

厳選された素材と手作りにこだわり続ける 今年で創業100年の生ういろの専門店



虎屋ういろ 株式会社



虎屋ういろ本店

企業概要

代表取締役
吉高 亨氏



所在地 三重県伊勢市宮後2丁目2-8
TEL:0596-23-5005 FAX:0596-27-1678
創業 1923年(大正12年)3月
設立 1964年(昭和39年)5月
資本金 3,000万円
従業員数 80名(2023年2月現在)
事業内容 生ういろ製造販売
U R L <https://www.torayuiro.com/>

伝統の製法と味を守り続けながら、新たな挑戦に踏み出す。
「不易流行」の精神で、次の百年へ繋ぐ

大正12年から続く
伊勢のういろ専門店

虎屋ういろ株式会社は三重県伊勢市に本社を置き、大正時代から続く生ういろ製造販売店である。1923年に創業者の吉高貞次郎氏が和菓子販売店として独立し、38年にういろ専門店となり、干支が寅年だったことにちなみ「虎屋」と命名した。ちょうど100年の節目を迎える現在は、3代目となる吉高亨氏が代表取締役を務めている。

時代の苦難を乗り越え
販路拡大へ

伊勢は言わずと知れたお伊勢まいりの地であり、江戸時代には全国から多くの人が訪れた。そのため、街道沿いには旅人をもてなす茶屋と共に餅や和菓子の文化が発達し、今も地域に根付いている。

ういろ(ういろう)も和菓子のひとつであるが、「一口に「ういろう」



豊富な味のラインナップ

と言っても地域によって使う原材料や製法が異なる。例えば、名古屋のういろは原料に米粉を使用するが、伊勢では小麦粉を使う。伊勢地方では黒砂糖でつくられたういろが昔からあり、同社ではそのういろを「ういろ」と呼び慣らし、さまざまにアレンジしてきた。製造方法は釜の中に砂糖を入れて水で溶き、小麦粉と塩を加えて蒸すというもの。シンプルなお菓子だからこそ、職人の腕が試されてきた。その日の気温



ギフトセット

要が増えてきた。そうなるに当然、消費期限の短さがネックとなる。「保存料を使わずに消費期限を延ばすことはできないか」と考えた末、商品の形を崩さず中を真空状態にできるドイツ製の真空包装機を導入。ういろの酸化を防ぐとともに微生物繁殖の抑制が可能となったことで消費期限が10日に延長された。

「虎の鼓道(とらのこどう)」と名付けられた消費期限が延長されたこの新商品は今春から販

売される。商品名は「鼓動(お客さまの胸を打つクワクワした商品を作る)」と「本道(虎屋ういろのういろ造りの信念)」を合わせたものである。

伝統的な包装紙に生ういろを包んだ従来の商品を主力にしつつ、顧客ニーズの変化に合わせた新たな商品がラインナップに加わる。

現場の情報共有とコミュニケーション

同社はういろの美味しさを保つため、製造所で製造したういろを金属製の型に入れたまま販売店に発送している。そして、店頭で販売員がういろをカットし、陳列や包装を行う。食品メーカーとして果たさなければならぬ役割や品質向上について社員全員が自覚してほしいとの考えから、同社では日々の仕事の記録と報告、情報共有、社員同士のコミュニケーションを重視している。

「開発・製造・販売まですべての現場で情報が共有できなければ良い商品ではない」と、伊勢本社での会議はもとより、各現場のス

「不易流行」の精神で新たな挑戦

今年で創業100年を迎える同社。次の100年を迎えるにあたり、吉高社長は「歴史に奢らず、満足せず、改めて見直し、確認することから始めてい」と話す。社内のルールや基準、特に生産現場の品質管理や原材料および製品の安全性を確認する検査については重点的に見直す方針だ。

