

















CLOSE UP VOICE

株式会社お亀堂
代表取締役 **森 貴比古** さん

伝統の技と地域資源を結び和菓子の価値を発信する

創業以来75年以上にわたり、東三河の和菓子文化を育んできた「お亀堂」。近年は、地域の生産者や企業と手を携え、地元の資源や技術を活かし、異業種とのコラボレーションを通じて新たな価値を生み出している。そこには、和菓子づくりを「地域の魅力を伝える手段」と捉え、受け継ぐべき文化を次の世代へつないでいきたいという思いがある。事業承継を経て新たな歩みを進める森社長に、和菓子を起点とした今後の展望や、地域に向き合う姿勢を伺った。

Takahiko Mori

受け継ぐ技術で地域の魅力を伝える

――貴社の事業内容について教えてください。

森▼和菓子の製造・販売を中心に、豊橋市・田原市で6店舗の直営店を展開し、生菓子から慶弔用菓子、日常のおやつ、贈答品・土産品まで、幅広い商品を取り扱っています。当社の強みは、製造から販売まで一貫して手掛ける体制にあります。素材の選定や製法にこだわりながら、創業以来培ってきた和菓子づくりの技術を受け継ぎ、保存料をはじめとする添加物の使用を極力抑えた素材本来の風味を活かす商品づくりに取り組んでいます。

一方で、伝統を守るだけでなく、地域の小売店や事業者への卸販売、地元企業とのコラボレーションによる商品開発にも力を入れています。地元で生産される農産物を和菓子に活かすほか、古民家を活用したカフェを運営するなど、時代や地域のニーズに合わせて事業の可能性を広げています。

――貴社の沿革と森社長の経歴を教えてください。

森▼1950年、初代社長が豊橋市広小路1丁目で甘味茶屋を創業したことから始まりました。1964年には菓子製造に進出し、1968年の名豊ビルへの出店を皮切りに、豊橋駅ビルなどに店舗を展開。1990年代には、藤沢町と西岩田に路面店を開店し、1995年には南小池工場に隣接して工場売店を設けるなど、製造と販売の一本化を進めてきました。そして、2006年には、社名を「株式会社お亀堂」に変更し、本店を豊橋市南小池町へ移転。現在につながる事業基盤を整えました。

私自身は豊橋で生まれ育ち、大学・大学院では生物学を専攻しました。卒業後は大手食品メーカーに勤務し、2013年に当社へ入社。入社後は工場で、あんこの炊き方や包餡など、菓子製造の基礎を学びました。複数の店舗で製造や販売、接客を経験し、店長として店舗運営を任されるようになってからは、広報も担当。SNSでの情報発信やメディア対応にも取り組みました。幅広く経験を積み、2023年に代表取締役に就任しました。

――コラボ商品の開発や地元産食材の活用に込める想いや考えについて教えてください。

森▼大切にしているのは、自社だけで完結するのではなく、地域の皆さまと一緒に豊橋・東三河ならではの商品をつくり、その魅力を地域の外へ発信していくことです。東三河には、全国に誇れる農産物や技術、魅力ある企業が数多くあります。しかし、そうした地域の価値は、まだ十分に知られていないと感じます。そこで私たちは、和菓子づくりを「地域の魅力を伝える手段」の一つと捉え、地域の企業や生産者とお客様をつなぐ、いわば橋渡し役を担いたいと考えたのです。

その代表例が、有楽製菓様とのコラボレーションから生まれた「ブラックサンダーあん巻き」で、現在では豊橋を代表する土産物の一つとなっています。2026年2月のJR東海調べでは「豊橋駅みやげ人気ランキング第1位」となり、累計販売数は500万個を超えました。有楽製菓様との取り決めにより豊橋市内での販売に限定し、ネット販売も行っていません。保存料の使用を極力控えているため、賞味期限は常温で4日です。「できたての味を、豊橋だけの特別な体験に。」という地域性と鮮度へのこだわりが、商品の付加価値となっています。

