



高林堂

ANKO

Company news letter
Issued on Sept.1st,2023

通

信

no.

0





ANKO

Company news letter
Issued on Sept.1.2023

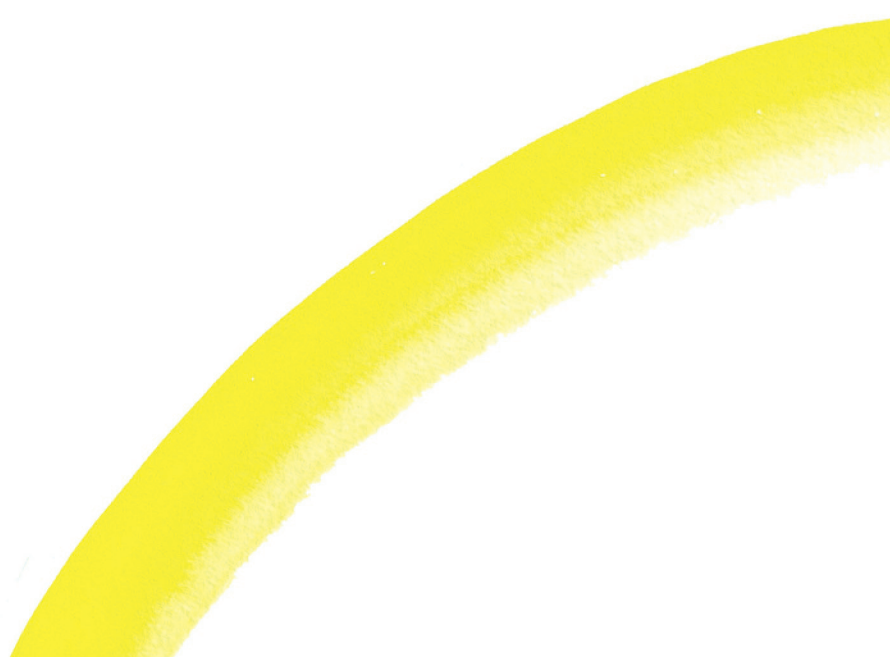
通信
no. 0

高林堂で働くあなたへ

月に一度、「あんこ通信」を
発行することになりました。

あなたが働く「いま」を
皆と共有できるように。

一緒に、つくっていきましょう。





高林堂



48
1000

7:00







高林堂のひと

和氣康匡

わげ
やすただ

社長

「もう一度食べたい」を求めて

高林堂は創業一三八年。一貫して黙々とお菓子を作ってきました。幼少の頃は、住まいの下に工場と店舗がある環境で育ちましたので、小学校一・二年生の頃から自然と店の手伝いをしてきました。住み込み修行の職人が何人もいて、働く父の背中を見ながら彼らと一緒に育ってきました。これも高林堂の長い歴史の一ページです。

そんな私が、いまの高林堂を預かり、スタッフのみなさんと共に日々おいしいお菓子をお客様にお届けしています。

どんなにおいしくても、すぐに飽きるものではなく、もう一つ食べたい、もう一度食べたいと思うものを作りたいと考えています。どんなに見た目がきれいであっても、食べておいし

くなければだめだとも思っています。

お菓子は食べれば消えてしまうものです。目にも華やかな美しさをお客様にお届けしたいという思いはありますが、それを口にしたときの「おいしい」が、私にとっては一番！作ったお菓子が「おいしい」と消えていくことに、無上の喜びを感じます。

日本独自の四季と 文化をあらわす和菓子



季節の和菓子に触れながら、日本の文化を再認識してほしいという願いが私にはあります。日本の文化や行事が、じょじょに廃れてきているように感じています。それが和菓子離れにつながっているように思うのです。和菓子への関心を広げ、もっと身近にあんこや餅を感じてほしいと思います。そのためにも、若い方にも親しみやすい和菓子を作り、来店していただきたい。



店内では日本の四季と文化を感じていただけるような和菓子を作りたい。もう一度食べたいと思っていただけるような地味でもシンプルでおいしい和菓子を作りたい。これから先の私たちの日常に和菓子があり続けることを願い、できること、いいと思うことは何でもみなさんとチャレンジしていきたいと思っています。



日本の四季や暮らしの中のあれこれを、意匠を凝らしたお菓子で表現しています。お菓子を食べながら季節を感じたり、会話を弾ませたりしていただけることは喜びです。練り切りは、外から中まですべてが餡。高林堂の創業以来変わらぬ餡を、最後までおいしく食べていただけることを念じながらつくっています。

