



① “見て” “食べて” 楽しめる新パッケージの「長崎ちまき」
 ② こだわりの素材でできた絶品「かんころ餅」
 ③ 親から子へ、世代を超えて愛される紅白の『誕生餅』

Information



有限会社 亀屋饅頭
 〒850-0877 長崎市菜町5-4
 ☎ 095-822-5539
 http://www.kameya-manju.com/
 営 平日 / 8:00~18:00
 土曜・祝日 / 8:00~17:00
 休 日曜

有限会社 亀屋饅頭
 代表取締役 柴田 耕治 さん



「長崎ちまき」をより多くの人に届けたい

今回のがんばってますは、昭和12年の創業以来、「甘酒饅頭」や「やぶれ饅頭」、長崎ならではの「長崎ちまき」などバラエティーに富んだ菓子をすべて手づくりで提供する老舗菓子店有限会社 亀屋饅頭の代表取締役 柴田 耕治 さんをご紹介します。

「長崎ちまき」は長崎の端午の節句には欠かせない菓子で、唐あくが持つ独特の苦味がアクセントとなっており、一度食べるとクセになる味で、好評いただいています。『雑穀ちまき』は長崎ちまきに十六穀をブレンドして炊きあげた菓子です。雑穀の香りと高い栄養価が特長で、第45回長崎県特産品新作品展（平成26年）で最優秀賞を受賞しました。『かんころ餅』は五島市や三

自慢の菓子
 食品添加物を一切使用していないという同店の菓子の中で、柴田さんが特にオススメするのが、「長崎ちまき（税込み500円）」、「雑穀ちまき（税込み600円）」、「かんころ餅（税込み（大）650円、（小）450円）」。

重町産の上質なかんころ芋を使用し、形が整った香りのよい餅に仕上げられています。第25回全国菓子大博覧会（平成20年）で農林水産大臣賞を受賞しました」と胸を張る。
 このほか、1歳の誕生日に、子供の健やかな成長を願って踏ませる誕生餅は、幼少期に実際に同店の誕生餅を踏んだ経験のある方が、親となり、我が子のために買っていくこともあるそうで、同店が世代を超え愛されていることがわかる。

長崎ちまきを全国に
 現在、柴田さんが進めている取り組みは、長崎ちまきを全国へ売り出していくことだという。

「観光客の方々が長崎に来られた際に『長崎ちまきを必ず購入したくなるような名産品にしたい』という気持ちを持っていました。そこで、長崎ちまきについては、新しいパッケージを作製し、思わず手に取りたくなるものをコンセプトに、若者や観光客の方々に、かわ

職人の道へ
 「幼いころからものづくりが好きで、将来は職人の道へ進みたいと考えていました」と笑顔で話す柴田さん。祖父の代より菓子屋を営んできた家系に生まれ、菓子作りが常に生活の中にあつたこともあり、いつしか菓子職人の道へ進みたいと考えるようになったという。
 高校を卒業後、上京し専門学校で約2年間菓子作りの基礎を学び、東京の菓子屋で5年間修業を積んだ。その後、長崎に戻り、菓子職人としての道をスタートした。
 「はじめの10年間は父である先代の元で職人として腕を磨き、経営者としてのノウハウを学びました。平成23年に代表取締役に就いてからは、毎日が勉強です。私の判断が会社経営に直結するため、日々責任感を強く持ち業務に励んでいます」

菓子への思い
 柴田さんの菓子づくりにおけるモットーは「お客様にとって、亀屋の菓子が身近な存在であり続けること」。

「当店の饅頭や餅などの菓子は、毎日食卓に並び、談笑しながらにげなく食べる。そういうらしいパッケージに仕上げました。オンラインショップでも販売しておりますので、たくさんのお客様にご購入いただければ嬉しいです。今後は、雑穀ちまきのように、長崎ちまきをアレンジした商品をたくさん開発していきたいと思っています」

「ご家族やお友達との楽しい時間のお供に、亀屋饅頭のお菓子はいかがですか？ 大切なひととくに華を添えてくれること間違いなしです。様々なシーンでお楽しみいただけるお菓子を皆様ぜひご賞味ください！」