

やましんかわら版は
山形販売店と読者を結ぶ
ミニコミ誌です

NEW

やましんかわら版

今月もプレゼントや特典がいっぱいです。このマークをお見逃しなく!

発行部数 9万7,000部

毎月5日発行

12月の山形新聞は休まず発行。12月15日(月)付は衆院選の結果を詳報します。



かわら版編集部

〒990-2323 山形市桜田東二丁目3-8-7
(ホームページ) <http://www.yamashinhanbai.jp/>
(メール) kawaraban@yamashinhanbai.jp
読者お問合せ窓口
TEL.023-635-6111 (山形販売内)



今月の
いちばん
情報!!

やまがたの冬の風物詩 あじまんの誕生ストーリーとは?

皮の中にはあつあつの、北海道十勝産小豆100%のあんこがたっぷり。これがたまらなくおいしいのです。

冬の定番おやつとして、地元山形ではどのご家庭でも親しまれている「あじまん」。もはや県民のソルフードとなったこのお菓子は、いったいどのように生まれたのでしょうか。今月は、今年で創業50周年を迎えた株式会社あじまんの佐藤友紀社長に、その誕生秘話をうかがってきました。

Q.あじまんを作ったのは?

▶先代の妻、つまり私の母です。それは昭和40年のこととなりますが、先代・父は天童市で初の食品スーパー「やませストア」を開き、連日のように大変賑わっていました。その時代、生産物をカゴに入れて背負い、電車で移動しながら各地で売り歩くしょいこさんと呼ばれる行商人がいたのですが、ある日その中のひとりがスーパーで働く母のもとに、北海道産の小豆を売りにきたらしいのです。買った小豆をそのままお店に並べることもできたのですが、母はまず味を確かめるために自宅であんこを炊いたところ、予想以上においしいあんこになったんです。常々、せっかく買いにきてくださるお客様に、なにかサービスはできないものかと考えていた母は、そのあんこを使っ



昭和40年に、先代が天童初のスーパーマーケットとして開店した「やませストア」。あじまんはここで生まれました。

た大判焼きをスーパーの店頭で売ることになりました。それが今、みなさんに食べていただいているあじまんのルーツだったのですね。後、昭和50年にやませストアを廃業した後も、母は大判焼き販売をほそぼそと続けていました。当時、母は「できるだけぎっしり入れると、お客さんが喜んでくれるんだ」と、まだ幼い私によく話してくれました。実際、おいしいとの評判が広がり、寒河江や東根など天童以外の地域からもわざわざ買いにきてくださるお客様もたくさんいたようでした。

Q.その頃の名称は「あじまん」ではなかった?

▶先代があじまん販売のチェーン展開をはじめ以前は、「大福まんじゅう」の名で売っていました。しかし、スーパーの廃業後、なかなか事業が思うように進まなかった先代が、母の作る大判焼きに注目しチェーン展開を決意した後は、何かしら固有の名前を模索したのです。そんな時に偶然通りかかった居酒屋の赤提灯に「味自慢」と書かれているのを目にし、「これから販売するもの、味が自慢のまんじゅうだ。よし、あじまん」と名付けよう!と決めたのだそうです。かくして昭和55年に「あじまん」の名で、天童、東根、寒河江の17店舗で販売を開始するに至りました。

非常に手前味噌な話なのですが、私も平成8年の入社以来、評判を耳にする度に、日本各地の大判焼きを食べ歩きましたが、未だもって「あじまん」を超えるものに出会ったことがありません。あじまんのおいしさ、またその味を作りあげた先代夫婦に感謝していますし、誇りにさえ感じていません。事実、やませストアの頃から材料も製法も母

が作りあげたそのまま、これから先も変える気はありません。

Q.創業から半世紀、これからの展望は?

▶先代がお店の軒先で大判焼きを売りはじめてから50年になります。いままでも営業を冬期間(10月1日から3月31日)に絞るなど、「あじまん」をおいしく食べていただくため、品質向上のためにさまざまなことをしてきました。3年前から関東地域での販売もはじめていますが、これからはより多くの方に「あじまん」を食べてもらえるよう、企業として、また私自身としても事業に励んでいければと考えています。山形の冬のおやつとして、みなさんもぜひ食べてくださいな。

—その味に惚れ込み、より多くの方に食べて欲しいと話す佐藤社長。山形発のこのおやつが、いつか全国区になれば嬉しいですね。



社長の佐藤友紀さん



あじまん50周年記念グッズ

(ストラップ、ハンカチセット、フェイスタオル、エコバック、パスタロール)

上記のいずれかを5名様にプレゼント!

応募先は中面をご確認ください