



梅林堂

塩豆大福だより



1

令和5年
月号

「元日営業」

昭和40年代に入ると日本経済は高度経済成長期を目前に力強い勢いを感じさせていました。月日の流れがすなわち明日への希望でした。街はみるみる発展し戦前・戦後の面影を消し去り、まるで街中をきれいなペンキでローラーをかけたように変わっていきました。暮れには歳末大売り出し、酉の市で熊手を買い、大掃除をして心と身体のススを払い清らかに新年を迎えた記憶がよみがえります。

ところが現在では、そんなゆるりと正月気分を味わっている時代では無くなってしまいました。

お正月がお正月らしくないのです。

実は梅林堂でも、今では元日から全店営業をしており、改めて「お正月」らしい新鮮な気持ちに浸る暇がありません。そうすると「心新たに 新しい年を 迎える」ことは出来ず、お正月のお菓子を売りつつも私達一人一人の「お正月」という文化を大切に出来なくなっています。「お正月」らしくないと言いつつ菓子屋でいながら自らそうしているのかもしれない。

実は、昭和58年 元旦。お屠蘇を一口だけ頂き何気なく熊谷の本店に行ってみました。すると何人かのお客様は店が営業していないかガラス越しにのぞき込んでいらしたのです。元旦からこんなにお客様がお越しになっているのかと驚きました。翌年から元日営業に協力してくれる何人かの従業員の方と「元日営業」してみました。すると驚くほど多くのお客様がご来店され暗くなるまでお店を閉められず相応な売上が上がりました。以来、従業員の皆さんの協力を得て少しずつ元日営業のお店を増やし数年後には全店営業を実現したのです。協力してくれた従業員の皆さんには感謝しかありません。そしてこの度も皆快く元日勤務をしてくれます。お客様のご用命があれば、元日でも店を開けるのは当然のこと。お客様にご利用いただけるから成り立っている商売です。

しかし、一方で世の中が数字を求めて利潤追求を第一に動いていく事がよいのか？「元日営業」の是非は正月らしさという文化をどう考えていくかであり、IT技術や科学の進化などにより私たちの生活がスピーディーになり文化性を軽視することに懸念を感じているのです。生活の中の文化的な面はおざなりになり損得優先の時代を何とかしなければと思います。当面「元日営業」は続けていくのですが、菓子という文化を売っている菓子屋として思い悩む昨今です。

株式会社梅林堂 代表取締役 栗原良太



このおいしさ もっともっと知ってほしいから

毎月22日は 塩豆大福の日

塩豆大福 **2割引**
2個入・3個入・5個入

数量限定 **わらび餅**

塩豆大福の日限定販売 2個入 432円(税込)

1月22日塩豆大福の日

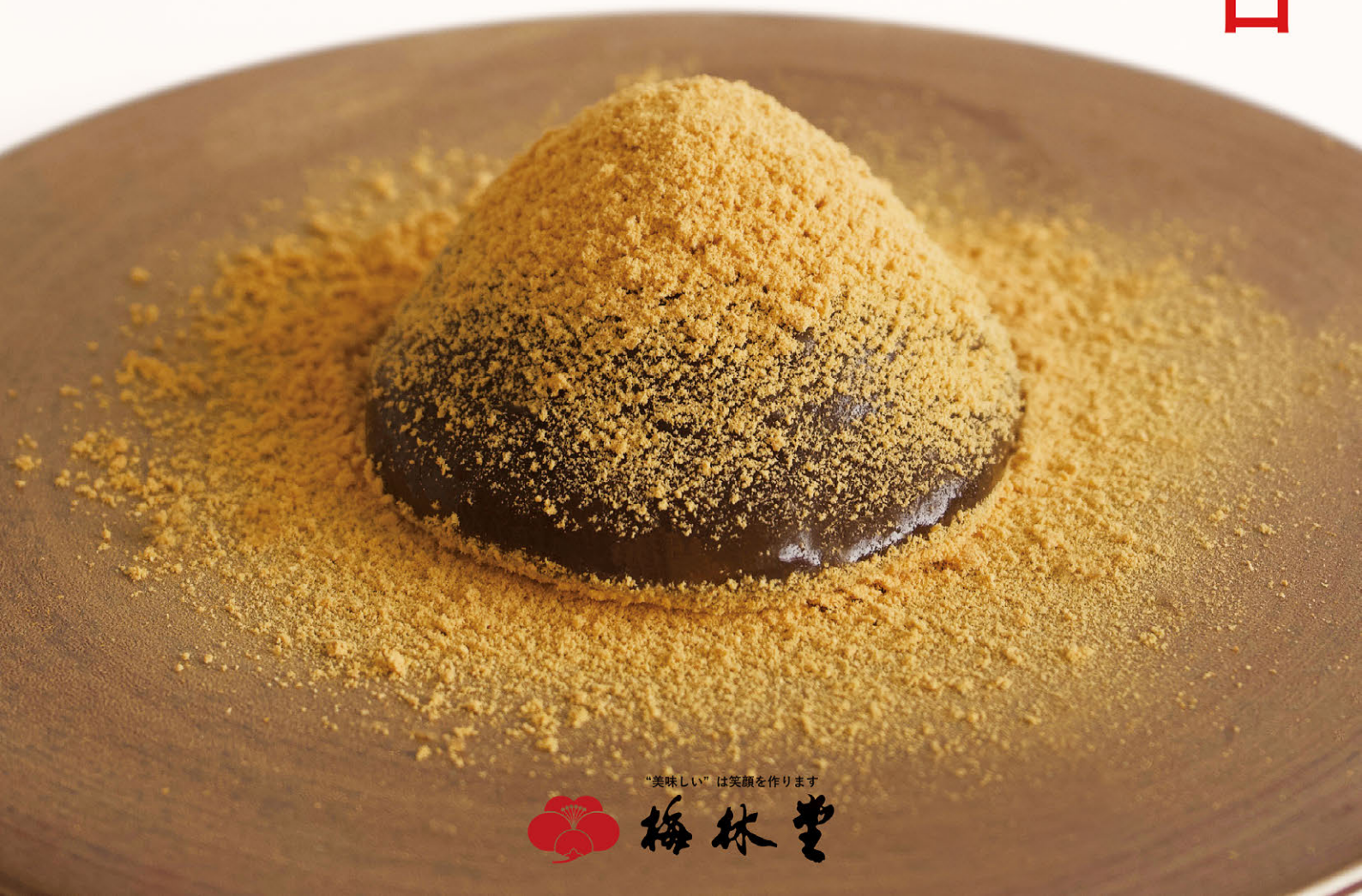
当日のみ販売

本わらび粉使用

わらび餅

秋の風が吹きはじめると
わらび餅に使われる蕨粉が作られます。
原料の蕨の根を土から掘り出して精製される
希少な蕨粉を使い、わらび餅をお作りいたします。
冬でも大地へとたくましく根を伸ばす蕨の
栄養をもらい、共に寒さを乗り切りましょう。
数量限定品のため
ご予約を締切らせていただく場合がございます。

2個入 432円(税込)



“美味しい”は笑顔を作ります

