

株式会社甘栗太郎の『焼き名人』高橋店長インタビュー

【まず高橋さんの経歴を教えてください】

【高橋店長】



入社して 36 年になります。

入社当時は佐貫うどんの職人でした。

甘栗に携わったのは 1998 年頃からです。

初めは栗も焼けないのに店まわってもしょうがないので営業の仕事をやっていました。

【初めは営業やってたんですか？ではどうやって栗の焼き方を覚えたんですか？】

当時会社の朝礼が午前 8:30 からでしたので、朝 7 時前には入社して、前日に廃棄する予定の栗で焼き方の練習したんです。

先輩に教えてもらってはいたんですが、やはり人によって熟練の技みたいのがあって「見て盗め！」みたいな感じも

その当時はありましたから、なかなかそのコツを掴めなくて苦労しました。

練習するにも家に釜を持って帰るわけにもいきませんから、みんなが出社する前の時間を利用して徹底的に学びました。

そして、一通りの焼き方をマスターし店頭にも出させてもらえるようになったんですが、店舗でお客様と接していると買いに来てくださるお客様といろいろ会話をしているといろいろな話が聞け、そこに様々なヒントが隠されている。そう感じました。

つまりお客様の真ニーズを知ることができるようになったんです。

そして、これまで身につけた焼き方だけでなく、「もっとお客様を喜ばしたい」

と思い、守・破・離ではありませんが、自分なりに「どうしたらもっともっと美味しい甘栗を焼くことができるか？」と自分なりに創意工夫してこれまで焼き方を研究してきました。

【甘栗って焼く人によってそんなに味は違うの？】

全然違いますね。

マニュアルというものは存在します。しかし実は毎年作成します。

【えっ、毎年作成するんですか？】

そうです。

甘栗は天然な食べ物です。形、大きさ、色など同じものなどありません。

気候や季節によっても違うのです。

そうなるとう当然焼き方も変えなければなりません。

例えば秋の収穫したばかりの新栗のときは水分が多いが、逆に 6 月くらいになると水分が少なくなります。

日本でも北海道と沖縄では気温も湿度も違いますよね？

しかしお客様は場所・時期関係なく同じ味を求めています。それを保証するのが本来のブランド価値の提供することだと思っています。

だから、毎年同じ焼き方ではダメなんです。

それに、お客様の味への好みも時代の変化とともに変化します。たくさんのおいしい食べ物が増え、選択肢も増えた現代。

「お客様にどうしたら喜んでもらえるのか？」この一点に尽きる

と思っています。

だからお客様の求める味を追求し提供するというチャレンジ精神と、

そして創業 100 年以上の甘栗太郎を支えていただいたお客様の信用を失わないために品質の保証、気づき上げたブランドを守るという両輪が必要だと思っています。



【甘栗の「焼き名人」高橋店長の甘栗へのこだわり】

こだわりは何と言っても 「味へのこだわりです！」

私だけではありませんが、常にお客様の期待を裏切らないという思いで甘栗一筋にやってきました。

そのこだわりはと言いますと

まず徹底した選別！

栗は自然の食べ物です。かたちや大きさなど同一のものは存在しません。食べ物ですから見た目も重要ですのではじめに選別ということを行います。

さらに選別するのは他にも理由があります。

大きい栗から先に釜で焼き、その後で小さい栗を入れていくことで焼きムラができないようにしています。

さらに、製品の保存方法も冷蔵で保存・輸送しています。これを冷凍してしまうと栗の繊維が崩れ、味に影響が出てしまい特に焼いたときに差が出てしまいます。

そして(株)甘栗太郎では「1店舗1工場」を掲げています。

例えば、他の甘栗屋さんでは効率重視でより大きい釜焼くところもあるようですが、

(株)甘栗太郎はわざわざ小さい釜で毎回焼きます。

当然大きい釜で焼いたほうが効率がいいのですが、甘栗太郎では焼き立てにこだわっていますので、非効率でも小さい釜で何度でも焼くというスタイルを創業以来とっています。こうすることでできる限りお客様へは

焼き立てを提供することを心がけています。

さらに焼きムラをなく為に、大磯の1部という小さい石を使って焼いています。

他のお店などでは2部という大きめの石を使っているところ多いようですが、

大きければ大きいほど、栗が石に絡みにくくなってしまいます。小さい石は栗に絡まってしまう分、焼く時に力が入りますが、小さい石を使う方が、温度の伝わり方も均一になり味も染み込みやすくなるのです。

こうしたことから(株)甘栗太郎では大磯産の1部という小さい石を使いこうした細かいところにもこだわっています。

また、(株)甘栗太郎では栗の見た目にもこだわっています。

甘栗の艶を出すために甘栗太郎特性の水飴というもの使っています、その水飴のかけるタイミングと量もとても大切です。

はじめに甘栗は天然な食べ物ですので、気候によってその表情というものも違います。

だからマニュアルというものはあってもなかなか上手くいかないんです。

基本的には「栗の表情」を見ることが大切！

この「栗の表情」が見えないと一人前とは言えません。

これは、経験値が多ければ見えるようになるというものではありません。

当然、教わって学べるものでもありません。

「お客様が喜ぶ！その為に一番美味しい甘栗を提供したい！」

その思いをもって栗を焼けるかどうかです。

そうすれば自然と栗の表情も見えるようになります。

甘栗太郎の甘栗へのこだわりは常にお客様への美味しいものを提供して満足を提供したいという思いそれが一番のこだわりです。

