



Executive Interview

エグゼクティブ
インタビュー

no.68

このコーナーは神奈川トヨタのお客様である経営者の方にお話を伺うコーナーです。

株式会社 鎌倉紅谷 代表取締役

有井 宏太郎 様

1954（昭和29）年創業の鎌倉紅谷。八幡宮前に本店があり、和菓子の品格と洋菓子の華やかさを兼ね備えた、古都鎌倉らしいラインナップが魅力の和洋菓子店です。10年前に三代目を受け継ぎ、代表取締役としてのキャリアを重ねている有井宏太郎氏にお話を伺いました。

■ 伝統を踏まえた、一貫性のあるビジネスを

——紅谷という名のお菓子屋さんが、全国にたくさんあると伺いましたが。

全国いろいろなところに紅谷はあるようです。当社の創業者が神楽坂の紅谷で修行しました。同じように独立した職人があちこちで紅谷の名を継承しているようです。

創業以来、当社の社名は紅谷でしたが、今年4月に鎌倉紅谷と正式に社名変更しました。ロゴとしては以前から「鎌倉」が入っていたのですが、2年前、横浜市金沢区幸浦に工場と営業拠点を移転したので、本拠地である鎌倉への意識が薄くなることを危惧してのことです。また社名とロゴが一致したことで、伝票や封筒などの書類表記も統一されてすっきりしました。お客様にとっても「紅谷」よりも「鎌倉紅谷」となっていた方が検索などで便利なようで、おかげさまでサイトのアクセス数もアップしました。

——三代目として後継となる話は幼い頃から確定していたのでしょうか？

祖父が和菓子職人、のちに娘婿となった僕の父は洋菓子職人。父の影響もあってか、幼稚園時代は「夢はケーキ職人」なんて言っていた記憶がありますが、全く真剣に考えていませんでした。それよりも音楽が好きで、一時期、真剣にバンド活動をしていました。が、ある日父が「音楽をやりたければ、そっちの道でいいよ」と言ったんです。その言葉で逆に「継ぐのは自分だ」と気持ちが定まりました。

普通に考えれば、他社へ修行に行くところですが、父は早めに継がせようとしていたので「時間がないから修行はうちでやれ」と、20歳で入社。当時は従業員が30人程度の規模で、清掃、営業、荷造り、包装、販売など、何でもやりました。英国に1年間の語学留学経験があり、多少英語ができたため、当時当社で運営していた「ホテルあじさい」での海外のお客様に対応した仕事も多く手がけていました。

——28歳で社長になって10年目。若さゆえに大変だったこともあったのでは？

専務時代は3年くらいあり、同じタイミングで、英国留学で知り合った妻も入社してくれました。いきなり28歳の若造が3代目社長ですからスタッフたちの複雑な気持ちもよくわかっていました。僕自身もどうやってわかり合えばいいのか迷い、一時期、「社長らしく振舞わなければ」という「自惚れ」時期がありました。でも経験豊富なベテランばかりの中、未熟な若者が上からものを言っても難しい。だから





経験豊富なベテランたちに 「頼って」、互いの理解を深める

「頼っていこう」という方針にしたんです。わからなかったら「教えて」と言えば教えてもらえるのですから。そうやって発生したコミュニケーションを重ねるうちに互いの理解が深まり、こちらが気づいた点も聞いてもらえるようになり、解決に向かって力を合わせることができるようになりました。

——商品が9割が焼き菓子。和菓子というよりも洋菓子のテイストが強いようですが。

よく和菓子屋なのか洋菓子屋なのか尋ねられますが、僕らは両者の良さを折衷した「和洋菓子メーカーです」と答えています。定番の中では唯一の和菓子「はちまんじゅう」という、バター生地にしあんが入った洋風まんじゅうはお勧めですよ。

■未来を見据えた新たな展開

——社名変更や工場移転など、ここ数年かなり事業が変化したようですが。

2年前に横浜市金沢区の幸浦に工場を移転したのに伴い、工場見学コースを設けました。大きな窓ガラス越しに職人の動きをライブでご覧いただけるため、皆様に興味を持っていただいています。

また、新たに「紅谷アイス」の販売を開始しました。かつて販売し、生産を休止していた棒タイプの「かまくらアイス」からカップタイプのアイスに変更したんです。県内で牧場を営むアイスメーカーさんが作るジェラートをいただく機会があり、そのおいしさに感動し、レシピを委ね製造を委託しました。「紅谷アイス」

は納得の味まで時間がかかりましたが、結果的に自信作となりました。フランス産の高級チョコレートと紅谷の定番菓子をコラボして販売を開始した「紅谷×チョコレート」も好評です。四季折々の季節商品も、昨年くらいからやっとレギュラー化することができました。「秋のぬくもり」という、栗とくるみと和三盆のパウンドケーキは、自分としてもお気に入りです。

今年7月には本店の上階で開業していた「ホテルあじさい」の事業を撤退しました。とても好評だったのですが、本業の菓子事業にパワーを集中するために閉鎖し、元客室のフロアはまた何か別の活用を考え、お客様に喜んでいただけるような仕掛けをしていけたらと思います。

——事業は今後、こういった形に変化しそうですか？

手前味噌になりますが、当社の製品は本当に全ておいしいんですよ（笑）。ですので、少しでもたくさんのお客様に召し上がっていただけるよう努力していきたいと思っています。ですが、その広げ方にはいろいろな方法があるので、

自分たちのブランドのポジションをよく理解し、お客様の感じ方を一つひとつ丁寧に確認しながら、がっかりさせないよう、期待を裏切ったりすることのないよう、しっかりとした未来を作っていきたいと思っています。自分の役割としては、スタッフが働きやすいように環境を整え、力を引き出すという、ある意味裏方のようなものと考えています。

ツイッターやインスタグラムなどSNSは様々なお客様の声が聞けますから、参考にしていますし、僕自身が発信しています。いろんなことを積み重ねていって、これから先の豊かな土壌に繋がればいいと思っています。



ほとんどの商品を製造している幸浦工場では、見学もできます。売店ではゆっくりお買い物ができ、大人気の「クルミッツ」の切り落としを販売しています。（完売の際はご容赦ください）

株式会社 鎌倉紅谷

本社・八幡宮前本店（年中無休）
〒248-0005 神奈川県鎌倉市雪ノ下1-12-4
TEL:0467-22-3492

幸浦工場・営業所・売店
神奈川県横浜市金沢区幸浦2-23-1
TEL:0120-25-2187

店舗
雪ノ下店（年中無休）
長谷店（正月・夏期休業あり）
常盤店・幸浦店（工場直営／土・日曜日休）
横浜高島屋店（百貨店営業日に準じて休業）

<http://www.beniya-ajisai.co.jp/>

<インタビューを終えて>

鎌倉紅谷のロゴマークには、波紋のようなラインが描かれていますが、これはお菓子がつながる「ご縁」＝「fenishi」を表現しているとのことです。シックなえんじ色は鎌倉彫の紅色。これは代々受け継がれた色ということで、今でも包装紙やカタログなどに使われるメインカラーとなっていて、「クルミッツ」のリスのかわいいイラストとともに、鎌倉紅谷を象徴しています。