



『乃木のぼる』(こくもみのる)という言葉があるように、田に稲が実り、穂をたらず季節になりました。秋は稲だけでなく様々な大地の実りを楽しめる季節です。和菓子の世界にも秋の恵が多数使用されています。栗や柿・芋など季節感を大切に作る和菓子にとって、秋は食材の宝庫、季節を楽しみ感じながら、皆さまと共に和菓子の文化を盛り上げていきたいと、秀和産業は願っております。

繁盛店・レポート『高松屋』

代表取締役 植田 健

今回お伺いさせていただいたのは、老舗の人気店で17年の修行の後、昨年8月に大崎、百反通り沿いに開業された高松屋さんです。36歳の若くて爽やかなご主人、高地さんに独立までのお話や、オープンからのご苦労などいろいろとお伺いさせていただきました。



始まりは少しだけ手伝うつもりでアルバイトだったのに、気が付けば、職人の仕事と和菓子の世界にはまっていたという高地さん、20代の頃からいつかは自分でやってみたいという思いは持っていたそうですが、一昨年、環境とご自身の気持ちのタイミングが合い、独立の準備を昨年1月にスタート。お母さまと奥様と3人で、今のお店の開店を実現されたそうです。



☞ 独立されて1年が経ちました、この一年を振り返り何が一番大変でしたか？

開店当初はお客様のパターンもデーターもなく、毎日が不安でした。なにをどれだけ作れば良いのかもわからずでしたから本当に最初の3～4日は記憶すらないんです(笑)子供の事を考え地元で開店したのですが、幼稚園のお母さん達が買いに来てくれたり、仲間が口コミやSNSで広めてくれたり、本当に助けられました。

☞ 独立されて良かったなあ～と感じる時(出来事)はどんな時ですか？

お店の従業員として職人をしている時はそこまで感じなかったのですが、自分一人で作っているのが、お客様の声ダイレクトに届くことが、こんなに励みになるんだなあ～と実感してます。良い意見も悪い意見も知れることが、本当に嬉しいです。

☞ 2年目、今考えている事、取り組んでみたい事はありますか？

今までは、これまでの経験を活かし、自信のある一つのヒット商品に特化してきたけれど、独立したからこそ挑戦出来る訳で、どんどん新しい商品にチャレンジしていきたい。お客様からの意見やメーカーさんからの情報は大切にしています。



～老舗の伝統と開拓の精神で～

清潔感のある真新しい店内、ショーケースの中には大福にお団子、それに季節の朝生がズラリッと並んでいる。人気の商品は昼過ぎには売り切れてしまうことも作り立てがすぐにお店に並んでいる。シンプルだけど間違いなく安心・美味しい!! こんなお店が近くにあったら嬉しいだろうと、素直に感じた訪問となりました。

秀和 NEWS 【季節商品のご案内】

【金の焼きモンブラン】



栗のホクホク感と繊細な味と風味を生かしたモンブラン生地を丁寧に手絞りし、中に栗の甘露煮をまるごと1粒しのばせて、ホックリと絶妙に焼き上げたお菓子です。

金の焼きモンブラン	賞味期限	60日(常温)
販売単位 64・32入 c/s	バラ可	

【栗蒸し羊羹】



昨年も大好評の栗蒸しを今年もお得な価格にてご案内いたします。韓国産栗を贅沢に使い、生地のはんは北海道小豆100%と素材にこだわり、秀和自慢の栗蒸し羊羹に仕上げました。

秀和の栗蒸し羊羹

箱 10本

糖度58%

【かり揚げまんの素】



かりんとう風のもんじゅうを製造する為のミックス粉です。皮のかりかりが長く保つよう小麦粉・黒糖・膨張剤等を配合し、水を加えるだけの簡単配合です。

かり揚げまんの素

賞味期限

製造から180日

内容量

2kg×8袋入り

【秀和の特軟栗缶】

秀和の特軟栗缶は韓国原料・韓国剥き・韓国加工の製品です。秀和だけの試みで韓国で原料を吟味調達し、剥きの工程から最終加工(製品)までのすべてを、韓国で行うことで、ミョウバン水の長時間保存による風味の減少や、実が固くなる心配がない、栗の風味とおいしさが生きた甘露煮を製造することが出来ました。秀和だから出来る、美味しくて安心安全な栗を是非お試しください。



●各サイズ 9L缶/1号缶のご用意がございます。

●他3～5級(大割れ～小割れ)平割タイプ・ダイスカット

※サンプル・ご試食のご用意等、お気軽にお申し付け下さい

商品についての詳細及びご質問、サンプル等、お気軽にお問合せください。

秀和産業株式会社 本社(浦安) 047-354-2311 大宮営業所 048-721-2681

八王子営業所 042-676-1500 横浜営業所 045-929-2021