



◀松島蒲鉾本舗の常務取締役の朱二太さん

「焼きたての笹かまぼこ」が大人気に
「新鮮な海の恵みを使った、つくりたてのおいしいかまぼこで、美しい松島を訪れる人々をもてなしたい」との創業者の想いから、1970年に松島蒲鉾本舗（松かま）が設立されました。
「松かま」では、伝統的な製法の「笹かまぼこ」を販売するとともに、他に先駆けて店舗内にミニサイズの製造ラインをつくり、その場で焼きたての「笹かまぼこ」を提供する実演直売を始めました。「当時、焼きたての笹かまぼこが食べられるのは珍しかったので大人気でした」と朱さん。新しい体験が訪れる人々を魅了し「松かま」の成長を後押しします。そしてこの「伝統と革新の二本柱」は今もしっかりと継承されています。

今回のレポート先
株式会社
松島蒲鉾本舗

〒981-0213
宮城県宮城郡
松島町松島字町内120
TEL 022-354-4129



とうほく 元気 レポート

おいしさとお店づくりに

「伝統と革新」を追求

日本三景の一つとして知られる宮城県の松島。この松島の絶景を望む場所に3店舗を構える株式会社松島蒲鉾本舗は、地域の方々から「松かま」の呼び名で親しまれ、伝統の味と食感にこだわった「笹かまぼこ」は、松島のみならず、全国にファンを広げています。

東日本大震災による津波被害を、新たな展開の機会と前向きにとらえ、被災した3店舗をそれぞれ趣の異なる店に変えながら次々と再開させました。「観光で松島を訪れる方々、そして松島に暮らす人たちに喜んでもらえることを日々考えています」と常務取締役の朱二太さんは話してくれました。

こだわり 違い



▲「松かま」の呼び名で長年親しまれています



▲泥が流れ込んだ事務所。
力を合わせて復旧に取り組みました



◀▲1階の天井近くまで浸水した塩釜市の工場。津波で「松かま」は大きな被害を受けました



◀一番人気の「むう」。
ふわっとしたやさしい
食感が好評です



▶「竹かま」は焼くと青竹の香りがより一層引き立ちます



▲「松かま」伝統の味。看板商品の「笹かまぼこ」

◀「どらぼこ」はスイーツ感覚のかまぼこです。
メープルシロップとの相性は抜群

お客さまの声を活かした商品開発

昔ながらのかまぼこの味が味わえる「笹かまぼこ」は、素材にこだわったもちもち感が人気の「松かま」の看板商品です。鱧のすり身を青竹に巻いて焼きあげた「竹かま」は香りが豊かで、おもてなしにぴったり。「お客さまの声やニーズに応えていくために、これからも新商品を生み出し続けていきます」と朱さんは話します。

フランス語の「やわらかい(mou)」から命名されたお豆腐揚げかまぼこの「むう」は、フワフワの食感が好評です。魚のすり身にたっぷりの卵と小麦粉を加えた生地で、チーズクリームを挟んだ「どらぼこ」はスイーツ感覚のかまぼこ。メープルシロップと合わせるのがおススメです。

元通りでなく、特徴のあるお店づくり

東日本大震災では、海岸沿いの3店舗と事務所、塩釜市にあった工場も浸水するなど「松かま」は大きな被害を受けました。先が見えない状況の中で「とにかく急いで復旧しよう」と社長が決断してくれたので、社員全員が前を向いて再開に取り組むことができました」と朱さん。多くの方々の手助けもあり、3カ月後の6月に工場の復旧を終え、製造を再開することができました。

この時、須田社長は「店をただ元通りに復活させるのではなく、松島を訪れる多くの方々に喜んでもらえるような新しい形の店舗にしよう」との方針を打ち出します。ピンチをチャンスととらえ、特徴ある店づくりを進めたのです。

3店舗それぞれのおもてなし

「笹かまの手焼き体験」をしたり、「むう」の揚げたてが味わえるなど、新しく生まれ変わった店舗には、訪れた人が楽しく過ごせるような趣向がふんだんに盛り込まれています。

