老舗探訪 350

1948年創業　五ツ橋製菓　名古屋市

和菓子の伝統と革新追求
「わらび外郎」で新たな風

菓子卸問屋からメーカーへの業態転換を踏まえ、伝統的な和菓子の世界に新風を吹き込んでいるのが、五ツ橋製菓（本社名古屋市中村区）。おいしいういろうを追い求めて全国行脚し、そこで得た知見に独自のアイデアも加えて「わらび外郎（ういろう）」を商品化した。2代目社長の橋本幸則さんは「昨日より今日、今日より明日」と日々の研さんを怠らず、消費者の笑顔を思い浮かべながら、和菓子づくりに情熱を注いでいる。

同社は、1948年（昭和23年）に橋本繋司（けいじ）氏が一宮市で創業した、菓子問屋「五ツ橋商店」が始まり。名古屋市内での修行経験を踏まえ、当初は名古屋から菓子を仕入れて販売していた。しかし、「自分で商品を作り、自分で付けた値段で売りたい」という思いは強まるばかり。5年後には、名古屋中村区千原町に菓子工場を建設（その後中村区大秋町に移転）、「有限会社五ツ橋製菓」を設立した。

もともと腕には自信があり、作る喜びがさらに事業意欲をかき立てた。ラムネなどの駄菓子から、カステラ、ポップコーン、切り餅まで幅広く手掛けた。大手メーカーから、中間品の加工を受託した時代もあったという。

息子で現社長の幸則さんは、以前から繋司氏が手でようかんを充てんしているのを見て、機械化の必要性を痛感していた。繋司氏が病に倒れると、会社は厳しい経営状態に追い込まれたが、幸則さんがバトンを継いだのを機に製造品目を集約。ようかん充てん機による量産もスタートさせ、会社をピンチから再び成長軌道へと導いた。

ようかんとゼリーの2本柱で業容を拡大し、88年には愛知県甚目寺町（現あま市）に「甚目寺第一工場」を開設、大秋町の工場から生産を移管した。

その後、ういろうを追加して工場操業度は一層高まったが、営業力の弱さは克服できず、全社的に利幅の薄いOEM（相手先ブランドによる生産）が大半だった。売値を上げるための工夫と、社員が誇りに思える自社ブランド育成が課題に浮上。そこで着目したのがういろうだった。

中村区千原町の製造現場の風景（1953年ごろ）

ういろうは名古屋名物の印象が強いが、地元で人気とはいえない状況。名古屋のういろうは主成分の米粉に加えてでんぷんが入っているため、時間経過で固い食感に変わるのが理由と考えた。そこで幸則さんは、おいしいういろうを探して全国を行脚。納得できたのが、小麦粉を使う山口県の「外郎」だった。

現地の業者から、別々の生地を絶妙な温度帯で合わせていく製法を習得。そこにさらに国産の本わらび粉を入れて、張りのある食感を実現。看板商品「わらび外郎」（1本税込み85円から）を商品化した。

すべて手作業なうえ、生菓子なので賞味期限はわずか2日間。そのため販路は、工場の併設店舗や一部百貨店の催事、インターネット通販（脱酸素剤を入れて賞味期限3日）にとどまる。父・幸則さんの背中を見てきた橋本知幸常務は「おいしさのためなら、それでいい」と親子で本物志向を貫いている。

本物志向貫き海外展開も視野に

同社は今年2月、名古屋市の海外販路開拓支援事業の一環で、ベトナムで和菓子の良さを広める「抹茶イベント」を開催した。橋本常務は「現地で台湾製ようかんが売られているのを見て、本物の和菓子を伝えたいと思ったのがきっかけ。ベトナム人の反応も良好だった。賞味期限の長いようかんは輸出に向いていると感じた」と話す。進取の精神に富む和菓子メーカーの新たなチャレンジは始まったばかりだ。

2月にベトナムで開いた「抹茶イベント」

五ツ橋製菓の歩み

1948年	橋本繋司氏が愛知県一宮市にて、菓子問屋「五ツ橋商店」を創業
1953年	名古屋市中村区千原町に菓子の製造工場を建設。「有限会社五ツ橋製菓」を設立。ようかん、カステラ、ゼリー（駄菓子）などの製造を開始
1982年	橋本幸則氏が社長就任
1988年	愛知県あま市に「甚目寺第一工場」を新築し、生産機能を移管
1996年	ういろうの製造を開始
1998年	第一工場敷地内に直営店「五条五ツ橋」を開店
2001年	「甚目寺第二工場」を新築
2007年	「わらび外郎」発売
2017年	ベトナム（ホーチミン市）で抹茶イベントを開催

お菓子づくり楽しむ

2代目社長・橋本幸則さん　毎朝4時過ぎに工場に入り、何かしら自分に課題を与え、「わらび外郎」を楽しんで作っている。「わらび外郎」は名古屋のういろうとは味も食感も少し違うが、柔らかいけどべたつかず、風味も豊か。名古屋のお客さまにぜひ知っていただきたい。工場併設の店舗を発信基地に、好きなお菓子づくりに励んでいく。