

もくじ



今月の表紙
『(株)奈央(六萬石)』

事業所データ

◆代表者

あかいけ まきお
代表取締役 赤池 牧夫

◆所在地

加古川市加古川町稲屋971-7
【本店・工房】加古川市加古川町友沢446-1

◆電話

079-424-0103



◆ホームページ

http://rokumangoku.net/

◆表紙写真

- ①一息つきたい時には六萬石の和菓子
をどうぞ(加古川駅前店にて)
- ②定番・季節限定など品ぞろえ豊富です
- ③マスク越しでも笑顔の接客です
- ④心を込めて一つ一つ丁寧に作っています。
- ⑤人気の「六萬石最中」と「もちつつみ・
みかん大福」

1 目次

2 特集

消費税インボイス制度、ご存じですか

7 クローズアップ

「笑顔を取り戻すきっかけに」

加古川商工会議所青年部

楽市運営委員会 委員長 山本 渉 さん

9 エッセイ

「青年部活動を振り返って」

大村呉服店 大村 慎太郎 さん

10 会議所のうごき

東播磨再発見「絵と写真展」を開催 他

13 団体だより

女性会・青年部・異業種交流会

15 会議所からのお知らせ

印刷物入札 他

16 会議所カレンダー

「今月の“こんな日”」

ご覧ください加古川商工会議所のホームページ <https://kakogawa-cci.or.jp/>



「作る喜び」「販売する喜び」を胸に

(株)奈央は1990年(平2)に赤池牧夫さんが妻の恭子さんとともに独立開業、現在、同社が運営する和菓子販売店「播磨奉菓匠 六萬石」は加古川市と高砂市に3店舗展開しています。知人に名付けてもらった「六萬石」という店名の由来を尋ねると、恭子さんは「名付けてくれた方の思いを大切にしたいので秘密です。でも、この名前を聞いた時、なんていい名前!と感激したのを覚えています」と笑顔を見せます。

「子供も安心して食べられるように」という赤池社長の思いから、同店の商品は保存料や甘味料など人工的な物はなるべく使わず糖度も下げ、自社工場ですべて丁寧に作られています。

同店の名前を冠した「六萬石最中」は粒あんと求肥が入っており、季節を問わず人気の商品で、その他にも、生姜風味の栗入りどら焼き「播磨もよう」や栗まんじゅうの「加古まるん」、大納言あずき入りカステラ「松風こみち」など地元の名前が付けられ、赤池夫妻の地元愛が感じられる商品が並びます。

また、「六萬石最中」と並び人気があるのが、旬のフルーツを包み込んだ大福「もちつつみ」シリーズです。最初の商品化までには、餡の量やフルーツとの相性、水分の調整など3年の歳月がかかりましたが、今ではいちご、マスクット、すいか、梨や柿など種類も増え、季節替わりで常時4種類以上を取り揃えており、1年を通してその季節の味を買い求める方もいらっしゃいます。

商品開発については和菓子職人である赤池社長が担っていました。今は家族やスタッフの意見も取り入れ、和洋折衷の商品も作られるなど商品の幅もどんどん広がっています。

「地域の皆様に愛されるような商品を提供したい、との思いでこれまで和菓子を作り販売してきました。私たちは自分たちのやりたいことをやっているだけで、支えてくださるお客様あつての店です。コロナ禍で大変な時ではあります。当店の商品を求めるお客様がいらっしゃる限り、作る喜び、販売する喜びを胸に、六萬石の味を提供し続けたいと思います。」

自宅で、職場で「播磨の甘味」を楽しんでみてはいかがでしょうか?