

いも菓子で成功した川越の菓匠「右門」

～川越のサツマイモ文化活動を背景に「いも恋まんじゅう」で大躍進～

川越いも友の会 事務局長

やま だ えい じ
山田 英次

1 はじめに～川越の観光客向けサツマイモ商品文化パワー～

年間約700万人の観光客であふれる小江戸川越は、時の鐘や蔵造りの街並みが象徴的であるが、その観光エリアには現在「サツマイモ天国」と言われるほど多種多様な「いも菓子類・いも商品類」が各店で売られている。川越と言えばサツマイモと称されるほど、江戸後期の昔から有名であったが、観光客数が伸びるにつれて、いも商品類の種類が増え続けている。2018年の夏に調査した時には、川越いも文化を自負するエリア（川越市・三芳町・ふじみ野市・富士見市など）には、川越いもの歴史文化を背景にしたとされるサツマイモ商品（いも料理なども含み）数は、約260種類以上あった。これは、スーパーマーケットやコンビニ、居酒屋などに一般的に売られているサツマイモ関係の商品（芋ケンピ・芋チップ・大学芋・焼き芋・いもパン類・スイートポテト、いも焼酎等）を除いた数である。これほどの狭い地域にサツマイモ商品類があるのは、世界的にも全く特殊であると言える。特に川越の観光エリアには、集中してサツマイモ菓子類が売られている。

マスコミの影響のもと、昭和60年頃より始まった蔵の街の観光地化と川越いも文化活動の波にのって、見事成功した芋菓子製

造企業のひとつが、今回紹介する菓匠「右門」である。代表取締役の町田明美社長に、事業進展への想いを聞いた。

2 菓匠「右門」の歴史と事業内容

創業は、町田社長の父親の故内田右二会長が昭和32年の25歳の時、東京の神楽坂に菓子店を開店したのが始まりであるという。その後、紆余曲折があったが、平成6年7月に、内田会長は川越の蔵造りの街並通りの小江戸横丁に菓子店を開いた。その開店時より、現在の主力商品の「いも恋まんじゅう」を売り始めた。

その後、平成8年に店を移転させ、1月に「時の鐘店」と6月に「一番街店」を開



川越の中心観光地にある「時の鐘店」。多くの観光客が「いも恋まんじゅう」に足を止める。

き、さらに同年12月に関越自動車道のみよしPAの上りエリアと下りエリアに出店させた。また、同年の2月には正式に有限会社「右門」として設立し、組織の拡大を図った。平成13年には、現在の本社・工場（川越市石田171-2）を新設し、その後店舗数を順次増やし、株式会社へ組織変更すると共に第2工場も平成22年に完成させている。

現在は、時の鐘店・一番街店・坂戸店・大宮エキュート店・川越駅西口店・第二工場直売店・川越けんぴ工房直売店・菓子屋横丁店と8店の直営店舗をかまえ、従業員数約150名を数えるまでになっている。

実は、菓匠「右門」は当初、総菜製造を事業とする会社「デリカシー」の一部門の「菓子事業部」として誕生した。その事業形態を維持し、現在も「右門グループ」として、菓子部門を担当する「(株)右門」と総菜部門の「(株)デリカシー」の2部門の事業を展開している。しかし、事業の比率は、

菓子事業が約7割と成長し、介護給食や事業所給食の総菜事業が約3割だという。

町田社長の事業理念は「川越の観光地を主軸にした、埼玉県内のみの直営店の店舗展開にこだわり、美味しいお菓子製造と販売を通して人々の輪（和）をつなぎ、笑顔あふれる地域社会に貢献することだ」という。「人は幸せになるために生まれてきたと信じているので、みんなと一緒に働きながら、小さな幸せの輪がどんどん広がっていければ良いと願っている」のだという。

3 主力の芋菓子製造による躍進

現在、川越で人気を誇る定番の芋菓子は「つばさかりん（紋蔵庵）」や「カップ型のスイートポテト」「芋クリームどら焼き」「いも恋」「芋ソフトアイスクリーム」などがあり、主に観光客に売られている。

しかし、町田社長に言わせると、そう簡単に人気の定番菓子になったのではないという。定番人気になるためには、商品を地道に育てる努力が必要だという。平成8年当初、内田会長より右門の社長を任され「いも恋まんじゅう」を売るために、正月の寒



菓匠「右門」を従業員と力を合わせて推進する 町田明美社長



主力商品の「いも恋まんじゅう」

い中、川越の成田不動の門前で、一人で臨時の出店をだし、蒸し器で「いも恋」を蒸しながら試食販売し、その味を知ってもらう努力をしたともいう。今でも、その試食販売の姿勢は変わっておらず、各直営店でも従業員がお客さまに一口試食をしていただき、とにかくその味を知ってもらう努力はかせないのだという。

その人気の定番商品となった「いも恋」は、サツマイモ（紅東）を一本一本、手作業で皮をむき、輪切りにし、北海道産の小豆で作ったつぶ餡をのせ、山芋ともち粉の生地で優しく包み、蒸し上げて手づくりで製造されている。モチモチとした皮と共に、サツマイモとつぶ餡のハーモニーが美味しさをさらにアップさせている。

また、「右門」が扱っている商品数は約20種類（そのうち芋商品は約10種類）であるが、定番主力人気の「カップ型スイートポテト“芋ぼて”」のほか、独自商品として「芋おこわ」がある。



主力商品の「芋ぼて（スイートポテト）」

芋おこわは、もち米にサツマイモの角切りと、醤油たれに漬け込んだサツマイモの茎が入っており、醤油ベースで味付けされた製品となっている。



他にはない独自の「芋おこわ」商品

商品として単独に販売されているほか、一番街店の奥にある「浪漫茶房右門」にて食事メニューの「芋おこわセット（一番膳・町屋の膳・本丸御膳の3種）」として味わうこともできる。客の反応として、男性客からも、はじめは甘いのではと抵抗をしめていたのが醤油ベースのあっさり味で美味しいのに驚き、ファンになった人もいるという。



一番街店では「芋おこわ」セットの食事が楽しめる。

4 「右門」の今後の展開

「右門」の今後の方向性を最後に聞いたが、まず「原料は千葉や茨城の契約農家のほか、芋問屋からも紅東などを仕入れているが、原料の調達を今後もしっかりと行っていきたい」、また「製造から出た芋の皮と残渣は、地元川越の小江戸黒豚のエサと

して利用してもらっている」。このように地元の企業としてこだわり、川越いもの生産量は激減してしまっているが、加工を主軸にした川越のサツマイモ商品文化を背景に、そのPRを地道に行いながら販売を伸ばしていきたいという。