



林仙堂

りんせんどう

～生活に寄り添う松山のお菓子屋さん～

文◎三好由華 撮影◎藤山健
text by Yuka Miyoshi / photographs by Takeshi Fujiyama

このお店で作り手として働かれていますのが林聖二さん。林仙堂の2代目として、現役の父と、弟さんの大家族で運営されています。昔ながらの『お菓子屋』としての形を維持し、現在も豊富な種類のお菓

**ゆったりした町の
いこいの場所**
近くを走る電車の音に懐かしさを感じさせる木屋町。ここに1960年の開店以来、たくさんの方の生活に寄り添ってきたお菓子屋さん『林仙堂』があります。お店の中には看板商品の『もちもち生どら焼き』やケーキなど和洋問わない様々な種類のお菓子が並んでいます。

林仙堂の商品は聖二さんのひらめきから誕生します。「商品は僕が食べたいと思ったものを作ります。難しく考えずに、ぱっと思い浮かんだものを作るんですけど、ちゃんと出来る時もありますし、

**ひらめきから
誕生する新たな味**
子を販売している林仙堂。なかでも一番人気の『もちもち生どら焼き』は、きれいな焼色のしっとりとした皮に、生クリームを混ぜた粒あんがたっぷり挟まれ、一度食べればやみつきに。そのおいしさにリピーターとなるお客様も多いそうです。



**日常を特別に
林仙堂のお菓子**
林仙堂では和菓子と洋菓子のテイストを混ぜ込んだ新しい商品の他に、日本の伝統文化である『背負い餅』など、各種お餅やお赤飯などの注文も受けています。「和菓子って人間が生まれてから死んだ後までずっと付いて行くものなんです。背負い餅もそうやし、亡くなった後の法事でお供えする『四十九日餅』もそうです。お赤飯もおめでたい時とかに食べますでしょう。お菓子屋さんってそういう日本人の文化に寄り

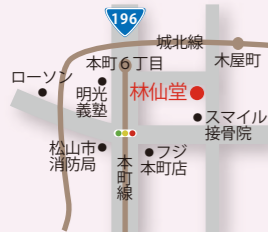


添える仕事なんですよ。」
林仙堂は日常のしあわせを提供するだけでなく、日本の大切な文化を伝えていく役割も果たしています。まずは気軽に『お菓子』を買いに行ってみてはいかがでしょうか。

全然出来ない時もあります。」
商品についてお客様の声を大切にしている聖治さん。
「生の声ってうれしいじゃないですか。その声聞きたくて、元は卸販売が主だったんですけど店舗販売にシフトしていったんです。こっちの方がお客様の声が聞けて楽しいですからね。」
お客様からよろこびの声をいただくことが聖治さんの活力の源になっているのです。

林仙堂

りんせんどう



松山市木屋町3-10-12
☎089-925-5655
🕒9時～21時
🚫無休
<http://www.rinsendo.jp/>



愛麺

あいめん

～「愛ちゃん」の麺は懐かしい家庭の味～

文◎宮内香苗 撮影◎藤山健
text by Kanae Miyauchi / photographs by Takeshi Fujiyama

コンビニやスーパーで誰もが見たことのあるだろう便利な調理麺（レンジ麺・パスタ・セット麺やご当地ものの『松山鍋焼きうどん』『八幡浜ちゃんぼん』）。愛媛県産の小麦やそばで作った商品のラインナップの多様さには、驚かされる。



平田啓恵さん
製品開発のことが生き生きと輝く。「愛麺の味は、元をたどれば我が家の賑やかな食卓の味なんです。」といたずらっぽく笑った。

コンビニの調理麺にも 家庭の味を

「こんにちは、いらっしやい。」
独身時代はラジオのDJの仕事をしていただけに、明るく張りのある声で迎えて下さったのは、全身白い仕事着に身を包んだ平田啓恵さん。愛麺の社長・平田健治さんの妻であり、専務取締役として愛麺と共に築きあげてきた女性です。4人の子供を育てながら、薬剤師という専門性を生かして愛麺の品質管理室を作り、商品開発に携わってきたそうです。

平田さんは「コンビニで買って帰ってレンジでチンしても、どこか懐かしい家庭の味を感じていただきたいんですよ。」と語ります。そんな思いから、大きな機械で作られるスープの代わりは、出来上がったエキスを投入するのではなく、いりこやシイタケなどを入れて作るのだそ

うです。「洗練されすぎない雑味が家庭の味に近いのかもしれないですねえ。」とにっこり。

農家の頑張りに応えたい

愛媛県でそばが栽培されていることはあまり知られていませんが、愛麺では、南予の農家で栽培されるそばを使った商品に力を入れています。契約している農家も「販売先があつたからこそ安心して取り組める」と増産しているとか。

「農家の皆さんが頑張ったたくさん作ってくれるので、加工する私共も、おいしい麺にしたいとね。」愛麺の人に好まれる愛媛らしい「媛そば」の開発に苦労したと言います。

また、商品は売れないことには製造できません。会社を挙げて販売の努力をしているのですが、平田さん自身もスーパーや展示会に向いて宣伝してきたとか。「農家さんが作ってくれる分は全部売らないとねえ。」と平田さんは力強く語ります。

「おいしいねえ」 「懐かしい味やなあ」を発信

このところ、ご当地グルメが



注目されています。愛麺でも『松山鍋焼きうどん』や『八幡浜ちゃんぼん』を製品化し、県内だけでなく県外でも積極的に宣伝しています。自社の製品が故郷を盛り上げるきっかけになるようお願いしているそうです。「懐かしいおいしさやねって言われるんです。時々無性に愛ちゃんの麺が食べたくなると言ってもらえるような付加価値のある商品を作りたいと思います。愛麺で、四国で、更に中四国でオンラインワンと思ってもらえる会社を目指しています。」と、優しくたくましいお母さんの顔で平田さんは結びました。



『愛麺』は、昭和24年創業の八西食品株式会社を母体として昭和49年に設立された。製麺を主体とした、スープ・調理麺の専門メーカー。HACCP システムの完成を目指し、品質、衛生管理面において、全国的にも高いレベルを実現している。

愛麺株式会社
本社工場
松山市高岡町 81-1
☎089-972-8100 (代)
<http://www.aimen.jp/>