

企業名 菓子処 花月堂
 代表者 佐々木清一
 所在地 福島県二本松市竹田2丁目7番地 - 7
 ☎0243(22)0748
 職員数 6人(男2・女4)
 事業内容 和菓子・洋菓子製造販売
 主要製品 梅かおり、本練羊羹、くるみゆべし、
 サブレ最中、バター入どら焼、菊の露、
 栗の旅、姫こぼこ

企業の特徴

二本松市は、伝統的に和菓子製造業が多く、県内外に知れ渡る名菓が多い城下町であります。

菓子処花月堂は江戸時代の末期に、初代佐々木定吉が「花屋」という屋号で生花を売り初め、慶応3年(1867年)に、本格的に和菓子製造業を竹田見附で開業しました。

昭和23年に竹田見附から(株)渋川屋商店さんの斜向かいに移転し、その後、昭和46年に現在地に移転し現在では4代目、創業133年となる和菓子の老舗です。

昔からのお客様は、生花の小売りを取り扱わなくなった今でも、「花屋」の屋号がお客様の記憶に残っており、花屋と呼ばれる由縁です。

創業以来半世紀近くに亘り菓子製造技術を磨き上げ、明治45年に帝国菓子館新聞社主催の全国菓子館展覧会での受賞を皮切りに、これまで全国菓子博覧会に毎回出品し、名菓「菊の露」や「かぼちゃん饅頭」で全国菓子博覧会有功金賞や栄誉賞等、数々の賞を受賞してきました。

菓子処花月堂で作られる数々の和菓子の中で、「梅かおり」「本練羊羹」等が有名ですが、特に県内で最初ともいえる「バター入どら焼」が好評を博しており、この商品が第21回全国菓子博覧会々長賞、「くるみゆべし」が第23回全国菓子博覧会審査総長賞を受賞しております。

昭和55年には、長男が修行から戻ったことから伝統和菓子だけにこだわらず、新風をとりいれ洋菓子分野にも進出し、若年層及び女性層向けに考えたチーズケーキにいたっては午前中に売り切れる時もあるほどの人気商品に成長しています。

しかし、現在まで決して順風満帆な事業ではありませんでした。戦時下においては、配給制度で砂糖や小麦粉等、菓子作りに欠かせない原料が入手できなくなり、店頭には空の菓子箱を飾ることが長く続き、菓子職人として耐えられない時代もありました。

現在では、どのような材料も入手できますが、特に材料仕入については、長年の取引から培われた信頼性を重視し一貫して仕入先については変更せず、吟味したもののしか使わないという、和菓子作りへのこだわりを持っています。

また、現在地での開店当時の周辺は、田畑ばかりで人通りもなく、「こんな所で店だして、はやんだべか」と言った声も聞こえ、不安な想いも感じましたが、信念をもってすれば必ずお客様に喜ばれるという事を信じてきたことが、現在では地元近隣をはじめ福島・郡山等の固定客に数多く恵まれております。

新商品のアイデアは旅行先から生まれることが多くありますので、絶えず旅先の菓子名店を訪れ、お土産には和菓子を買って求め、味はもとより包装紙に至るまで分解し研究しています。

また、機械設備についても、最新機などは先陣をきって導入しますが、和菓子に対する「味」を守りながら経営の効率並びに安定化を図ってきました。

当主としての信念は、

「菓子作りは生き甲斐」

「仕事にあこがれを持つことが、夢を育む」

「お客様に喜ばれることが至福の極み」

であり、いつも念頭に置いておいしい菓子作りに精進しています。

平成元年には「県菓子工業組合理事」、「安達支部長」、「二本松菓子組合長」をそれぞれ2期を勤めあげ、菓子産業振興発展に尽力してきました。

近年の後継者不在の問題も、当店には無縁であり、後継者の長男は5代目として、4代目とともに早朝から伝統技術を駆使しながら、菓子作りに専念し、現代風の新商品のイメージを膨らませています。

