



①蒸練機からの生地出し ②包あん機の原料投入口 ③包あん機から出てきたよもぎ大福 ④計量前の整列 ⑤本社工場敷地内にあるレストラン「ビोटープ芽吹き屋」

岩手からお届けする 日本伝統文化の「和菓子」

家族総出で開発に2年余り

添加物を使用しない冷凍和菓子

冷凍和菓子開発秘話

芽吹き屋の創業者・初代社長の阿部淳也さんは、40年以上前に伝統日本文化である和菓子を海外に知ってもらおうと、家族総出で冷凍和菓子の開発に明け暮れました。冷凍設備がなかったため地元の漁連倉庫を借り、マイナス40℃の冷凍庫での作業など2年余りの開発を経て、冷凍大福を完成。まず香港に出荷しましたが、到着した製品が解凍しても柔らかくならないという問題が起こります。原因は二度解凍した製品を再凍結していたことでした。阿部社長は自らマニュアルを作成し、現地スタッフを指導。こうして初の冷凍和菓子は香港で連日大ヒットとなったそうです。

芽吹き屋の「よもぎ大福」
大福の生地には、岩手県産もち米「ヒメノモチ」を昔ながらの胸つき製法で時間をかけて製粉した「もち粉」を使用。もっちりとした生地を、日持ち目的の添加物などは使用せず、国産の天然「よもぎ」を練り込みました。あんな北海道産の小豆を使った「粒あん」とり粉（大福同士がくっつかないようにする粉）のばれいしよでん粉も、Non-IGMO（非遺伝子組換え）のものを用いています。生地のコシ、よもぎの香りを楽しめると評判です。

地元のもち米を主体に、
添加物や保存料に頼らず作っています



今月の産地

岩手阿部製粉(株)「芽吹き屋」

日本で初めて冷凍和菓子を開発

今から40数年前、日本初の冷凍和菓子を開発した岩手阿部製粉(株)「芽吹き屋」。添加物や保存料に頼らない素材の風味を生かした和菓子作りには、冷凍こそが最適の手段と考えています。岩手阿部製粉の名を冠しているのは、お米を吟味し、製粉方法にこだわっているからこそ…。素材が持つ風味を表現できる利点を生かすための衛生環境もしっかりと整備。スタッフ教育と衛生環境を確立し、素材の風味を大切にされた冷凍和菓子を作っています。

東都生協組合員との交流も盛ん

東都生協は、芽吹き屋の保存料、添加物を使用しない冷凍和菓子の良さに着目し、白大福・よもぎ大福・桜餅を中心として供給を開始しました。当時、同社では大量生産の環境がまだ整っていなかったため、「その日、その日、製造した分を毎日のように出荷していた」そうです。同社とのお付き合いがスタートして以降、組合員による工場見学を定期的に行うなど、交流を深めています。

良い素材、正しい製法から生まれるおいしさ

「地域（国内）農業への貢献こそ、地域企業の存在意義」と考え、積極的に地域の素材を活用しています。芽吹き屋が作る和菓子は「日本伝統文化」であると意識し、良い素材に正しい製法を用い、添加物などの副素材に頼らず素材の調和によっておいしさを生み出す…これが基本姿勢です。もち米は、主に地元岩手県のもち米（ヒメノモチ）を3年契約で栽培してもらい、うるち米も、地元の農業生産団体と契約した北東北3県の原料を主に使用しています。



素材の風味が
生きる和菓子



よもぎ大福

参考価格：352円（税込380円）
企画：3月4回

芽吹き屋 その他の商品ラインアップ

商品名	特徴
東都黒豆塩大福(岩手県産大納言小豆使用) 4個 220g	岩手県産大納言小豆、岩手県産黒平豆使用。
三色だんご 4本 180g	ごまあん、くるみあん、粒あんの三つの味を1串で楽しめます。
かしわもち(粒あん・こしあん・みそあん) 各6個 300g	粒あん・こしあんは、北海道産小豆、みそあんは国産いんげん豆を使用。
田舎風みたらしだんご 5本 200g	昔ながらのちょっと濃いめの甘じょっぱいたれが特徴。
よもぎだんご 4本 180g	国産よもぎの爽やかな香りが魅力。
桜餅 50g×6	伊豆のオオシマザクラの桜葉と道明寺粉、北海道産小豆を使用。

自然とともに…芽吹き屋
本社工場では、敷地の半分(約1万1500㎡)を自然公園(生態系を生かした生活空間「ビोटープ」として整備。園内は人が楽しむエリアと動物が楽しめるエリアに分かれ、魚や野鳥や小動物の姿を見ることができるようになりました。同社の企業姿勢とチャレンジ精神あふれる活動は、全国の企業からも注目されています。