



まいど！ざいむ局です！

# 関西元気企業

## 企業情報

名称 株式会社 たねや  
所在地 滋賀県近江八幡市宮内町日牟禮ガ イルヅ  
設立 明治5年  
代表者 山本 昌仁  
従業員 953名（グループ全体） 資本金 90百万円  
HP [taneya.jp](http://taneya.jp)

## 企業情報

名称 株式会社 クラブハリエ  
所在地 滋賀県近江八幡市宮内町日牟禮ガ イルヅ  
設立 昭和26年10月  
代表者 山本 隆夫  
従業員 953名（グループ全体） 資本金 30百万円  
HP [clubharie.jp](http://clubharie.jp)

## ～ 近江商人の心髄～

今回ご紹介する企業は、『たねやグループ』です。

たねやの「ふくみ天平」、クラブハリエの「バームクーヘン」と聞けばご存知の方も多いのではないのでしょうか。和菓子の老舗が洋菓子でも大成功した秘訣やたねやグループの企業理念、たねやグループの「夢」について山本社長にお話をお伺いしました。

### ● 創業のきっかけは。

「たねや」(山本家)の商いは、江戸時代の材木屋に端を発します。その後、種苗を扱う「種屋」として商いを続け、明治時代(1872年【明治5年】)に近江八幡の地に当時流行であった菓子屋を創業しました。菓子屋としての創業にあたっては、地元の方々が、「種屋が作ったお菓子」ということでたねやのお菓子と呼ぶようになったため、屋号を「種屋末廣」(後に「種屋」とし、創業140年を迎えさせていただきました。

### ● 「菓子」は生活に必要不可欠なものではないし、菓子業界は入替わりが激しいですね。

お菓子は生活に欠かすことのできないものではない分、私たちがお菓子を食べるシーンを創造していく必要があります。「その人だけのための」「その時々」といった商品を提供し、夢を繋げていくことが大切で、この店にしかない、今日しか買えないといった「不便なお店」作りを目指しています。どの店にいつ行っても同じものが買えるというのでは、直ぐに飽きられてしまうからです。今日しかないといった商品を増やすからには、提供可能なお菓子の種類を増やす必要があり、現在の300種類から1,000種類にまで増やしたいと考えています。単なる商いではなく、お客様に感動を与えられるような商いをしていきたいと考えているんです。



㈱たねや 代表取締役社長  
山本 昌仁氏

● **和菓子の老舗が洋菓子でも大成功した秘訣は。**

近江八幡の地に創業し、商いを続けていくためにはどうしたら良いかを考え、今では洋菓子やパンの分野にも手を広げましたが、やる限りはその道を極めるべく徹底してやりぬく姿勢を貫いています。他の分野に手を広げるにあたっては、先ず「たねや」「クラブハリエ」であれば、どう表現するのかを考えます。バームクーヘンについても同じことで、本場ドイツの製法を真似るのではなく、「クラブハリエ」が表現するバームクーヘン(しっとり系)というものを開発し、昭和48年に販売を開始して以降、ようやく認知されるようになりました。今やしっとり系のバームクーヘンが主流となっています。他分野に手をつけるからにはトップを目指してやりぬくのが「たねや」の流儀です。

● **2年連続で洋菓子の世界大会(WPTC)に優勝されるなど様々な賞を受賞されていますが、「たねや」の社員教育について教えてください。**

毎年、40名から最大で100名程度の新入社員を採用していますが、お客様あつての「たねや」ですから、最初の一年は全員が販売店に配属されます。特にマニュアルは作成しておらず、従業員それぞれが、自分自身で感じたことをお客様に伝えることが大事だと考えています。例えば、商品の販売にあたっては、先ず自分自身で食べてみた上で、その商品の良さを伝えないと、お客様には伝わりません。「たねや」では、百貨店にも出店していますが、販売はすべて「たねや」の従業員が行っています。

初めの3~4ヶ月は1年先輩の従業員がマンツーマンで指導を行っており、指導する側の若手従業員の能力向上も期待できます。

また、自分の培ったノウハウを出し惜しみすることなく後世代にきちんと引き継いでいくことが組織力の向上にも繋がると考えています。

職人の世界は、一人前になるまで和菓子で10年、洋菓子でも3~4年と人材育成には時間がかかりますので、菓子職業訓練校(たねやアカデミー)を開設するなどして後進の育成に努めています。当アカデミーはどなたでも入校することができ、レシピなども全てお見せしているので、メモしておられる方も多いです。



「WPTC2012」 チームジャパン  
優勝作品の前で喜びの記念撮影。

※クラブハリエからは、シュガーピース部門担当 チームキャプテン妹尾シェフ (写真右) とチョコレートピース部門担当 小野林シェフ (写真中央) が参戦し、両部門において栄冠に輝きました。

