



託されたばら
プロジェクト
100年
今までもこれからも
PASS THE ROSE FUKUYAMA

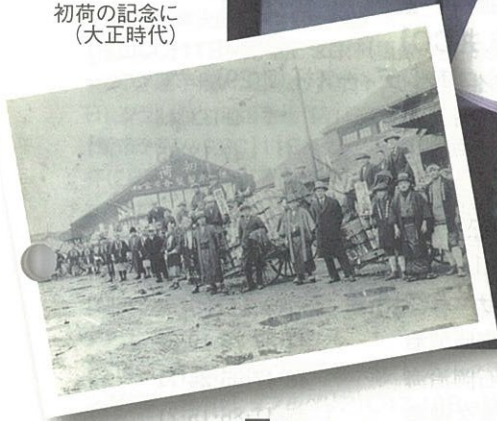
百年企業は語る

福山市100年と共に——— [第6回]

明治
1869年
創業



初荷の記念に
(大正時代)



「斬新な豆菓子を作り続ける」

上迫 豊 | 徳永製菓 株式会社
第8代社長

Yutaka Uesako

146年続く豆菓子専門店「豆徳」。ヒット商品の「竹炭豆」をはじめ、抹茶・イチゴ・梅などさまざまなバリエーションの豆菓子を生み出し続けており、今や70種もの商品がそろそろ。機械での製造が多い今のご時代に、伝統を受け継いだ職人が、一粒一粒丁寧に手

仕事で生産。野菜や果物のチップスも手掛けており、素材を生かしてうま味・甘み・苦味を引き出している。上迫豊社長は「伝統を大切にしつつ、新しい商品を作り続けたい」と話す。

徳永チェーンの岡山西大寺店



豆を使った自社製品を作ると開発を続けた。平成14年、「竹炭豆」を発売。イカ墨スパゲティが好きた。

ヒット商品「竹炭豆」開発
明治2年、雑穀類取り扱い業としてスタート。その後、氷の取り扱いやパンの製造など、時代のニーズに合う要素を取り入れてきた。戦時中は配給も行い、地元に貢献した。
昭和30年ごろ、「徳永チェーン」という豆菓子専門店のネットワークを形成。せんべいや甘納豆なども販売した。備後地方を中心に最大五〇店舗ほどが加盟していたという。「当時甘い物は貴重だったので広まったのだろう。このころがわが社の全盛期だった」
その後、スーパーマーケットが台頭したことで客が流れ、「徳永チェーン」は勢いを失っていった。そこで売上を確保するため、他社から仕入れた菓子をスーパーに卸す問屋業に力を入れることにした。

一方で先代社長の徳永隆茂さんは、

隆茂さんは「イカ墨を使って黒い豆を作ろう」と考えた。しかしどう配合しても灰色にしかならず、「墨汁でも掛けてやろうか」と嘆いた際に、炭を使うことを思いついたという。当時は「炭ブーム」。空気浄化や脱臭用に使われていたが、食品の材料として用いられたことはなかった。そもそも黒い食品自体タブーとされていた。しかし発売してみると、生産が追いつかないほどのヒット商品に。「お通じが良くなった」など、健康面でのうれしい声も届いたという。
現在、豆菓子の商品数は七〇種。さらに毎月一品、新商品を追加している。「豆徳の豆菓子は、おいしく、楽しく、体に良い。本物の素材にこだわり、天然の材料を使うようにしている」と胸を張る。
過去にはシリアル事業に手を出し、思うように売上が上がらなかった苦い経験もある。「振り返ってみると、失敗したからこそ成功があったと思う。今後新しいことをするにしても、わが社の原点を大事に『豆』に関連した商品を出し続けたい」

豆菓子の新たな可能性開く

製品には落花生や小麦をよく用いるが、近年はこれらの素材にアレルギーを持つ子どもも多いため、材料の見直しを考えているという。「外部環境の変化に応じて変わることも必要」。アーモンドやエゴマ油の研



第7代社長
徳永隆茂氏

看板商品「竹炭豆」を開発し、豆徳本店を開業するなどチャレンジ精神で社業を隆盛に導いた。



豆徳本店

会社概要

- 社名 徳永製菓(株)
- 代表者 上迫豊社長
- 所在地 〒720-0055 福山市胡町4-21 TEL 084・922・2710
- 創業 1869年
- 事業内容 豆菓子製造・販売

究をしている慶應義塾大学医学部の井上浩義教授から「アーモンドを食べると肌がきれいになる」という話を聞き、アーモンドを使った商品に力を入れるなど、ナッツ類にも目を向けている。
世界にはさまざまな豆が存在する。「菓子として使われていない豆類もまだまだある。またコーティングに使っている小麦粉を、米粉や大豆粉に変えることで糖質を下げるなど、より体に良い素材も追求したい」。
豆菓子の可能性の広さを熱く語る。
本社向かいに建つ直売店・豆徳本店は、10月で一〇周年になる。建物は戦後間もないころに建てられ、もともと事務所として使われていた。天井や壁は建築当時のままで、味のある雰囲気を出している。この本店と、そごう広島店（広島市）、

インターネットで商品を購入できる。他社にも商品を供給しているそうだ。海外では香港・台湾・シンガポール・アメリカ・フランスなどに輸出しており、スイスとスペインでは高級百貨店に並んでいるという。「海外的な豆菓子は、日本製品のように手間をかけた物はあまりない。世界の人々に愛される商品作りに挑戦していきたい」



店内には色とりどりの豆菓子が並ぶ