

餅とお菓子ほんごう 本江 徳行

ながく、長く、 食べてもらえる和菓子を

No.65

「富山の元気」のみならず、「日本の元気」として、富山から新しい祭り創りを発信する、第9回山王市に出店し、「朔(ついたち)ブランド」を世に送り出す「餅とお菓子・ほんごう」のご主人にお話を伺った。

「私がこのお店の創業者です。」

本江徳行さん。小杉生まれの33歳。和菓子の世界で、新しくお店を作り創業するのは、相当珍しい。富山県でも老舗のお店がほとんど。

「元々、東京で飲食業と洋菓子を作っていた。30歳で富山に戻り、母方のおばあちゃんが、和菓子のお店をやっていたので働くことに。」

「和菓子の世界もおもしろいな。これだったら何とかならないか。自分でやりたい。」

そう思い始めた。

「小さい頃から、おばあちゃんの御餅だったり和菓子を知らず知らずに食べていた。何処かに『和菓子』という想いがあったかもしれない。」

この街で頑張る人、会社、団体を「人と人とのつながり」で紹介していきます。



歴史と信用で成り立っている和菓子の世界で創業。若いからこそチャレンジできることがある。



二年間、おばあちゃんのお店で働き、昨年の5月に創業して一年。

最初は、本当に大丈夫かと業者の方からも言われた。和菓子の世界は信用あつてのもの。

「正直大きな思いがあるわけじゃないんです。自分の作った和菓子が、生活に密着して、長く長く食べてもらえればと。単純な理由です。」

創業の準備段階になると一気に進めることができた。和菓子屋を辞められた方から機械を頂いたりと、運も味方した。



フェイスブックがきっかけで、新しい出会いとコミュニケーションが生まれ、今年の山王市での出店が決まった。

今回の「朔ブランド」について伺った。

「朔日(ついたち)」という言葉の意味の中で、『新月』がすごく引っかけりました。商品には、新月のようにまん丸で、白黒の二色。白は新月の月光をイメージしています。」

商品名は、朔日和菓子「朔」。素材には、餅米を細かく挽いた、道明寺粉。黒には古代米の黒米をブレンド。

「私自身の新しい第一歩、スタートという想いを強くこめて作りました。」



季節の和菓子・御贈答用・御慶事用
餅とお菓子・ほんごう
〒939-0341
富山県射水市三ヶ(伊勢領4区)2515番1
TEL&FAX 0766-57-1712
営業時間/午前9時~午後6時
定休日/水曜
<http://www.hongo-mochi.com>

「創業してまだ一年の若輩者ですから、朔はずごく良いきっかけであり、チャンスだと思っています。」

本江さんは、「朔」をきっかけに、自分自身に對しても目標を定め実践することを決意。

「結婚して子供が産まれて、自分の店を始め、商品の味をみる回数が増えた。案の定、10キロ太った。最近週一でバスケットを始めたら、なかなか痩せない。というか、終わった後の夕飯が美味くて、むしろ太ったかも...。」

「結婚前の痩せた自分に戻りたい!一年で10キロ減量します!」

自分にもできることがまだまだある。そんな気持ちにさせてくれる取材だった。

プレゼント



富山の新しい和菓子の味を
味わってみませんか?
お好きな大福1つプレゼント 5名様
募集期間:平成23年6月30日(月)まで
PC・携帯からのご応募: <http://www.startaro.com/shop/OYABE> SNS会員様はキャンペーンに自動応募されます
Oyabe Local SNS: <http://www.sns.startaro.com/>

ぼくは、
毎朝5時起き、トイレ掃除
を宣言します。



店長の一言