

120周年を迎えて

旅の目的になる菓子屋を目指して

創業から守り続けること

初代主馬蔵が苦勞して創業してから120年。どの代も順風満帆とはいかなかったと思います。時代ごとに作り方や売り方を工夫してきたことで難局を乗り越えてきたのはもちろんですが、「美味しいものを提供する」という基本を忘れずに進んできたからこそ、今があると確信しています。そしてそれは、今も変わっておりません。シンプルに「美味しいもの」を追求することこそが、私が先代から受け継いでいるこだわりです。



地域に根差した菓子屋として

美味しさを追求すると、必然的に「地のものを使う」という答えに行きつきます。この地域で採れた鮮度の良い材料を使うことが、豊かな味や香りにつながります。そして、地のものにこだわることは、岩手の農業や生産者にニーズを生み出し続けることにもつながります。松栄堂は「地消地産」（あえて「消」が先）、「身土不二」（その土地のものを食べ生活するのが良い）を今でも大切にしています。自分たちがなぜこの土地で商売をしているのかということに常に念頭に置きながら、我々の会社だけでなく、地域を豊かにする存在であることを考えています。



松栄堂のこれから

地域を豊かにする存在であるために、まずは、松栄堂の商品を求めてはるばる他方からいらっしゃるような方を増やしたい。その魅力づくりの一つとして、新たにジェラート事業をスタートしました。ジェラートとして加工することで、これまで規格外で廃棄されていた地域の農産物に活路を見出すことができます。また、近い将来、私たち自身が生産者となり、地域で作物を育てることも考えています。岩手には、素晴らしい魅力がたくさんあります。それらを知っていただくには、現地に足を運んでもらうことがいちばん。私たち松栄堂が旅の目的の一つとなれるよう、今後も地域とともに歩みながら精進してまいります。



松栄堂 店主 小野寺 宏真

季刊誌 松のひ について

日ごろより松栄堂をご愛顧いただいている皆様へ、当店の旬な情報をご案内しようと発行いたしました。季節のお菓子や、新商品情報、イベント情報などをよりタイムリーに発信してまいります。年3回の発行を目指しておりますので、どうぞお楽しみに。

◎お問い合わせ

株式会社 松栄堂 本社

フリーダイヤル 0120-23-5008
アドレス ume@shoeidoh.co.jp



オンライン
ショップは
こちらから

旬の情報を随時お届けしております。のぞいてみてください。

