12月にオープンしたばかりのJ.R宇都宮駅(2階)とちぎランマルシェ内)です。毎日多くの人が乗り降りする駅ビルなので売れ行きも好調とのこと。他に、インターネット販売も順調です。

「今後も、おいしく食べていただけるお菓子を作り続けていきます」と笑顔で話す和氣社長でした。



有限会社 高林堂  
本店所在地 / 宇都宮市馬場通り3-4-18  
☎ 028-633-4946  
☎ 028-633-4940  
<http://www.kourindo.jp>