顧客に商品の良さを伝えるためのコミュニケーション方法や各種ツールの開発も重要だと考えている。また、SNS等での写真映えなど、味だけでなく見た目も重視する昨今の風潮に目を向け、包装の簡素化等で環境に配慮しつつも、話題性があり見栄えの良い包装などの顧客に喜ばれる商品作りにも力を注いでいきたいという。

吉高社長は、「一度立ち止まって原点を見つめ直し、そこから新たな取り組みをして次世代にバト



昭和31年当時の本店



虎虎焼(こたらやき)

や水温をみながら原材料の調整を微妙に行う必要がある、繊細な感覚と技が求められる。

ういろ専門店となつてすぐ、第二次世界大戦が始まった。原材料の仕入れが難しくなり、やがて職人も戦地へと送られ、店は一時休業を余儀なくされたという。戦後に店が復活し、64年には2代目の幸雄氏が引き継ぐと同時に法人化した。幸雄氏はその時代にはまだ少なかった百貨店等での委託販売、今でいうフランチャイズ展開を行っていたという。吉高社長は「両親は早朝からういろを作り、父は車で県内

の販売所に納品し、母は電車での名古屋や大阪の百貨店へ行き、ういろを販売していた。販売先からとんぼ返りで帰宅すると、また翌朝早くから働いていた」と当時を振り返る。

創業以来の製法を継承しつつ時代のニーズに合わせ商品開発

同社のういろは、厳選した原材料で保存料を使用せず、職人が昔ながらの手作業で丁寧な製造している。もちっと滑らかな食感も多くファンを魅了し、日持ちしないが、それゆえに「一番おいしいうちに食べることができ

る。」「保存料は絶対に入れない。味と食感が変わる。日持ちせずとも、ういろを一番おいしいときに食べていただきたい」という創業者の想いを胸に伝統の生ういろを守り続けることを大切にしている。

さらに、同社では和菓子のかきとらわれのない豊富な味のラインナップを提供している。「白いういろ」「黒いういろ」「栗ういろ」など定番10種類のほか、季節限定のういろも加えると年間約35種類以上の商品を販売。その中には「バレンタインういろ」や「ハロウィンういろ」、また、同社のロゴマークをかたどったベビーカーステラ「虎虎焼(こたらやき)」など幅広い世代を意識した商品もあり、これまで開発した商品は100種以上にのぼる。これらは直営店や百貨店、同社ウェブサイトで購入できる。「虎の巻」というハーフサイズの異なる2種類のういろをセットにした商品も月替わりで特定日のみに販売され、その日を心待ちにするファンは多い。また、原材料にこだわった「極み」シリーズはその深



「極み」シリーズ(2023年3月現在)

い味わいが受け、リピーターを増やしている。「何世代にも渡って日常的にういろを購入する方が多く、少しの味の違いもすぐ見分けられてしまう。これが良いプレッシャーになる」と吉高社長は語る。

消費期限延長への取り組み

「ここ数年はコロナの影響を受け各店舗の売上が半減したが、ECサイトの売上は増加した」と吉高社長。ネットでの購入機会の増加に加え、全国に会員を持つコープ(生活協同組合)から「商品を扱いたい」との依頼もあるなど、全国に向けた商品発送の需

を繋げたい」と語る。

虎屋ういろは「安心安全な生ういろにこだわり続ける」使命を根幹としつつ、時代に合わせた柔軟な発想で新たな挑戦をしている。「不易流行」の精神とともに、同社の商品は末永く愛され続けていくことだろう。

編集 会員事業部 中嶋 理可

支店より一言

当地区のみならず全国的な知名度を誇る伊勢の老舗。数々の苦難を乗り越え、創業100年を迎えた同社ですが、新型コロナウイルスの影響を受け、顧客ニーズやライフスタイルの変化に合わせた変革が求められています。事業再構築を活用し新たな取組である「消費期限が延長されたパッケージ商品」の開発を進め、全国生協で販売開始する等、「不易流行」の精神で改革を行う同社を今後も全力でサポートさせていただきます。



百五銀行 伊勢支店 兼 新道支店 長 原 幸久