「総本店」では、手焼きの「笹かまぼこ」や揚げたての「むう」が味わえるほか、宮城を中心とした作家の陶芸や絵画などを展示・販売するギャラリーが設けられています。「五大堂店」では炭火を使った「笹かまの手焼き体験」が楽しめ、「門前店」の1階では揚げたての「むう」を販売するとともに、2階の「SHOBIANCAFÉ」(松美庵カフェ)では、目の前に広がる松島湾一望しながら、落ち着いた雰囲気なかで優雅なひと時が楽しめます。

みんなが気軽に立ち寄れる場所を目指して

「松島には、お土産を買うだけでなく、お客さまがゆったりとした時間を過ごすことができるお店が必要だと思いました」と朱さんは「SHOBIANCAFÉ」を開店した理由を話してくれました。そして「観光のお客さまだけではなく、近隣に暮らす地元の方にも気軽に立ち寄っていただければ嬉しいですね」と続けます。

旅行のスタイルが団体型から個人型に移っていく中で、観光客が自由気ままに、のんびりと過ごす時間も増えました。リラックスした雰囲気の中で、四季折々の風景を鑑賞する―松島を訪れた人がもつと松島を好きになり、何度でも来たいと思うような松島の新しい楽しみ方がここにあります。

▼「SHOBIANCAFÉ」からは松島湾の美しい景色が一望できます



◀揚げたての「むう」は外がカリッと中はふっくら。大豆のうま味が口いっぱい広がります

◀開放的な「総本店」(上)と震災前の雰囲気を残した「五大堂店」(左)では、「笹かまの手焼き体験」が楽しめます

松島蒲鉾本舗

http://www.matsukama.jp/



商品はホームページ内の「ウェブショップ」からもご購入いただけます。

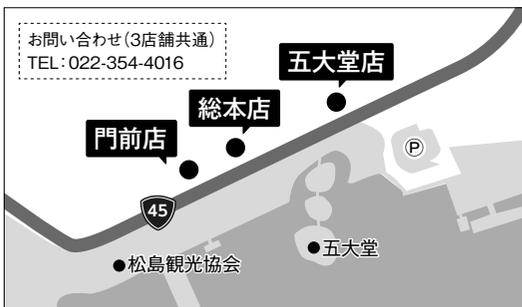
※ウェブ限定商品や季節限定商品もありますので、ぜひご覧ください



▲「松かま」の定番商品を詰合せにした「9種類巻かまぼこ詰合せ」



▲簡易包装の「エコな袋入り詰合せ」は自宅用にぴったり



総本店

松島町松島字町内120
営業時間
12月~4月 9:00~16:00
5月~11月 9:00~17:00

門前店

松島町松島字町内68
営業時間(時季により変動あり)
1階(店舗) 9:00~17:00
2階(CAFE) 11:00~17:00
※カフェのラストオーダーは1時間前

五大堂店

松島町松島字町内112
営業時間(時季により変動あり)
12月~4月 9:00~16:00
5月~11月 9:00~17:00



このほかにも松島の「お食事処 ございんや」では、美しい景色を眺めながらおいしい料理が味わえます。また、JR仙台駅や仙台空港などにも販売店がありますので、詳しくはホームページをご確認ください

魚食文化で地域を盛り上げる

今年5月には多賀城市に「松かま」の新工場が完成します。新工場の誕生にあわせて「松かま」では「美しい松島、魚食文化を通じて、地域を愛し、地域に愛される、笑顔あふれる企業になろう」をスローガンに掲げ、地域に根ざした企業として新しい活動を展開する予定です。

「日本の魚食文化を守り、魚をもっとおいしく食べてもらうために、子供たちが魚や自然に興味を持てるような食育イベントや、地元の人々が手軽に、日々の食卓で魚料理を口にできる商品の開発に取り組んでいきます」と朱さんは声を弾ませます。その言葉からは「魚食文化で地域を盛り上げたい」との強い思いが伝わってきました。

▶多賀城市に新設される工場(完成イメージ)



▲日本三景の一つ松島。「松かま」では、地域の魚食文化を守るため、食育のイベントや新商品の開発に取り組んでいきます