

和の食文化を次代へと伝える 和カフェの魅力と開発の手引き

話し手／藤本紀久子（フードコーディネーター）

協力／株式会社スタジオ・カルティバイト（神奈川・藤沢市）

写真提供／成城あんや（東京・世田谷）

藤本紀久子氏プロフィール



味の素ゼネラルフーズを経て、フランス料理研究家・上野万梨子氏に師事。1983年、フードコーディネーターとして独立、2002年フード&デザインプロデュース会社スタジオ・カルティバイトを設立。

（株）松屋シンクタンク「東京生活研究所」とも契約し、銀座老舗百貨店のフードコーディネーターとして食全般のアドバイザーを務めている。一方、全国の有名老舗菓子店などで商品開発や新規出店等を手掛けている。

●HP = <http://www.s-cultivate.com>



近年、和菓子店が和カフェを出店されるが増えてきたように感じますが、実際、そうした傾向はあると感じでしょうか。

藤本 十年前のカフェブームの頃から増えてきたように感じます。

——その理由は、どんなところにあるとお考えですか。

藤本 和菓子はケーキに比べて単価が低く、どんなに高くともお饅頭一個で三百円が上限という通念があります。こうした傾向のある中で、和菓子屋さんが暗黙の上限を超えた価格をお客様からいただくのが、和甘味化やカフェメニューだと思います。しかし、それ以上にオーナーさんが和カフェに求めているのは、若い人に和菓子を食べていただく機会を増やしたいということです。

——和菓子屋さんであれば、皆さん思うことですよね。

藤本 和菓子の味をそのまま和甘味に転化して商品化することで、カジュアルに少し敷居を低くしながら、自分たちの和の世界観をきちんと若い人たちに伝える方法として、和カフェを出店されるようになってきました。これは和菓子に限らず、お茶屋さんなどもそうです。家に急須を持たない方もいらっしゃる時代、お茶の需要は減少傾向にあります。お茶を淹れて楽しむ習慣を持たない方たちに、もっとお茶に親しむきっかけとして、甘味と共に味わえるカフェを出店する傾向にあります。

——和カフェを入口として考えている人が多いということですね。

藤本 有効な手段のひとつとなっていると思います。麴を扱うお店でも、ソフト

ドリンクや甘味に転化することで、麴文化を広めていくかと思っています。お菓子は日常的なものの中でも、お茶や味噌、醤油、お酒などに比べて購入層も幅広いので、お菓子に加工することでアピールしやすくなるというメリットがあるのだと思います。

——若い人へのアピールとして考えると、昔ながらの甘味喫茶では人を呼べる時代となったのでしょうか。

藤本 そんなことはないと思います。大事なことはちゃんとやっているか、きちんと作られているかだと思います。手を掛けて毎日作り立てを提供するお店があれば、パーツを仕入れて多彩なメニューを提供するお店もあります。考え方はそれぞれです。どちらがよいとか悪いとかの問題ではありません。一番重要なことは、自分たちがどうしたいのか、どういうお客様に何を提供したいのか、ということにブレがないことだと思います。

——明確なビジョンを持っているかどうかということですね。

藤本 カフェは実際のところそれほど儲かる業態ではありません。自分自身、なぜカフェを開きたいのか、どんな場にしたのか、どこかに確たる信念がなければ、そうそう続けていけるものではありません。

——儲けることを目的とすれば、回転率を上げるとか、違う方向に向かってしまいますよね。

藤本 いかにもコストを掛けずに粗利を取るかということに終始してしまうと、カフェはお客様に見抜かれてしまう業態でもあります。競合店も多いですし、コン

ビニースイーツも無視できない存在です。そう考えると、自分の付加価値をどこに設定し、どういう業態を作りたいのかははっきりしていることが一番重要と

なっています。

——何を目的にどう発信していくかですね。

藤本 たとえば、名古屋のいろいろな老舗メーカーさんのご依頼では、いろいろなスプーンで食べられる軟らかさに調整し、オリジナルソース（蜜）を掛けて召し上がる提案をさせていただきました。同社では、自家消費よりも贈答傾向が強いいろいろな、身近なものとして地域の方々にも食していただきたい、いろいろな次代につなげていくのだ、という確たる信念のもとに新業態「和カフェ」へとアプローチをされています。

和カフェという新業態が、企業のもつ明確なビジョンをお客様に向けて発信する場として、効果的に力を発揮しているからこそ続けられるのだと思います。和菓子に限らず、こうした和の食文化を、次代に伝えていくとするビジョンをお持ちの方からのご依頼が増えていきます。

——和カフェというところ、どこか洗練された要素も必要ではないでしょうか。



【商標登録】

黒本蔵

国産わらび粉の中でも希少性の高い純度一〇〇パーセントの本わらび粉です。

京きり粉

国産大豆一〇〇パーセント使用。その他、黒きな粉、薄口きな粉、白きな粉、丹波黒豆きな粉、小袋各種ございます。

京蔵粉

当社が厳選した本蔵を使用した、独自のオリジナルブレンドのわらび粉です。

芋太郎

良質な国産つくね芋をすりおろし冷凍。無糖・糖と加糖・五糖があります。

京都和菓子材料処

私共は、創業以来和菓子の材料を商売てまいりました。原材料の品質を一番と考え、国内産にこだわりの商品、商品の出来具合を十分に吟味しております。

「経験を充分生かし、お客様に喜んでいただける昔ながらの良き原料を今に伝えること」。これを使命と考えております。

製菓原料・農産物加工品製造卸

株式会社 ヤマグチ

京都市中京区西ノ京右馬寮町10-4

Tel.075-841-0430 Fax.075-821-1064

<http://yamaguchi-kyoto.co.jp>

京都和菓子材料ヤマグチ 検索

●商品についての詳細はお電話、上記ホームページをご覧ください。

その美味しさをどのような形で伝えていくのかが大切なことだと思っていますし、伝えるべきことだと思っています。——羊羹や最中があっても、甘いだけ！というイメージを持たれている方は手を出されません。どう伝えるかは重要なことですね。

藤本 私のクライアントは、和の食文化に関わる方が多いことから、私はこの仕事を通して、次代に和のいい食文化を、食材を残していきたい、きちんと伝えていきたいと思っています。言うならば、この「伝えていく」ということが、自身の人生の重要なミッションだと感じています。お客様でよいクライアントの方との出会いにも恵まれ、教えていただくことも多いので、そうした学びを通して、何かを伝えていければと考えています。

——ではやはり、和カフェの魅力はどんなところにあるとお考えですか。

藤本 和甘味には、日本人の食文化のひとつである和のテイスト、たとえば餡や蜜の味であったり、寒天を固めて提供す