100 点でなくても、 プロとしてのチャレンジを！



子どもたちに和菓子に触れる機会を作り、和菓子屋という職業を子どもたちの憧れにしたいとも強く思っています。そして、それを提供する高林堂のみなさんにも、「和菓子屋は夢のある職業だ」、「自分は文化の継承者としての任を負っている」という自負をもってほしいと願っています。そして、作る技術、接客の技術など、個々に応じた技術を身につけ、自身のキャリアをアップさせてほしい。一人一人が各々の立ち位置でのプロとして、あこがれの対象となってほしいのです。高林堂が、各々が次のステージにあがるための踏み台となってもいいとさえ思っています。そのために、従業員のみなさんがたくさん学び、たくさんチャレンジができる環境を整えたいと思います。

過去には、イギリスの客船クイーンエリザベス号に高林堂の和菓子も私も乗船し、海外の方に和菓子と文化に触れていただき、グローバルなチャンスも広がりました。和菓子のすばらしさを伝えるために、今後もチャレンジを続けていきたいと思っています。私自身はだめ人間です。

100点満点の出来なんてまずないです。100点でもなくチャレンジすることを良しとしたいと思います。

みなさん、一緒に楽しみましょう！



高林堂のひと

和氣藍子

あわじこ

副社長

人生はユニークに、クリエイティブに。



小豆に、砂糖に、寒天に、できあがったお菓자에。あるいは、お客様に、仲間に…。スタッフのみなさんそれぞれが、高林堂につながるとここに愛情をもって過ごしていけるといいなと思います。



店舗ごとにカラーがあります。それぞれの持ち味を生かしながら、各自の「こうやりたい」、「ああやりたい」という思いを伝え合って、みずから行動していき高林堂を目指していきましょう。

いつも心にあること

「お客様にとって」
「自分たちにとって」
「お店にとって」
常にこれらを真ん中に置いて、仕事をしたいと思っと思っています。

19歳の衝撃

私は、19歳で上京しました。東京で目にして食べたケーキに感動しました。味もさることながら、千円で世界トップクラスのパティシエの作ったものが食べられるという感動です。さらに、日本のカフェの間口を広げた、スターバックスのスタイルにも触れたことも大きいです。私は、それらの体験をとおして、お菓子の世界で生きたいと思い、今もこうしてお仕事をさせていただいています。

働くことは自己表現

私にとって仕事は人生そのものです。これは仕事を始めた23才から変わりません。私はみなさんが、仕事を通じて人生を豊かにしてくれることを心から願っています。働くということは、ただの労働ではなく、豊かな人生を築くための手段であり、自己表現の一つでもあると考えています。その意味で、働くこと自体がわくわくするものであってほしいと思っています。

みなさんの集合体が「高林堂」

みなさんは、それぞれに持ち味があり、一人一人がユニークです。そんなみなさんの集合体が高林堂。「これまで、今も、これから先も和菓子がある日常」に思いを寄せ、みなさんと一緒に「お客様にとって」「自分たちにとって」「お店にとって」を真ん中に置いた真剣な意見交換を繰り返すことでより魅力的な会社を作りたいというのが私たちの願いです。

それぞれの力を生かしたい

みなさんが、それぞれの仕事に一生懸命に取り組む、自分自身を成長させることができる環境を保つことも、私たちの大事な使命だと考えています。

高林堂は、古き良き伝統を引き継ぎつつ、新しい感覚を取り入れながら時代に合うお菓子を作っていくこと、和菓子と共に日本の文化や伝統を伝えていくことを目指しています。みなさんが前向きに学び実行することを当たり前とする今の社風は、より強く保ち続けられるよう、そして、みなさんの能力を十分に発揮できるハイスタンダードな組織づくりに私たちは取り組んでいきます。



「これまで」も「今」も「この先」も、生活の中に和菓子がある…高林堂がそのベースとなるように、スタッフの皆さん、共に考え、意見を交換しながら、より良い店づくりをしていきましょう。

