



父の非凡さと借金と、
芋への自信と誇りを
糧として。

創業者である父金次郎は、生来のお菓子好き、モノづくり好き。高校生の頃、独自のかりんとうを完成させ、通学途中の電車のなかで販売した。「金ちゃんのかりんとうはおいしい」と評判になった。そこから、高知だけの特産品・芋けんぴづくりに向かい成功する。大阪で仕事をしていた息子の伸一が呼び戻されたのは、父が広げた事業に人手が足りなくなったからだ。息子は冷静に経営の危機を見据える。改革に臨む。整理し、借金を抱える。「私の前進する力は、その借金にこそありました」。整理したうえで何に絞るか。迷うことはなかった。原点返りだ。芋だ。こうして、日本一の生産と販売を実績として持つ芋屋金次郎。趣きあるブランド名が生まれた。競合他社は多く、厳しい環境ではあったが、「芋に対する自信と誇りが支えてくれました」。いま、他の追随を許さぬ芋けんぴの老舗だ。定番商品と変わらぬロングセラーとなっているのが、室戸の海洋深層水から作られた天然塩による「塩けんぴ」だ。さつまいもの旨みを引き出し、絶妙の上品さを生んでいる。深層水細切り芋けんぴもヒットした。海洋深層水による味わいが抜きん出ている。海洋深層水は芋の何に働きかけるのか。「正直なところ、わかりませんが、旨み、コク、深み、それら全部が、決定的にちがうのです」。金次郎の熱いところが受け継がれる。

シヤグループ
澁谷伸一

室戸
じと、
進む