

有限会社 えびす製菓

代表取締役:石塚 晃司様

受け継いだ歴史とこだわりの味に 新たな工夫と風味を織り交ぜて



他にはない一品をお客さまへ

創業以来50年以上にわたり和菓子を製造・販売しています。

先代である父が東京都葛飾区金町で創業し、現在は金町の本店の他に、都内に1店舗、埼玉県内に3店舗の計5店舗を構え、店舗近隣のお客さまをはじめとした多くの方々に当社の和菓子を楽しんでいただいております。

先代は「他の誰もやったことがないこと」に挑戦することが好きでした。店頭には白小豆餡に一粒の梅を入れた「梅どら焼き」や、こし餡にハスカップの甘酸っぱさを加えたどら焼き「味遊喜」など、先代の型に捉われない新しい発想から生まれた商品がたくさん並んでいます。

Pick Up!

当社のおすすめ商品は「満願どら焼き」。大粒栗が入った通称栗どら(写真左)はもちろんのこと、白小豆で作ったさっぱりとした味わいの通称白どら(写真右)もおすすめ。ぜひとも2つ食べ比べて、味の違いを楽しんでください。



挑戦の歴史が形作る味

当社の和菓子には、試行錯誤を繰り返して築き上げたたくさんのこだわりが詰まっています。

おいしさの決め手はなんといっても「餡」。原材料の小豆には、鯉のあらを使って改良した土壌で育つ北海道産の「かおり豆」という品種を使用。これを2万ボルトの静電気をかけて粒子を細かくした水で炊き上げることで、ふっくらと香り豊かな餡に仕上がります。どら焼きの生地には新鮮な卵の黄身をふんだんに使い、それを職人の手でこねることで、やわらかくふんわりとした食感を実現。

新しいことへ挑戦してきた歴史の積み重ねが、現在の当社の和菓子を形作っています。

受け継いだ歴史と味を守るために

積み重ねてきた歴史の中では、厳しい逆風にさらされたこともあります。

2代目として父から事業を引き継いだ直後には、リーマンショックの影響を受けて、売上が大きく落ち込みました。直近では、新型コロナウイルス感染症蔓延の影響により客足が遠のくなど、現在も厳しい環境に置かれています。先代から受け継いだこだわりの味を、お客さまに変わらず楽しんでもらうため、色々な工夫で乗り越えてきました。

その一つが、生産ロスを減らすための工夫です。どら焼きの皮は、職人が手作業で製造しているため、生産過程で商品にできない規格外品がどうしても一定数できてしまいます。そこで考えたのが、規格外品を活用した新商品「どらすく」です。どら焼きの皮をチョコレートでコーティングし、オーブンで加熱乾燥させ、ラスクに仕立てることで、規格外品を新しい商品として生まれ変わらせました。加熱しているラスクは、生菓子であるどら焼きより賞味期限が長いということも功を奏し、ロスを大きく減らすことに成功。どら焼きとは違った食感で楽しめる「どらすく」は、今では当社の定番商品の一つとなっています。こうした新しい工夫が、当社の事業経営を支えてきました。



これからもお客さまに喜んでもらうために

先代からは事業だけでなく、お客さまへ新しい味を提供するマインドも引き継ぎました。数年前にはさつまいもと生クリームを使用した「どらいも」を開発。現在では秋の限定商品として季節の移ろいとともにお客さまに楽しんでいただいております。

今後も当社の商品を愛してくれるお客さまのため、先代が積み重ねた歴史と味に、新しい工夫と風味を織り交ぜながら、たくさんの方に楽しんでもらえる和菓子を作り続けていきたいと思っております。



▲八潮店

Information

営業店舗 本店(葛飾区)、工場売店(葛飾区) 八潮店、越谷店、三郷店
※各店舗の詳細はHPをご覧ください。
URL <https://www.mangandorayaki.com>

Check!
詳細はこちらを
ご覧ください



Message

当社の和菓子は、一般のお客さまはもちろん、法人のお客さまの手土産としてもたくさんの方々に親しまれています。ご家族の団らんや、お仕事の一息ついた合間など、当社の和菓子が皆さまの日常を彩るようなものになれば幸いです。

有限会社
えびす製菓
代表取締役
石塚 晃司様

