

店舗名：つる平

産品名：小倉日記・ぽんつく

もちり、しっとり、ふんわりと

「ほっこり寛ぐ、しあわせのひとつとき。」

親しみやすい美味しさで、北九州っ子に愛されている「つる平」の個性豊かなお菓子たち。なかでも特に高い人気を誇るのが、洋風和菓子の「小倉日記」と「ぽんつく」。



小倉日記（左）

↑ドイツ帰りの鷗外にちなみ、ドイツ菓子のバウムクーヘンに、あっさりふんわり後味が優しいバタークリームをたっぷり詰めた「小倉日記」

ぽんつく（右）

↑丸顔が愛らしいキャラクター、ぽんつく侍のほっこりしたイメージがピッタリ。丸くてふわふわクリーミーな「ぽんつく」

「小倉日記」というネーミングに、ピンときた文学好きがいるかもしれない。そう、明治の文豪・森鷗外の作品名だ。

旧小倉市（現・北九州市小倉北区）にはかつて、軍都として栄えた歴史がある。

大日本帝国陸軍の軍医だった鷗外がドイツ留学後、第十二師団軍医部長として小倉に着任。明治 32 年から 35 年にかけて小倉で暮らし、「小倉日記」を記した。

そんな在りし日の鷗外を偲び、昭和 45 年に生まれたのが、つる平名菓の「小倉日記」だ。

つる平の 4 代目社長・原田茂樹さんによると、「バウムクーヘンは通常、膨張剤で生地を膨らませるのですが、小倉日記は開発当時の材料や作り方を守って、卵白のメレンゲでふんわり焼き上げているんです」



↑伝統製法を守り続けているからこそ、50年間ずっと変わらぬ美味しさで、人々を魅了する

さて、つる平が創業したのは今から100年ほど前の大正12年。
原田さんの曾祖父が、紫川に架かっていた陸軍橋の袂で始めた饅頭屋だった。

小倉には陸軍基地があり、兵隊さん相手に商売をしていたそうだ。当時一番売れていたのが、小麦ふすまを混ぜ込んだ、はったい粉の団子。戦時中もずっと饅頭を作り続けていたらしい。



↑和菓子職人たちの繊細な技が光る、練り切り等の季節の上生菓子

和菓子専門店として切り盛りしてきたつる平が、「小倉日記」などモダンな洋風アレンジを取り入れるようになったのは、おそらく2代目である祖父の時代だという。



↑年間20~30種のお菓子を、季節毎に入れ替えながら製造している

「職人氣質だった祖父の写真を見ると、あの当時に中折れ帽を被ったり、ランブレッタ（イタリアのオートバイ）に乗ったり。西洋スタイルが似合うお洒落な人でした。和洋折衷のお菓子里に早くから取り組んだのも、そのためかもしれませんね」。

お菓子づくりで難しいのは、温度管理や材料の状態を見極めながら、常に一定の高い品質をキープし続けること、と原田さんは語る。

昭和 45 年に和洋折衷の「小倉日記」を売り出したところ、評判は上々。そこに時代の潮流が重なった。昭和 50 年になると、山陽新幹線の岡山駅—博多駅が開通。九州の玄関口である小倉駅は新幹線の全列車が停車し、人の流れが一気に加速する。

地元ならではの美味しくて手軽な土産ものとして注目されたのが「小倉日記」。連日飛ぶように売れ、製造が追いつかないため、現在本店がある小倉南区下曾根に工場を新設。北九州の発展とともに、つる平も大きくなった。



↑工場併設のつる平本店。「お土産として利用されることも多いお菓子。どんな相手にも喜んでもらえるよう、お菓子のある場がいかに和み、笑顔にできるかといつも想像しながら、責任感を持って作っています」



↑製造工程上、どうしても出てしまうバウムクーヘンの切れ端や不揃い品などが袋にどっさり。工場直営店ならではの、飾らない特価品

一方、若い層を中心にファンが多い「ぽんつく」は、平成2年に誕生した。ぽんつく、とは「ちょっと抜けたところがあるけれど、愛嬌があつて憎めない人」という意味で、愛着を持って使われることが多い言葉。



↑クリームがみっちり詰まった「ぽんつく」。「人々を笑顔にするお菓子、和ませるお菓子」づくりを標榜する、つる平ならではのネーミング

コクのあるトロリと滑らかなクリームを、ふわふわしっとりの柔らかいスポンジケーキで包みこんだ口溶けの良い美味しさで、カスタード・抹茶・バナナが定番の3種だが、生チョコやマンゴー、桃や栗など、季節によって旬の味覚が楽しめる限定品もお目見えする。

常温でももちろん美味だが、夏場にオススメの食べ方が、アイス「ぽんつく」。冷凍庫で凍らせると、暑い日には格別に美味しいらしいのでぜひ試して欲しい。また、菓子職人でもある原田さんが「ぽんつく」のクリームをゼリー状に一工夫した、涼やかな「ジュレぽん」も期待のニューフェイスだ。



↑つる平直営の店舗は、本店のほか小倉駅構内のアミュプラザ店や門司店、行橋店がある

旧小倉市・門司市・若松市・八幡市・戸畑市の5市合併による、北九州市制55周年を記念して、平成30年5月から販売を開始した「菓子合併」も、原田さんが考案した。

旧5市の特徴をモチーフに、「小倉日記（小倉）」「バナナぽんつく（門司）」
「かっぱ封じの地蔵餅（若松）」「くろがね羊羹（八幡）」「ちょうちん山最
中（戸畑）」を1つにパッケージング。

「くろがね羊羹（八幡）」は別会社の商品だが、趣旨に賛同して同梱可能にな
った新たな北九州土産だ。



↑北九州の旧5市ゆかりのお菓子が勢揃い。華々しくデビューした「菓子合併」
(700円)



↑「地域に根付いた菓子店として、この街のために貢献したいという気持ちが
常に頭の片隅にある」という原田さん。新商品の開発にも余念がない

「美味しいのは大前提ですけど、いつでも誰でも気軽に食べられるように、
いろんな部分にこだわり過ぎて高価なお菓子にはしたくないんです。ただ、値
段を下げるために材料の質を下げるといった妥協はしません。確かな素材だけ
を使い、昔ながらの製法で作る続ける。これが創業当初からブレない、つる平
のスタイルです」。

地元民が幼い頃から慣れ親しんだ、ほのぼの、懐かし故郷の味。

その優しさを、ぜひ味わってみて欲しい。

DATA

つる平（ツルヘイ） 本社工場

住所：北九州市小倉南区下曾根新町 1-3

電話：093-471-4777

時間：9:00～17:00

休み：元日

駐車場：あり

交通：JR 日豊線「下曾根駅」より徒歩約 3 分

URL: <http://www.tsuruhei.jp>

(取材日：2018年12月26日)