● **「門外不出」と真似をされないようにする会社が多い中で「たねやグループ」はレシピもお見せしているのですね。**

「たねや」のノウハウは、別に真似てもらっても構いません。例えば、洋菓子であれば、バームクーヘンの製造過程があえて店頭で見えるようなディスプレイにしています。同業他社に真似されることは、それだけ「たねや」の商品が認められているということですね。真似されることにより、元祖商品が一層輝くというのはよくあることであるし、真似される側は更にもっと上を行かなければならないと自分の腕を磨くようになるんです。そうなることで、グループ全体が向上すると考えています。最近、「クラブハリエ」の職人(シェフ)が各種菓子コンクールで優秀な成績を修めるようになってきているのもそういった環境が背景にあると考えています。

● **「たねやグループ」として大切にしていること。**

「たねや人」であることです。「たねや人とは。」とよく聞かれますが、私(社長)という人間がどのような人間であるかを理解し、その上で「たねや」に馴染んだ人間が「たねや人」だと答えるようにしています。

「たねや」の原点は「末廣正統苑」\*であり、入社時に全社員に購入してもらっています。これは教えるものではなく、各人が読んでどのように感じるかで、その感じ方は、人それぞれ異なるだろうし、同じ人が読んで入社時と入社10年後、20年後ではもちろん異なるものであります。それぞれが、その時にどう思い、どう感じるかです。私も迷ったときには、よく読み返しています。

最近の新入社員は自分自身でどうしたいのかといった目標をもっていない人が多いのが実状です。彼らには常に目標を持ち、自分でどうしたいのかを考えることができる人間になることを求めているんです。

※商いに対する心得、商いの道を説いた和綴じの冊子。近江商人の商いに対する姿勢や生き方を参考にして作られている。

### ● 「たねや」の目指すべき道は。

変えてはならないことは「菓子屋」の道を貫くこと。菓子屋で成功したからといって異業種に手を染めることはせずに、「たねや」ならではの新しいお菓子の創作に力を注ぐことが重要であると考えています。今あるお菓子、例えばマカロンでも「たねや」ならどう表現するか、を常に考えるようにしています。

変えていけないといけないのは、時代の流れに合わせた味にしていけること。伝統の味を継承して守っていくことは大事ではありますが、味覚はその時代時代で変わるものです。変わったと思わせないで、時代の変化に合わせた味付けに変えていくのがプロの仕事だと思っています。

また、今後は「自然に学ぶ」ことが重要だと考えています。これは経営だけでなく生活面においても然りですが、菓子作りに欠かせない発酵はまさに自然の力を応用している訳で、他にも、例えば、みかんは皮の状態をみれば中身の状態がわかるように、そういった自然の原理や知恵などをどんどん取り入れていきたいと考えています。

### ● 今後の「夢」は。

会社をいかに大きくするかとか、どれだけ儲けようかといったことには興味はありません。代々続けてきた「山本家」の商いをお客様に喜んでいただけるようにいかに続けていくか、そしてその商いをずっと支えてくださった地元近江八幡にどのように恩返しができるかといったことを常に考えています。「お蔭様」の心を忘れず会社は地域からお預かりしたものだと思っています。

現在、近江八幡北之庄の地、八幡山の裾野に、「自然に学ぶ町づくり」というビジョンを掲げ、「たねやグループ北之庄計画」を進めているところです。同地には店舗のほか見学が可能な工場、本社機能を移転させ従業員向けの保育施設も併設できればと思っています。

同計画の基本コンセプトは、「近江八幡の水郷や緑を生かした原風景を感じる町づくり」として、同計画を推し進めることにより、創業の地、近江八幡に何らかの恩返しができるようにと考えています。

地域のために何ができるのか、何をやっていくべきなのかを常に考え、進化させていくことが必要で、同プロジェクトは、「たねやグループ」にとっては、「終わりなきオープン」だと思っています。



本店のある日牟禮八幡宮の参道を挟んで「たねや」と「クラブハリエ」が和と洋の「菓子」を“共演”しています。



<取材後記>

「お菓子作りにあたって、「たねや」ならどのように表現するのかを常に考える」、「やるからにはその分野でのトップを目指す」とおっしゃる山本社長、そのぶれない飽くなき探究心は、いかにお客様を笑顔にするかといった商いの原点に根付いています。

また、山本社長は、「たねやグループ」のお店すべてがその地域からの預り物であるとし、地域への恩返しをしていきたいとおっしゃっておられ、売り手の都合だけで商いをするのではなく、お客様の満足や地域の発展に貢献するといった「近江商人」の「三方よし」（「売り手よし」、「買い手よし」、「世間よし」）の気質を体現されておられます。

取材を通じて感じたことは、山本社長の揺ぎ無い信念が、人を惹きつけるのだということ。また、会話の節々に近江八幡への「郷土愛」が感じられ、一層山本社長の個人としての魅力を引き立てているように感じました。

今後、「たねや」がどのようなシーンを創造し、「私のための」のお菓子を生み出してくれるのか、「スイーツ女子」としては目が離せないところです。

掲載している情報は、平成24年11月時点のものです。