



老舗の菓子づくりに新風を 守りと革新の共鳴、後継者の挑戦

有限会社 風流堂 ● 代表取締役 内藤 葉子



菓子屋と呼ばれるのにもようやく慣れてきましたと笑顔で話す内藤さん。大学卒業後、日本航空に就職し成田空港での地上職に就き、長く接客を経験した。日本航空の経営破たんから再建への過程は、経営の様々な事を考えるきっかけとなった。父より事業承継を頼まれ、9年前に帰郷して家業に入り5代目社長に就いたのが2年前。しかし経営状況はお世辞にも良い状態とはいえなかった。全国に数千枚送るDMの内容もマンネリ化し、顧客も高齢化して、顧客数も売上も年々少なくなっていた。「そんな商売では先細るのは当たり前。店も工場も毎年同じことを繰り返すことばかりで、何か新しいことをしなければとは思いましたが旧態然に縛られそれができにくい状況でした」という。そこにコロナ禍が追い打ちをかけ売り上げも大きく落ち込んだ。どうやって商品売っていいのかさえ思案に暮れる日々。「結局、全部父任せだったということが改めてわかった」と振り返る。様々な場面

でロスが多い事、営業活動に重点を置いていなかった事など改善点がいくつも見えた。ロスの軽減のために、賞味期限の長いものを重点的に販売したり、製品を作りすぎない様に製造計画をしっかりと立てた。近年力を入れてきた販売の計数管理も、コロナ禍では役に立っている。マルシェなどの催しにも積極的に出店する様になり、お客様との触れ合いの場を大切にしている。

コロナ禍で学んだ事はSNS発信の大切さだ。お菓子をただ紹介するだけでなく、手間をかけて作っていることなどをしっかりとアピールした。また、コロナ禍でお菓子が余っている、助けて欲しいと呼びかけたところ、これまでの顧客とは異なる若い人や以前の職場の仲間などから反応があり、顧客の層が広がるきっかけとなった。「コロナ禍をきっかけに新しい層へのアピールの大切さ、やり方を学びました」という。営業力を強化するために、外部のベテランの指導を仰ぎ、社員皆でノウハウを勉強する様になっ

た。今では先代社長もなるべく口を出さず、やりたいようにやりなさいというスタンスで見守ってくれるようになったという。

伝統を守ること 新しいものに挑むこと

風流堂は茶席に合う菓子づくりに代々こだわってきた。季節感、五感での味わいを大切にし、お茶の風味を楽しめるよう余計な香りは避ける。内藤さんもその伝統を継ごうとしているが、それだけでは和菓子ファンは広がらないとも考える。「伝統を守ることが大事ですが、守り続けていっては何も広がらない。茶道にかかわってない人、若い人たちの暮らしやスタイルに合うものを提案したい」という。その取り組みのひとつが山陰中央新報社主催の松江OKS（お菓子）プロジェクト「ご縁をむすび」に参加して作った「五緑の味わいひとくち饅頭」だ。銘菓「朝汐」を小ぶりにしたものベースに抹茶・珈琲・いちご・獅子柚子・元祖朝汐を風光明媚な松江をイ



明るくゆったりとした店内。定番の和菓子をはじめ、季節の限定商品や企画商品が品よく並び



2017年に開催の全国菓子研究団体連合会主催の技術コンテストで「上生・引き菓子」部門のグランプリを岡山武志さんが受賞。その後も様々な賞を受賞している

メージする五色の彩で表現。中村茶舗やイマジン・珈琲などとコラボし、求めやすい価格でターゲットを若い女性とした商品だ。「香りが強いものもありますから、たぶん父からしたら、この商品はNGかも」と微笑む。また昭和初期にブームとなった菓子シベリアを、たなべ森の鶏舎、木次乳業、ラ・シヨコラトリ・ナナイロなど地元の上質な素材を使い現代風にアレンジした「風と森のシベリア」も発売。こちらも新



島根県の素材をふんだんに使い、上品にアレンジされた「風と森のシベリア」定番の「小豆」と香り高い「いちごとカカオ」の2種



お店に足を運びきっかけになればと毎月第1金曜日を「おはぎの日」に

経営理念

私たちは「信用第一」を社とし、

- 一、和菓子でお客様のくらしに笑顔の輪を広げます。
- 一、社員が豊かな心と生活を持てる会社を目指します。
- 一、伝統文化を大切にし、地域社会に貢献します。



風流堂 寺町本店
〒690-0063 松江市寺町151
TEL.0852-21-2344 (代表)
FAX.0852-23-2344
営業 9:00~18:00
休業 毎月第一日曜日、1月1日
4台
https://www.furiyudo.jp/
@furiyudo @furiyudo_wagashi



取材・文 ● 矢島浩三 撮影 ● 古川 誠