

お酒の副産物を活かしたスイーツで

由良のまちを活性化したい

ハクレイ酒造 株式会社

代表取締役

中西哲也さん



中西哲也さん

酒蔵でスイーツづくり

日本海と丹後富士「由良ヶ岳」に囲まれ古来旅人が行き交い歌枕で有名な由良の町に、江戸時代から続く伝統の酒蔵の佇まいを見せるハクレイ酒造があります。この敷地に平成22(2010)年7月、酒蔵を改造したカフェ「蔵Sweets HAKUREISYA(白嶺舎)」がオープン。チーズと酒粕をあわせて使ったチーズケーキ、柚子酒や日本酒を使ったロールケーキ、ブッセ等、お酒を飲まない人にも楽しめる、お酒と酒粕を使った各種のスイーツが話題を呼んでいます。

ハクレイ酒造株式会社の創業は天保3(1832)年。「酒屋としては私で6代目になります。代表銘柄の『白嶺』はお爺さんの代でつくった酒、父の代が『酒呑童子』、私の代が『香田』。一代一銘柄をつくってきました。前の代のお酒で売上をつくりながら、新しい銘柄を開発して次の代に渡す、という流れです。祖母の話を書いた本がありまして、酒屋を主としながら海鮮問屋や油卸し等、その時代に定着しているいろいろな商売をしてきた記録が残っています。私の代から次の代への移行を考えたとき、お酒だけよりその他の食品事業があったほうが時代の変化に対応しやすい、と思ったのです。そう語るの、自らも洋菓子製作を手がける同社代表取締役の中西哲也さんです。

酒蔵が自分のところのお酒と酒粕を使って、外注せずに酒蔵でスイーツをつくる試みは全国的にもめずらしく、京都でも初の試み、とのこと。



酒蔵の趣を残すカフェ「HAKUREISYA(白嶺舎)」

やるからにはお酒同様、高い評価を

お酒をつくる過程で必然的に出てくる副産物が酒粕です。この酒粕はそのまま食べられるほか、二次加工品としては奈良漬けが有名です。「うちでも長い間、つくっていたのですが、近年の売り上げの伸び悩みと、作業を担当して

農林水産物の活用 観光資源の活用

いた母親の高齢化で終了したのです。すると酒粕は出るけど奈良漬けはない。副産物をどうする? という問題が出てきました。そこで考えついたのが洋菓子でした。

当初は副産物の利用、と軽く考えていたのですが、実際にやってみるとそう簡単ではないことがわかってきました。中西さんにとって今回のスイーツ商品開発と酒蔵カフェオープンの事業は、本業の酒造りとはまったく異なる分野の事業だったため、ファンドへのチャレンジを考えたといいます。もしファンドに採択されれば、資金面以外にも、ハンズオン支援等、さまざまな援助を受けることができるからです。

「やるからにはハクレイのお酒と同様、本格的な評価を得たい」。中西さんの挑戦がはじまりました。



カフェ店内

ファンドでいくつもの扉が

平成21(2009)年10月、キャリアナリー製菓調理大阪校の学生さんたち24人がバス1台をチャーターして酒蔵見学に来られました。お酒と酒粕を使ったスイーツの新メニューを考えるコンペの開催です。最優秀賞は酒蔵スイーツとしてメニュー化(実際に「メイミルク」というブッセが商品化)。「この審査をするときも、例えばチーズケーキに、レア、バイクド、スフレ等の種類があることも知りませんでした。今ではこの種類のお酒はこのスイーツに合うとか、酒粕をこういうふうアレンジするとこんなお菓子に使えるとか、講師ができるくらい詳しくなりましたが」。

ポイントはお酒や酒粕をどの程度使うか。パティシエはもともと駅前で洋菓子のお店をしていた同級生に声をかけて来てもらい、もう1人のパティシエと、あとはパートさんが3人、会社から店長を1人派遣しました。

「大変だったのがカフェの建物です。110年ほど前の明治の精米所で、昔の建築をそのまま活かしたいと思ったのですが、さまざまな問題があり設計を何回もやり直しました。そこでファンドのハンズオン支援から設計の専門家を

派遣してもらいました。そのとき来ていただいた尼川恵一先生から今度はお菓子専門の包装資材屋さんを紹介していただき、そこからまた別のお菓子屋さんを紹介、お菓子づくりを指導してもらえたのです。業種や業界が違うため独自のルートでは開けなかった扉が、いくつも開いた。ファンドが採択されることによって得たものは計り知れないですね」。



製菓学校生のアイデアから生まれた「メイミルク」

由良のまちの活性化と共に

現在、カフェのオープンとスイーツの販売は、観光客の動向をみて金・土・日のみとしています。正統派フランス菓子をベースにし、甘さもしっかり、見た目にも素敵。「あとは包装資材やラッピングへのこだわりを力を入れること」と中西さん。

ハクレイ酒造では平成7(1995)年、店舗を江戸時代の趣を残す酒蔵に改装、酒蔵「天の蔵」見学では、年間3000人だった観光客が一気に3万人に増加したそうです。「酒蔵見学だけでは観光としては物足りないと思うのです。今回の酒蔵スイーツは、テーマパークのいわば新アトラクションのようなものと考えています。次はお蕎麦屋さん、雑貨屋さん、足湯とか、まち全体にアトラクションがどんどん増えていくことになれば、これからは地域の活性化なくして経済の発展はあり得ません。観光客をいかにまちに誘客するか。そういう点では交通も不便で、乱開発でへたにさわられず古い建物が残っている、そんなまちが逆に有利だと思うのです」。

丹後由良のまちの自慢になっていくことがハクレイの目標です、と力強く語られる中西さんです。

事業概要

ハクレイ酒造 株式会社

<http://www.hakurei.co.jp/>

代表：中西哲也

業種：清酒製造業

創業：天保3(1832)年 設立：昭和25(1950)年

住所：〒626-0071

宮津市字由良 949

TEL：0772-26-0001 FAX：0772-26-0123