

頑張る企業を応援します！

中小企業応援団

愛知県信用保証協会 × 中部経済新聞



掲載日 2021年8月18日

有限会社麩秋商店

麩（ふ）にこだわり、100年紡ぐ

室町時代初期に中国から伝わったとされる生麩。有限会社麩秋商店は、日本の伝統食材の生麩を作りつづけて、今年で100年を迎えた。4代目の代表取締役社長・木下利輝氏に製造のこだわりや今後について聞いた。

Company Data

社名：有限会社麩秋商店

代表者：木下 利輝

住所：西春日井郡豊山町大字豊場字大山 4-1

電話番号 0568-29-1210

URL：<https://fuaki-shop.jp/>

紹介金融機関：岐阜信用金庫



創業から100年、飾り麩で全国に

麩秋商店は、1921年に初代・木下秋次郎が名古屋市東区で創業しました。社名は、秋次郎の「秋」の字をとって「麩秋商店」としたそうです。59年に2代目の祖父・和親が社長に就任し、角麩の製造から色鮮やかな「飾り麩」の製造に乗り出しました。99年、父・博雄の代になって全国に飾り麩を販売するようになり、東区の創業の地に一般向けの小売店「なまふの店麩秋」を開店しました。現在は、柳橋の中央卸売市場（名古屋市中村区）内の業務用卸売店「麩あき」と東区の店舗の2店舗を展開しています。卸売市場内に直売店を持っている麩のメーカーは少ないと思います。



職人の手は機械より繊細

手作りにはこだわっていますが、伝統を継承しながら、ところどころ時代に合わせて改良しています。全自動化ができないわけではありませんが、商品のクオリティーを下げてまで機械化をする必要はないと考えています。人間の5本の指は機械より繊細、というのが私の考えです。麩の生地は気温や湿度、原材料の質などで配合が変わるため、毎日手で触って、確かめて製造することが必要です。看板商品は、職人がひとつひとつ手作業で小さく丸めた生麩の白玉に、色を染めた糸状の麩を巻きつけて作る華やかな「手まり麩」です。年間約200万個を作っています。これは職人の技術がなくてはできない商品です。



コンセプトは「最高の脇役」

生麩は料理の主役にはなりません、料理を引き立たせる「最高の脇役」だと考えています。もちろん、生麩が食卓の身近な存在になってほしいという思いはありますが、メインの料理の良さを引き立たせ、見て美しく、食べておいしいことが、生麩の魅力です。料理を口に運んだ人に「麩が入っている」と幸せを感じていただければいいと考えています。生麩が料理を支える存在であるためには、手を抜くわけにはいきません。

コロナ禍を契機に業務を見直し、オンラインにも注力

当社の麩をご愛顧いただいているのは全国のホテルや旅館、仕出し料理店、料亭などで、おせち料理にも多く採用いただいています。しかし、新型コロナウイルスの影響は大きく、個人向けの商品にもより力を入れていくことにしました。5月に自社の通販サイトをオープンしお客さまの身近な存在になるため、他にはない商品をそろえました。アフターコロナに向けて地力をつけるにはいい時期だったと思っています。

生麩の魅力を多くの人に伝えたい

当社の生麩は、業務用が主体ですが、もっと一般の人に生麩の魅力を知ってもらう取組が必要だと考えています。これまでは「脇役だから」と考えていましたが、麩の知名度が上がれば従業員のモチベーションも上がり、従業員を主役にできます。どういふ方法かは今後考えていきますが5年、10年をかけても、やらなくてはいけないと思います。

過去に感謝し、思いを込めて挑戦続ける

私は、33歳の時に社長に就任しました。早い時期の事業承継でしたが、父も早い時期から社長をやっていました。周囲の協力もあり、若いから大変ということはありませんでした。100年続いたという事実に感謝をしつつ、挑戦することは自分がやるしかないという思いで

す。麩秋商店というのれんにはこだわってはいませんが、「最高の脇役」を提供し続けると
いう思いが商品にこもっていれば、会社の名前は自然と残っていくのではないのでしょうか。