また、設楽町にある関谷醸造様の「蓬莱泉 空」とコラボレーションした「純米大吟醸酒まんじゅう 空」も、酒蔵の技術と和菓子の技術を掛け合わせた商品です。日本酒の魅力を和菓子

という新しい形で楽しんでいただく、「食べる大吟醸酒」という発想から生まれました。こうしたユニークな商品づくりに加え、私たちは地域の農産物を活かす試みも始めました。

例えば、豊橋市はエディブルフラワー（食用花）の生産量が日本一で、全国シェアの約9割を誇ります。当地産のペンタスと金箔をあしらった上生菓子「ゆめかなう」を開発し、第28回全国菓子大博覧会「あさひかわ菓子博2025」で農林水産大臣賞を受賞しました。

さらに現在、力を入れているのが、規格外農産物の活用です。今年からJA豊橋様と連携し、傷や大きさ、熟れ具合などを理由に市場へ出すことが難しくなった豊橋産いちじくを約1・5トン買い取り、「いちじくガレット」をはじめ、ゼリーやかき氷などの商品に仕立てています。和菓子をつくることを通じて、地域にある価値を見つけ、磨き上げ、次の誰かへ届けていく。これからも、地域の皆さまとともに、豊橋・東三河の魅力を新しい形で発信していきたいと思います。

現場の声と人材育成で品質を支える

――業界を取り巻く課題と、それに対する貴社の戦略について教えてください。

森▼和菓子業界は、人口減少による市場の縮小や若い世代の和菓子離れ、原材料価格の高騰、人手不足といった様々な課題を抱えています。こうした課題に対し、和菓子は長い歴史を持つからこそ、「昔からこうしてきた」、「この製法でなければならない」と、従来のやり方にとらわれやすい側面もあります。だからこそ、守るべきものと変えるべきものを見極めることが重要だと考えています。

当社では、新しい商品づくりや販売方法、情報発信にも積極的に取り組んでいます。例えば、新商品を発売する際には、プレスリリースを通じて広く情報を発信し、メディアへの掲載につなげるほか、SNSも積極的に活用しています。また、工場直売店に隣接する古民家カフェでは、趣のある日本庭園を眺めながら、伝統の和菓子をはじめとする甘味をお楽しみいただけます。予約制の和菓子教室も開催し、実際に和菓子づくりを体験していただくことで、和菓子の魅力や文化に触れる機会を提供しています。

ただし、新しいことに挑戦するなかでも、和菓子屋として守るべきものは大切にしています。原材料価格が上昇しても、安価な原料に切り替えたり、保存料に頼ったりするのではなく、できる限り良質な素材を使い、手間を惜しまない伝統的な製法を守っています。なかでも大切にしているのが、「季節感」です。和菓子は、その時季ならではの風景や行事を感じてもらえるものだと思っています。ひな祭りの草餅、端午の節句の柏餅、お彼岸のおはぎなど、日本の暮らしには、季節や行事とともに受け継がれてきた和菓子があります。こうした文化を次の世代に残していくことも、和菓子屋の役割のつだと思っています。

小学校で授業をさせていただく機会には、和菓子の文化だけでなく、鬼まんじゅうが愛知県の郷土菓子として親しまれてきたことなども紹介しています。郷土菓子には、その土地で受け継がれてきた食文化や、昔からの知恵が息づいています。地域に根ざして菓子をつくる企業として、こうした食文化を子どもたちに伝えていきたいです。

他にも、店舗運営では、スタッフがアイデアを出し合い、店ごとに実演販売や特典などの内容を工夫した感謝セールを定期的に開催しています。経営側ですべてを決めるのではなく、日々お客様と接している現場の声を経営に活かすことが、会社の力につながると考えます。

また、技術面では、熟練した職人の技や作業手順を動画で記録し、マニュアルとして活用しています。言葉だけでは伝えにくい手の動きや感覚も共有しやすく、担当者が変わっても品質を守るとともに技術の継承にも役立っています。

