

元気企業！紹介



厳選した原料と 地元の素材にこだわり 「未来のロングセラー」に挑む

株式会社 アンデケン
代表取締役社長 しま わたる さん

チーズケーキとパウムクーヘンが、世代を超えたロングセラーとして愛されるアンデケン。創業来のモットーを大切に、季節限定の宇治茶や自ら惚れ込んだ酒蔵の酒を使うなど、原料にも並々ならぬこだわりを持つ。地元滋賀の素材を使っただけのチャレンジで、古代米ロールという新商品を生み出した島田社長は、今「アンデケンの新たな顔になる菓子作り」に挑む。



子どもから大人まで人気のロングセラー
チーズケーキ

が惚れ込んだ松瀬酒造さんのお酒を使ったチョコレートボンボンを作りたいたい、酒蔵に何度も足を運んで完成させました。

新品へのチャレンジ

—— 理想のお菓子は何でしょう？

見栄えのするきれいなケーキより、口の周りにクリームがつくのも忘れて、ほおぼしてしまうようなおいしいケーキをつくることを目指しています。小さい子どもがケーキの絵を描くとき、たいてい三角でしょう。あのシンプルなお姿が王道だと思います。そして味は、食べなれた家のご飯の

パレンティンデーでは
前年比3倍の売行き
松の司の酒ボンボン



厳選素材へのこだわり

—— 主力製品を教えてください

チーズケーキと焼き菓子です。チーズケーキは小さなお子さんやチーズが苦手の人にも食べやすいように、あっさりした風味と軽い食感にしており、世代を超えてご愛顧いただいています。

創業来のパウムクーヘンは、創業者が修業していたユーハイム・コンフェクト^{※1}の本場ドイツのレシピを受け継いでおり、昔ながらのぎゅっしり詰まった生地が、古くからの常連さんに人気です。

—— 菓子作りで一番、大切にされていることは何でしょう？

「安い原料は使わない」というのが創業者の口癖で、よい原料を使うことにこだわっています。季節限定の宇治抹茶チーズケーキには、京都の茶舗から取り寄せた、厳選した茶葉だけを使っており、濃厚なこの味を求めて遠方からもお客様がみえます。

また、「松の司の酒ボンボン」も、私

株式会社 アンデケン



古代米ロール
黒米の滋味あふれる豊かさを色ともちもち感で表現

今回、初めてファンドを利用したのですが、当初は補助金で新しい設備を導入することしか眼中にありませんでした。今では古代米という新しい素材と出会い、いろいろな気づきや発見の機会を得られたことに、感謝と喜びを感じています。

—— 次の新商品も楽しみです

現在、近江八幡のムベ^{※3}を使ったシャーベットを研究中です。ほのかな甘みなので、「ムベらしさ」をどこまで出せるか、新たなチャレンジです。試作したものは、ご近所のお客様やお子さんに評価してもらっています。皆さん、容赦なく酷評してくれませんが、おべんちゃらを言われても意味がないので、素直に受け入れています。(笑)

新たな顔となる焼き菓子を

—— スタッフはどのように育成されていますか？

製造のスタッフたちに常々言っているのは、「道具を惜しむな」ということです。パレットナイフひとつにしてもプロの道具は高価ですが、本人に買



わせて練習させます。そこで出し惜しみすると腕を磨くことはできません。私の修業時代、1年目ではケーキに触ることさえできませんでした。洗いやまかないづくりに追われる中で、今思うとありがたかったのは、カスタードクリームを炊かせてもらったことですね。カスタードクリームというのは「クレームパティシエ」、つまり「ケーキ屋さんのクリーム」といって、まさにケーキ職人のプライドそのもの。弊社でも、2年目のスタッフに炊かせ、ケーキ職人としての自覚と責任感をもたせるようにしています。

—— これからの目標を教えてください

先代がアンデケンの代表商品であるチーズケーキを生み出したように、私も自分の代で、お店のもう一つの顔になるような新しい焼き菓子を世に出したい。そのためにも、お客様やスタッフを大事にしてお店を発展させながら、安心して新しいチャレンジができるようにがんばります。



使用後はティッシュボックスの
ケースになる「なごみセット」
空になった後まで考えている心遣いが嬉しい

Data



株式会社 アンデケン

- ▶ 代表者 / 代表取締役社長 島田 渡
- ▶ 従業員数 / 22名
- ▶ 住所 / (本店) 滋賀県近江八幡市鷹飼町551 (彦根店) 滋賀県彦根市平田町426-2
- ▶ 創業 / 1965年
- ▶ 業務内容 / 洋菓子の製造販売・喫茶
- ▶ TEL / 0748-33-2100
- ▶ URL / <http://www.ke-ki.jp/>

※1 ユーハイム・コンフェクト
日本で初めてパウムクーヘンを製造したドイツ人菓子職人のカール・ユーハイムの弟子たちが戦前に設立した製菓会社。

※2 しが新事業応援ファンド
助成金交付事業
地域ブランド力の強化や地域経済の活性化を図るため、地域資源を活用した新しい商品やサービスを創出するための製品開発(企画検討や試作開発)、その開発を完了した後の販路開拓の取り組みを支援する事業です。本事業は平成30年度で終了となります。

※3 ムベ
アケビ科の植物。日本では伝統的に果樹として重んじられていたが、現在はあまり利用されていない。

問い合わせ先
(公財)滋賀県産業支援プラザ
経営支援部 創業支援課
担当/長谷川・川口・中村
☎ 077-511-1412
☎ 077-511-1418
✉ in@shigaplaza.or.jp