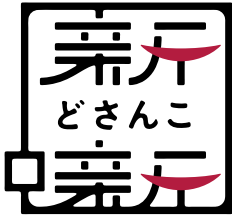


vol.
02

しんどさんこばなし



聞いてみよう。
新どさんこの
ホントのところ。

お菓子には 人生をかける 価値がある



新どさんこ

#02

古谷 健さん

たけし

株式会社マサール代表取締役。国際基督教大学卒業後、東京の大手広告代理店を経て、2015年より現職。「シヨコラティエマサール」の創業者は1925年に発売したヒット商品「フルヤのミルクキャラメル」を生んだ、古谷製菓の創業者の孫、古谷勝さん。

●シヨコラティエマサール本店

札幌市中央区南11条西18丁目1-30

電話：011-551-7001 営業時間：10時～20時

サロン営業時間：10時～19時30分（ラストオーダー18時30分）

定休日：火曜 P11台

きっかけは父の言葉

「菓子屋って楽しいぞ」

1988年、北海道にまだ「チョコレート専門店」が少なかった時代に創業した「シヨコラティエマサール」。札幌ではおなじみの名店だが、スイーツに興味がなくとも、「ウインターキャラメル」の古谷製菓」と聞くと「ああ、あそこね」と、思い当たる方もいるのでは。

「シヨコラティエマサール」の創業者は、その「古谷製菓」創業者の孫にあたる古谷勝さん。昨年代替わりし、現在は、4年前に戻った長男の健さんが経営を引き継いでいる。しかし、当時、東京の大手広告代理店に勤めていた健さんは「継ぐ」と決めていたわけではなかった。「父は会うたびに、「菓子屋って楽しいぞ」と語ってくれて、いつのまにか、自分の中で継ぐのが自然なことに。あれは父の戦略だったのかもかもしれませんね（笑）」。



(左)1925年発売の「フルヤのミルクキャラメル」
(右)1931年発売の「ウインターキャラメル」

受け継がれる味と思い。

健さんが菓子業界に飛び込んだのは36歳の時。国内外の一流店を巡り修業を積んだ。「スイーツ業界は「見華やかですが、支えるのは昔かたぎの職人たち。現場は体当たりの真剣勝負。お菓子とは、人生をかける価値があるもの」と教わりましたね」。

その後、「マサール」に戻り、製造、営業、管理、販売を経験して本格的に経営に。まず取り組んだのは、前職の経験を生かした販売促進、と思いきや、長期的視野に立った「原点回帰」だった。

「30年前、父が手作りしていた濃厚なシヨコラ材料を厳選し、職人の手で作る、あの味に戻すのがベストだと判断しました。対価を超える満足感を提供する自信はありますし、作り手にもいい緊張感を与えてくれますから」。

言葉の端々にやりがいを感じさせる健さん。二児の父である彼も、時期がきたら子どもたちにもこう語るのだろう。「菓子屋って楽しいぞ」。

インタビュー

新どさんこ研究所 所長

山岸 浩之

Hiroyuki Yamagishi

2014年北海道博報堂入社。

コミュニケーション戦略局長兼マーケティング部長として、北海道の様々なクライアントの戦略立案やリサーチを担当。



北海道の新しい潮流

<http://shindoken.com>

新と研

新どさんこ研究所