



地域の名店 街のパン屋さん

昔ながらの街のパン屋。なつかしいパンを作り続けるからこそ地域の人たちに愛され、毎日足を運ぶ。そんな老舗を守ってきた店主の心意気を紹介。

喜福堂 (東京都・豊島区)

あんぱんを看板に創業100年 新社長で一族経営を越える

巣鴨のとげぬき地藏尊・高岩寺向かいにある老舗のパン屋「喜福堂」。創業100周年を迎えた今年2月、息子の金子幾雄さんが社長に就任し、四代目として新体制をスタートさせたばかり。新たに入社12年目の社員を店長に抜擢するなど、これまでの一族経営から、より明確にビジネスとしての経営へ舵を切った。従業員のモチベーションも上がり笑顔も増えたという。

あんぱんの誕生は 二代目の餡×三代目のパン

地藏通りといえば高齢者や観光客に人気だが、喜福堂は平成生まれの地元小学生もあんぱんを買いに寄る老舗人気店だ。同店を切り盛りするのは会長で三代目夫人・金子智子さんと、幾雄社長(42歳)。創業は大正5年、初代喜三郎さんが深川で開業し巣鴨へ移転、昭和36年に屋号を「喜福堂」と改めた。和菓子職人だった二代目八三郎さんの代になり、製餡所を巡り選んだこだわりの小豆を自ら炊き、毎日手で練り



上げていた餡こそ、今の看板商品に繋がる。パンを本格的に製品化したのは、洋菓子を学びパンの道を選んだ三代目房義さんで、「祖父の餡」×「父の生地」が合体し親子で生み出し



右から社長の金子幾雄さん、店長の水嶋基さん、販売の稲葉愛美さん、吉水奏さん、製造の高橋優太さん



たのが、『喜福堂のあんぱん』と四代目幾雄社長。幾雄社長は20代で店に関わった後、経営を学びたいと大手飲料物流会社で所長、次長、経営や経理部長などを経験し店へ戻った。

忠実な継承を軸に、次の時代へ

『喜福堂のあんぱん』が長年愛される秘密を、店長の水嶋基さんは、瑞々しく洗練された味わいの餡と、柔らか過ぎず潰れないパン生地の組み合わせにあるという。その特徴は、「純度の高い氷砂糖を使うことでコクと艶のある上品な餡に仕上がり、焼き立てでは液体のようにトロツとした質感に、冷めるとパン生地とバランスがちょうど

