

店品 技人

ファイル52
取材日 H24.1.10



株式会社フレンドール
 横手市旭川一丁目5-39
 TEL.32-8725 FAX.32-8925
 【創業】1975年
 【従業員数】45名
 【営業時間】9:00~18:00
 【定休日】元日
 【取扱品】菓子・パン製造、小売



プロフィール
 かね こ しょう えつ
金子 尚悦
 役職：代表取締役社長
 昭和51年5月26日生まれ
 出身地：にかほ市象潟町
 趣味：読書

先代の社長と奥さんが幼なじみだったことから名づけられた「フレンドール」。先代社長の「味が一番！」という教えを守りつつ、誰からも「フレンドールに来てよかった！」と思ってもらえることを一番に考え、日夜お菓子作りに励んでいる若き2代目社長さん。パン部門の人気No.1はやはりあの商品でした。

まず最初に、社長さんは先代を継いで、2代目ということはどういうことですか。

はい。そうです。

社長さんは社員だったとお伺いしたんですけれども、職人さんだったんですか。

はい。フレンドールに勤務して10年になります。

専門学校を出た後、仙台の洋菓子店で修行して、それからフレンドールに入社しました。

現在従業員さんは何人ですか。

パートさんも入れて、45名です。

店の大きさに対して従業員数は多い方だと思っんですけど、定休日が元日だけなので、交代で休みを取っています。

お休みは元日だけなんですか。では、混む曜日と時間帯について教えてください。

「包装して、のしも付けてください」というお客さまもいらっしゃいます。昔じゃ考えられなかった話ですよ。

でもその気持ちわかります。私も市外の友達に会う時にお土産にしたりしますよ。とても喜ばれますので…。

フレンドールさんといえば、「メロンパン」が有名で、売り切れになることが多いみたいですが、何時までお店に行けば買えますか。

そうですね。午後からだメロンパンに限らず、パンは品薄になってきます。その日によって違いますが、午後2〜3時くらいまで来ていただければ大丈夫だとは思いますが…。取り置きも可能ですので、電話していただければ確実ですよ。

贈答用に箱入れもしてくれませんか。

贈答用に箱入れもしてくれませんか。

ところで、メロンパンは一日何個くらい作っているんですか。

一日大体千個くらいですね。ゴールデンウィークの時は一番多いんですが、去年は二千三百個くらい作った日もありました。



▲パン部門不動の1位「メロンパン」

すっ、すごい数ですね！ゴールデンウィークという、県外からのお客様が多いんですか。

メロンパン自体はだいぶ前から販売していますが、以前仙台のテレビ番組の中で紹介されたのがきっかけで、そこから火がついたんです。

ということは、その頃から県外のリピーターが多かったということですか。

そうですね。遠くでは沖縄からも注文が来たことがあります。以前はネットで注文を受けていましたが、せっかとお店に来てくれたお客様に「もっ、ありませぬ」ということにもなりかねないと思って、ネット販売については現在休止中です。

なるほど。ネット販売をやれば、1日千個ほどの話じゃないでしょうか。毎日がゴールデンウィークという感じになってしまいますね。フレンドールさんのメロンパンの特徴は、中に生クリームが入っていることですね。



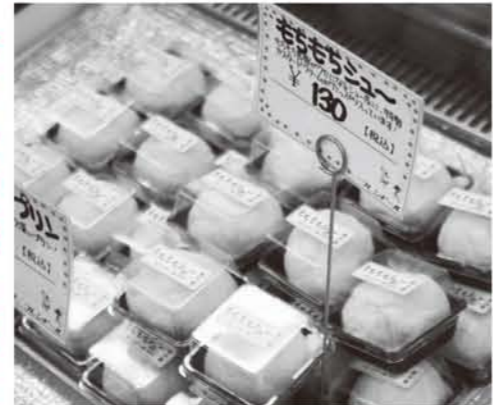
▲どれもおいしそう!!

そうですね。旬の時期には通常のメロンパンの他に、メロンの果肉が入ったものも販売するんですよ。

えー、そうなんですか。今度は是非食べてみたいと思います。フレンドールさんには他にもおいしいお菓子がたくさんありますが、いつもお店には部門

別の売れ筋ランキングが掲示されていますよね。

はい。年間1位は、洋菓子部門が「もちもちシュー」、和菓子部門が「フレンドール」、パン部門が「メロンパン」です。



▲もちもちした食感のシュー皮が人気「もちもちシュー」

やはりパン部門の1位は「メロンパン」なんですね。

はい。不動ですね！これに代わるものは何かと考えるんですが、なかなか難しいですね。

それだけ有名なんですね。ところで、フレンドールさんに来ると、いつも新しいお菓子が並んでいて驚かされるんですけれど…。

従業員が季節ごとに、旬の食材を使って、試行錯誤して作っていますよ。ちなみに1月の和菓子は「いちご大福」です。洋菓子・パンについても、季節ごとにおすすめのものを店頭で紹介し

ています。

新しい商品開発のために、お店が終わってから遅くまで、研究されているんじゃないですか。

そうですね。昔ほどではないですけど、それぞれ部門もがんばっていますよ。今の時期は、バレンタインデー用のケーキ作りで、若い女性のパティシエ4人が新しい商品開発のために忙しんでいます。

忙しくて大変だとは思いますが、なんだか楽しそうですね。

うちは先代の工場長が女性で、その時から自分たちが作りたいものを考えて作るというスタイルを取っています。職人も女性が多いんですが、みんないきいき仕事していますよ。

やりがいのある職場ってとても素敵ですね。お菓子のパッケージには名前が載っていますよね。あれは作った人の名前だと聞いたんですが…。

はい。あれは先代の社長のアイデアで、宣伝用のチラシにも名前を入れてPRします。作った者も励みになるということで始めたんです。知り合いの人がそのチラシを持って「OOさんの名前が入った、このお菓子ください」と言ってくるんですよ(笑)。

とても良い宣伝になりますよね。ところで、社長さんは現在もパンを作っているんですか。

パンも作りますけれど、先代の社長にはパンだけでなく、洋菓子も、和菓子も仕込んでいただいたので、今は一通り何でも作ります。その時々で人が足りないところに入ってやっています。雪が降れば除雪機の運転もしますし…(笑)何でもやります！

お忙しいそうなお菓子ですが、休日は何をされているんですか。

休日は育児から炊事何でもやっています。共働きなので、会社でも家でも一通り何でもやりますよ。(笑)



▲購入したお菓子を、その場で食べられる「喫茶コーナー」

家庭での良き夫、良きパパぶりが目につくような、とてもソフトで優しい社長さん。その優しい心がぎゅっとおいしいお菓子を作り出すんだなと実感しました。ありがとうございました。