多角的に捉える

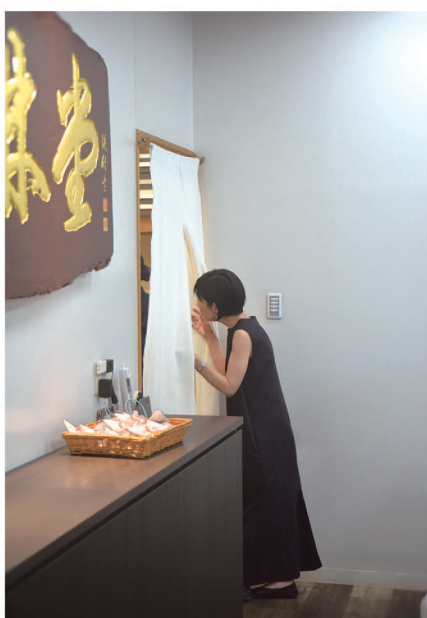
自身はこれまで、販売、企画、経理、労務などなど、あらゆる仕事を高林堂の中で経験してきました。その時々々の立ち位置によって見えることが違いました。本格的に仕事復帰してからの五年間で様々な角度から物事を見る重要性をより一層学んでいます。

今は、菓子の世界にいながら菓子以外について考える時間が多い日も多々あります。

モノ十ヒトコト！

高林堂に必要なものは「モノ」と「ヒト」、このふたつで「コト」が興ると考えます。既成のものにとらわれず、オリジナルの「モノ」とユニークな「ヒト」でワクワクする「コト」が興る、そんな現場に一緒にいきたいと思えます。

高林堂でお仕事をする時間が、みなさんにとって有意義なものであってほしいと願っています。これからもたくさんみなさんのアイデアを聞きたいと思っています。よろしくお願いたします！



「餡を自分の店で作らなくなったら、和菓子屋はやめてしまえ！」



一人一人がこの会社で必要とされる人間です。それぞれのスタッフには、「高林堂」を売るのではなく、それぞれのお菓子への思いや情熱、心を売ってほしい。それが一人一人を生かすことにつながり、引いては高林堂を売ることにつながるのだと思っています。



創業以来のお菓子「友志良賀」のパッケージに描かれている、翁媪のイラストです。高林堂につながるすべての皆様と、共に白髪の生えるまでお付き合いしたいという思いが込められています。

「餡を自分の店で作らなくなったら、和菓子屋はやめてしまえ！」
これは先々代の言葉。高林堂の餡は、ずっと変わらずに引き継いできた高林堂の命です。
私は、35歳で父が他界してから高林堂を預かってきました。その間、楽をしたい、遊びたいという気持ちはかたがかり捨て、一心に努力を重ねてきたものです。日々のお菓子作りはもちろんのこと、どのようにしたら高林堂のお菓子的美味しさが人に伝わるのか、セミナーや勉強会に参加しては幾多の会社の様子を見聞きしました。成功している会社の話を聞いては、追いつけ、追い越せと、高林堂を盛り立てる力としたものです。
ひたすらに作って、売って、勉強して、作って、売って、勉強して…を繰り返してきました。



思いを込めて

今でも朝の三時に起きてお菓子作りを始めています。「おいしい」という感覚は、人それぞれ。万人がおいしいと思うものなどは作れません。味だけではなく、五感に訴えることも必要であると考えてやってきました。

私は、地域に必要とされる菓子店「高林堂」を目指してきました。そういった意味では、販売スタッフには、自分自身を前面に出してお客様と向き合っ
てほしいと思っています。高林堂にお菓子を買
に来るのではなく、この人から買いたいという思
いでお店に足を運んでいただけるような売り手にな
ってほしいと思っています。また、製造スタッフに
は、魂を込めたお菓子作りを目指してほしいと思
っています。本気で、しかも心を込めて作ってい
るかどうかということは、もう、本当に一目でわか
ります。完成した、と出されたお菓子を全部やり直
し、と作り直したことは何度もあります。高林堂の
スタッフには、ぜひ、お菓子作りへの思いや情熱、心
をお客様に伝えていってくださることを願ってい
ます。

あの店があったから…と、地域に必要とされる菓子店を目指してきました。これからますます生産性を上げて地域に還元していけたらと考えています。



高林堂の
ひと

いまでも「新参者」の気持ち

和氣よし子

よわしこ

専務

長い時間を夫と過ごし、共に高林堂を守ってきました。高林堂は、まだまだ「老舗」というには程遠く、「新参者」という気持ちです。人、店、お菓子等々、守るべきものを守り続けながら、スタッフと共にこれからも高林堂を盛り立てていきたいと思っています。



私には笑顔しか取り柄がありません。いつも「なんとかなる」という気持ちを持って、笑顔で過ごしています。

「ANKO通信」第〇号、高林堂の4名の役員をご紹介しました。次号からは、スタッフのみなさんからのお話や、お菓子のことなども掲載していきます。取材へのご協力、よろしくお願ひします！



莫心庵 高林堂

