

店舗名：瀬川菓子舗

商品名：焼き菓子「キャロット」

地元では知名度 100%！？ 小さな幸せを届ける “永遠のアイドル”
瀬川菓子舗の焼き菓子「キャロット」



↑ 宮若市を代表する銘菓「キャロット」

宮若市を流れる犬鳴川のほど近く、のどかな風景に溶け込む小さな菓子店。瀬川菓子舗は、4代にわたり暖簾を守り、創業 96 年を迎える老舗菓子店だ。店内には、和洋 50 種類以上のお菓子が所狭しと並ぶ。

中でも、40 年以上のロングセラーとして、世代を問わず愛され続ける永遠のアイドルが、「キャロット」だ。意外にも素材に、ニンジンが使われていない。洋風で親しみのあるネーミング。

クッキー生地にアーモンドスライスとキャラメルを乗せて焼き上げ、しっとりとした食感。程よい甘さと香ばしさが柔らかなハーモニーを奏でる。遠い日の懐かしい記憶がよみがえるような優しい味わい



↑あまい香りを放つ焼き立てのキャロット。焼き方には改良に改良を重ねた。ほかにはないしっとりとした食感は、この店ならではの



↑職人の手で、一定の大きさにカット



↑最後は機械で細長いスティック状に

「キャロット」は、店主の瀬川隆司さん（50）が、小学3年生の時に誕生した。「3代目にあたる父が、苦勞の末に生み出した商品です」と瀬川さんは言う。

石炭産業で栄えたこの地で創業した瀬川菓子舗は、炭鉱の直売所に饅頭などの和菓子を卸すことから始まった。かつては学校給食のパンを卸していた時代も。炭鉱の閉山に伴い、店舗販売にシフトするも、売り上げは激減。店の再起をかけて、父の登さんが、研究を重ね情熱を傾けて創り出した。

洋風のお洒落なお菓子は、「通っている小学校でも話題になりました。連日の店のにぎわいを、今でも鮮明に覚えています」と、当時を振り返る瀬川さん。



↑キャロットは、プレーン・ココア・抹茶・黒ゴマ・きなこ全5種類（1箱各1,188円・税込）。2016年3月にパッケージを一新し、ギフトとしても好評

父の背中を見て育った瀬川さんだが、家業を継ぐ気はまったくなかった。大学へ進み、いざ就職の段になって、「結果の見える仕事がしたい」と考え直し、菓子職人の道へ。県外へ出て、2年間、昼は和菓子店で修行。夜は洋菓子店でアルバイトをして、菓子作りの基本を身に付けた。帰郷後は、新しい発想で新商品を次々と世に出してきた。



↑キャロットの姉妹品「ころころっと」。サクッとした食感が楽しめるラスクは、若い世代にも人気

周囲に菓子店が少なかったこともあり、洋菓子も和菓子も揃う店づくりを心掛けてきた。地域の人々と共に歩む菓子店として、地元産のキウイやいちじくなど旬のフルーツを使った「まるごとフルーツ大福」や「いちご大福」のほか、宮若市にちなんだ商品も数多い。



↑棚には、もなか、羊羹、饅頭、焼き菓子などがズラリ



↑生菓子が並ぶショーケース。1日中客足が絶えず、夕方になると品切れの商品も。期間限定のいちご大福は1日400個ほどの売れ行き。

その昔、お寺の大ネズミを退治したとされる民話から生まれた「追い出し猫」。同市の特産品である縁起物の置物「追い出し猫」をモチーフにしたラインアップもその一つだ。



↑表と裏で表情が異なる。それを模して、もなかの皮をデザイン。表はホウキを持って、険しい顔で厄を払う。裏は笑顔で、幸福を招く



↑左上から時計回りに、米粉のサブレ生地の「ねこさく」、ヌガーのような味わいの「フロランタン」、しっとりとした餡がたっぷりの「猫様もなか」。各130円・税込

「黒丸」「四郎丸」など地元の地名をネーミングに生かした、「かりんとう饅頭」も人気だ。



↑カリッとした皮の中に、しっとり滑らかなあんがたっぷりの「かりんとう饅頭」



↑こしあんの「黒丸」・白あんの「しろ丸」・粒あんの「福丸」・黄身あんの「金丸」は各 97 円・税込。餅入りこしあんの「力丸」(119 円・税込)。黒糖饅頭を蒸したあとオーブンで焼いて、米油で揚げることで、サクッとライトな食感に。かりんとうのような素朴な味わい

8 年前に 4 代目を継いだ瀬川さんは、店舗のリニューアルにも着手。駐車場を広げテラス席も設けたことで、ドライブがてらに訪れる遠来の客も増えた。



↑テラス席では、店内に用意されたよもぎ茶とともに自由にお菓子を味わえる

時代に合わせてさまざまな変化を遂げてきた瀬川菓子舗。「小さなしあわせを届けたい」という、菓子作りへの情熱は変わらない。こだわりは、素材を吟味し、保存料や添加物を控えた鮮度のよい品を手頃な価格で提供すること。「当たり前のことを続けていくだけです」と、さらりと言葉にする瀬川さん。誠実な人柄が、あたたかみのあるお菓子の味わいと重なる。



↑店主の瀬川隆司さん(右)。87歳の現在も日々工場に立つ父の登さん(左)と共に

「キャロットのおかげで、今の瀬川があります。いつかこの商品を超えるお菓子を作って、次に継承したい」。柔和な笑みの中で、きらりと瞳を輝かせる。お菓子作りの情熱の灯は脈々と受け継がれ、人々に小さな幸せの明かりを届け続ける。

DATA

瀬川菓子舗

住所：福岡県宮若市上大隈 757-6

電話：0949-32-0238

時間：9:00～18:00

休み：水曜（祝日は除く）

席数：テラス席 16 席

駐車場：13 台

交通：車／県道 461 号線沿い（JR 福北ゆたか線・勝野駅より約 4 k m）

HP：<http://segawa-21.com/>

（取材日：2019 年 1 月 21 日）