

社員にインタビュー



まどか とっても甘い良い香りがします！

みさき 瓦せんべいを焼いています。白下糖と小麦粉の甘い香りですね。

まどか みさきさんのお仕事を教えてください。

みさき 主に瓦せんべいとくつわせんべいを製造しています。焼き菓子の個包装もしています。

まどか 入社した時にはどんなお仕事から始めるのですか？

みさき 最初は瓦せんべいを仕上げたり、オープンを使うお菓子を焼いたり、手伝いながらひとつひとつ覚えまして。3年位たった頃に、製造や包装の仕事を一通り覚えまして。

まどか 入社を決めた理由は？

みさき 幼稚園の頃からお菓子作りが好きで、お菓子屋さんかケーキ屋さんで働くのが夢でした。だけど一番の理由は祖父母の存在です。

まどか おじいちゃんとおばあちゃん？

みさき 私の出身は小豆島で、祖父母が高松に出かけるとよく瓦せんべいを買ってきてくれました。私が就活について考えている時に祖母が店舗で話をしてくれて、工場見学や職場体験をすることが出来ました。

まどか それで入社が決まったのですか？

みさき 夢が叶いましたが、これがスタートでした。仕事を覚えるうちに、猛烈にお菓子の勉強をしたかったです。

まどか 叶った夢のさらに高いところを目指しているのですか？

みさき 通信教育と、製菓衛生士という資格の取得のための勉強を始めました。費用は会社が全て負担してくれています。

まどか 勉強して、新しいお菓子を考えるのですか？

みさき お菓子の試作をする時期もありましたが、やはり工場の状況やニーズ、材料調達など全体を把握が出来るようになって、時期を見据えて提案していけたらと思っています。今は既存の商品を一生懸命作ることに注力しています！

まどか 楽しいことは？

みさき この春に高校を卒業した後輩が2人も入社しました。新しい方が入ると職場が新鮮に感じます。それから、イベントでお客様と直接話をしたり喜んでいる顔を見ると楽しいです。

まどか 直接話すことが大切なのですね。

みさき 話をした人たちのことを思い出して、今までよりもっと心を込めて瓦せんべいを焼いたり、丁寧に包装をするようになりました。今の目標は明るい気持ちで常に喜んでもらえるお菓子づくりを続けていくことです。

お菓子を媒体とした
総合コミュニケーション
サービス業



一枚一枚手焼きした 堅焼きの瓦せんべい

瓦せんべいは初代当主田村正一が考案。瓦せんべいは全国にありますが、当社の瓦せんべいは、水分量の少ないさぬきうどんのような生地を薄く延ばし、瓦型に型抜きしたものを鉄板の上で焼き上げる独自の製法です。



田村家の家紋が「丸に十の字」でくつわ紋と呼ばれ、馬の轡（くつわ）に似ていることから屋号を「くつわ堂」とし、マークは家紋を変形し四角形にしました。

白下糖への想い

創業以来、希少で上質な和三盆の原料糖「白下糖」を使い続けています。白下糖はサトウキビから絞り出した蜜の成分を残して作られた含蜜糖です。コクがあり、大切な栄養分（ミネラルなど）が残されているので茶褐色です。しかしながら近年は「白下糖」の入手がますます困難になり、契約農家も次代へつなぐ努力を続けてくれています。それでも「白下糖」を使い続けるのは味や栄養価のみならず、讃岐三白の一つ香川県の特産糖と文化を後世まで伝え続けることが宗家くつわ堂の使命だと考えているためです。



くつわの和



■ お問い合わせ ■
TEL 087-851-9280
職場体験などお気軽にお問い合わせください。

DATA	所在地	総本舗 〒760-0024 高松市兵庫町4番地3 TEL 087-851-9280
		西店 〒761-8031 香川県高松市郷東町574-1 TEL 087-881-9280
	H . P	kutsuwado.co.jp
	創業年月	1877年5月
	設立年月	1952年4月
	資本金	2,800万円
	社員数	47名

伝統を真心で伝える 讃岐の味

瓦せんべい、くつわせんべいを
主体とする菓子全般の製造販売



私たちの仕事は、私たちが提供のお菓子を媒体として、
人々の心と心をつなぐ総合コミュニケーションサービス業です。

interview



代表取締役社長 田村 照夫氏

くつわ堂の歴史

明治10年、幕府への献上品でもあり全国でも名高い讃岐の砂糖（讃岐和三盆）を使用して、玉藻城（高松城）の袖瓦をあしらった「瓦せんべい」が誕生しました。美味しい菓子を通じて高松の特産や文化を知ってもらいたいという郷土愛（使命感）によるものです。当時は兵庫町で製造し、片原町で販売していましたが、第二次世界大戦の際に物資が配給制となり、それぞれが製造販売をするようになり、そのまま別会社になった歴史があります。当時の瓦せんべいの販売方法は、高松にあった3軒の老舗の菓屋の行商人約2〜3千人が、高松土産として全国の得意先に持っていった独特なものでしたが、功を奏してその名は全国に広がりました。

お客様との交流が会社を変える

当社は長年お菓子の製造・販売を続けてきましたが、お客様と直接会話ができる社員は限られていました。創業の想いや使命感とともに、お菓子には会話がはずんだり、笑顔を引き出したり、人の心をやさしくする不思議な力があります。お客様との交流活動の結果としてその対価を得ることを体感して欲しい。そう思い、工場見学や職場体験を積極的に受け入れ、くつわ堂の日感謝祭や各地で開催されるイベントでは、瓦せんべいの実演販売や瓦せんべいでお菓子の家を作るワークショップ等お客様と直接接する機会を提供することで、様々な場面でおお客様の顔が浮かび、丁寧な仕事や企画につながっています。