

企業紹介

創業明治4年、百余年の歳月に育ち 磨きぬいてきた味作り

株式会社 最上屋

代表取締役 吉田 勝彦
〒945-0066 柏崎市西本町1-3-22
TEL(0257)22-4145 FAX(0257)32-0555

業 種：菓子製造販売
資 本 金：1,000万円
事業内容：和洋菓子製造販売

地元柏崎の想いを伝える菓子を作り続け、今年で創業135年を迎えた老舗の和菓子屋(株)最上屋。これを記念し、「藤月堂饅頭」や「藤月堂福栗」など素材や製法にこだわり抜いた4種類の新商品も開発した。その矢先に中越沖地震に見舞われたが、震災に負けず復興に向けて懸命に前進している。

創業明治4年の老舗和菓子屋

同社は、1871年(明治4年)に、柏崎市で和菓子屋「藤月堂」として創業。その後、初代の出身地である山形県最上地方にちなんで屋号を「最上屋」と改名し、地域の人々に柏崎の想いを伝える和菓子を作り続けてきた。洋菓子文化も地域ではいち早く取り入れ、日本を代表する菓子メーカーの1つ(株)ブルボンの創業者を輩出するなど、柏崎の菓子文化に大きく貢献してきた。既存の伝統的な和菓子にとらわれず、斬新なアイデアで様々な新商品や季節を彩る商品を開発し、本店には洋菓子も含め、現在約70種類の菓子が並んでいる。店舗は、柏崎市の中心商店街にある本店とショッピングセンター内、長岡駅ビル内にあるほか、県内のスーパー等に贈答用菓子を納めている。



▲明治4年から続く老舗「最上屋」



▲カステラ風のしっとりとした口溶けが人気「柏崎太鼓」



▲柔らかい大粒栗が丸ごと1個入った「藤月堂福栗」

素材と味にこだわり抜いた新商品「藤月堂饅頭」「藤月堂福栗」

同社の代表的な菓子には、柏崎の海を連想される、カステラ風表皮の中に黄味餡を包んで焼き上げた「柏崎太鼓」や、くるみ、レーズン、白ごま入り餡が香ばしい「越の荒海」などがある。創業135年を迎えた今年、柏崎発の新潟を代表する商品を目指し、製法や素材にこだわり、手間をかけて作り上げた4種類の新商品を開発。なかでも、沖縄産の黒糖を贅沢に使った生地で餡を包み、低温でじっくり時間をかけて蒸し上げた「藤月堂饅頭」や、柔らかい大粒栗と餡を口溶けのよい皮で包んだ上品な味わいの「藤月堂福栗」は、同社自信の逸品で、菓子作りの初心を忘れないようにと、商品名にも初代の屋号を用いている。

一番の復興策は柏崎に人が来てくれて賑わうこと

07年7月16日に柏崎地域を襲った新潟県中越沖地震。同社は、断水などから2週間程度工場の操業停止を余儀なくされた。しかし、幸いにも建物には大きな被害はなく、店舗も数日後には再開。同社5代目の吉田社長は「震災を現実として受け入れて、今こそ自分たちの力で前向きに頑張らなければいけない。一番の復興策は柏崎に人が来てくれて賑わうこと」と、震災直後も東京などへ出向き、柏崎をPR。10月中旬には、地元の商店街で「震災復興応援セール」開催するなど、復興に向けて懸命に取り組んでいる。