



「安定したもののづくりが美味しさに繋がる」と工場長の山田聖也さん。

あきた食のチャンピオンシップ2020  
金賞を受賞した「もふどら」。

## 有限会社落月堂 ろげつどう

## 経営探訪

# 真の美味しさで親しまれる存在に

社長の探究心が現場の生産性向上につながり、人気の新商品を生み出した横手市十文字の菓子店。新商品開発の経緯や、いち早く取り組んだHACCP導入について伺った。

### ▶▶ 新商品が金賞を受賞

「しっとりまんじゅう」や「すていっくどらやき」の看板商品で知られる横手市十文字町の落月堂は、1926年創業の老舗菓子店。三代目の佐藤傳彦社長は、これまで商品開発のみならず様々な経営改革を手掛けてきた。毎年、〈今年はどらやきの年〉など目標を設定すると東京へ数日出向き、1日3万歩も歩いて情報収集するのが常だという。そんな佐藤社長が「もう一つ柱が欲しい」と研究を重ね、2018年に誕生したのが、蒸しまんじゅうの技術を生かした蒸しどらやき「もふどら」だ。今の消費者が求める柔らかさ、喉ごしの良さなどを実現させるために食感テストを半年ほど繰り返す過程では、原料メーカーからの協力や助言が、佐藤社長の重要なブレンとなった。

そんな中、県内企業から秋田犬をモチーフとしたお土産品開発の打診があり、落月堂初の〈お土産用菓子〉の開発に舵を切ることとなる。〈誠実、忠誠心、凛々しい〉という佐藤社長の秋田犬のイメージを具現化したパッケージや、しっぽをかたどったどらやきの皮などのオリジナリティを地元のデザイン会社と共に追求。それが功を奏し、「あきた食のチャンピオンシップ2020」金賞を受賞した。

「お土産品としてはもちろん、自分へのご褒美や友人へのお裾分けにも気軽に購入して欲しい」という意向から、箱入りで1個ずつ購入できるようにしたのも消費者のニーズを的確に捉えている。

### ▶▶ 学ぶ姿勢が導いたHACCP導入

「お菓子作りは化学と捉えております」。そう語る佐藤社長だが、大学卒業後は家業を継ぐ意思はなかったという。家族の事情で家業を手伝い始めた当初、時代は高度成長期。次第に秋田県内でも他県の菓子が店頭で並ぶようになり、他県から来る商品よりも自社商品の日持ちが劣ることを目の当たりにした。悩んだ佐藤社長が、懇意にしている業者に「基本を学びたい」と相談すると関東の菓子業者を紹介され、月に一度の勉強会が始まった。

「ものすごく怒られましたね(笑)。レシピ通りやっているだけで、例えば、蒸し時間の根拠を聞かれても答えられませんでした。私たちの菓子作りは“見せかけ”だと言われました」。そこで初めて〈蒸す、焼く、混ぜる、寝かせる〉などの基本を学んだ佐藤社長。「当時、県内の菓子店で温度計や糖度計を使っているところは少なかった。うちの商品が夏場すぐ傷んでいたのは、中心まできちんと熱が通っているのを確認していなかったからだったんですね。目からウロコでした。菓子作りの王道が身に沁みました」。

そうして職人の技術に化学が加わり、落月堂の菓子作りの基盤が強くなっていった頃、地元の保健所から勧められたのがHACCP(ハサップ)の本だった。県外へ出荷するためにも製造と安全・安心は車の両輪だと考えた佐藤社長は、専務である妻の恵美子さんと一年掛かりでマニュアルを作成し、2007年、食品製造の衛生管理ガイドライン「秋田県版HACCP」を導入。「整理整頓や掃除から取りかかると面倒と感じるかもしれませんが、うちは職人たちがすでに経験を通して品質管理の大切さを認識していましたから、記録することへの理解は早かったですね」。



①ひとつひとつの製造過程に落月堂の心が込められる。②正確な温度管理が確かな品質を生み出す。③「しっとりまんじゅう」は長年愛される落月堂の看板商品。④熟練の職人の五感にデータ管理が加わる。

### ▶▶ ふるさとの思い出となるお店に

もとは県内の小売店への卸しを中心だった同店。「こどもたちのふるさとの思い出話に出てくるようなお菓子屋さんになれたら」という想いから、工場の移転とともに直営店を開業した。「こどもたちの登下校時にあいさつできるのがうれしいですよ」。レジ奥の窓からは工場内が見え、できたてを味わってもらうこともできる。

「今後は商品数を絞って労働時間を改善したり、業界全体の安全安心のレベルを高めるために、官民一体となったネットワークを作りたいですね。地域全体で横手産、秋田県産のブランドを構築し、その価値を高めていきたいです」。



⑤2006年に工場併設の直営店をオープン。⑥スタッフの笑顔に会話も弾む明るい店内。

小さなお子さんからお年寄りまで  
いろんな方に親んでもらえるよ  
うな、お茶菓子のナンバーワンに  
なりたいですね。



代表取締役 **佐藤 傳彦**  
さとう ただひこ

### 有限会社落月堂

秋田県横手市十文字町西原一番町74  
TEL.0182-42-0206 FAX.0182-42-0553 <https://www.rogetsudo.com>

創業/1926年 資本金/400万円 従業員数/32名  
業務内容/菓子製造卸・販売