――事業を承継されて感じられたこと、思いなどありますか？

森▼実は、社長になる前は、自分が社長になれば会社を変えられると思っていました。しかし、実際に就任してみると、自分自身が変わらなければ、会社も人も簡単には変わらないことを痛感しました。会社を良くしたいという思いが強いあまり、考えを急いで伝えてしまったり、良かれと思ってした判断が周囲を戸惑わせたりしたこともありました。そうした経験を重ねる中で、こちらの考えを伝えるだけではなく、まず相手の声に耳を傾け、対話を重ねることの大切さを学びました。

事業承継とは、社長という役職を引き継ぐだけではありません。会社が積み重ねてきた歴史や文化、社員との信頼、お客様との関係含めて受け継ぐことだと考えるようになりました。私自身、今も手探りで経営をしています。だからこそ、社員や周囲の皆さんと意見を交わしながら、「昨日より少しでも良くする」ことを大切にしています。「お亀堂」という名前に込められた、亀のようにゆっくりでも着実に前へ進む姿勢を胸に、一歩ずつ歩みを重ね、地域に必要とされる会社を築いていきたいと思います。

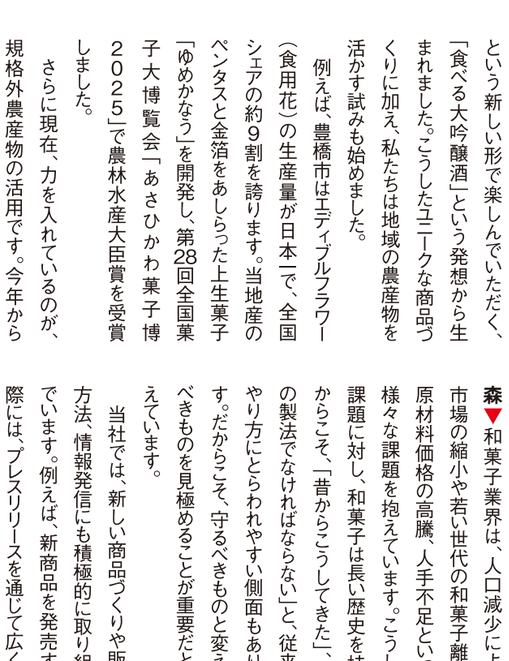
――今後の目標や将来のビジョンを教えてください。

森▼私が目指しているのは、単に会社の規模を大きくすることではありません。社員一人ひとりが仕事に誇りを持ち、お客様に喜んでいただける会社でありたいと考えています。そして、生産者や地域企業の皆さまと支え合い、地域とともに成長していくことを大切にしていきます。

和菓子を通して地域が少しでも元気になり、「豊橋っていい街だね」、「豊橋にお亀堂があって良かった」と感じてくださる方が、一人でも増えていけば嬉しいです。そうした積み重ねの先に、当社の成長があるのだと思います。

私自身、まだまだ学ぶことばかりですが、多くの皆さまに育てていただいたからこそ、今があります。これからも感謝の気持ちを忘れず、和菓子を通して地域への恩返しを続け、次の世代へ誇れるお亀堂を築いていきます。

守るものを守り、変えるものを変え 地域とともに歩んでいきたい



INTERVIEW



株式会社お亀堂
豊橋市南小池町164
tel.0532-45-7840

PRODUCT INTRODUCTION



＼ 世界にひとつ ／

お亀堂の和菓子にオリジナルの焼印を。

ちょっと特別

企業のロゴや周年記念のマーク、キャラクター、名前など、想いを込めたデザインを焼印にして、いつもの和菓子に特別なしるしを添えます。会社の周年・創立記念、展示会来場特典、オープン記念、イベントや地域のお祭りなど、さまざまな節目に。お客様へのご挨拶や大切な方への贈り物にも心に残る和菓子です。

Instagram　HP

【オリジナル焼印について】
焼印の作成費は22,000円～(税込)です。
※初回のみ必要となり、2回目以降は商品代のみで注文可能
※焼印データ受領後、完成まで約2週間かかります。



もっちりあん巻き
260円～(税込)
賞味期限：3日
※50個以上から



どら焼き（風神雷神）
つぶあん・しろあん
330円～(税込)
賞味期限：12日
※個包装にも対応（別途費用）
※100個以上から