

魚ばかりではありません。味のワンダーランド・築地には
お菓子の名品もあります

伊達巻の老舗「つきじ入船」の小売り専門和菓子店
「つきじ入船 笑楽」が開店5周年記念で「魚々どら」を新発売

一般客、外国人にも人気の築地の新たな名物、お土産誕生

若き後継女性の感性で、商品企画から販売計画までを

お正月のおせち料理などに欠かせない伊達巻の老舗「つきじ入船」（本社・東京都中央区月島4丁目9番3号、社長・青山一郎）が、築地場外に出店する小売り専門の和菓子店「つきじ入船 笑楽」で、開店5周年を記念してどら焼き「魚々どら」（ととどら）を新製品発売する。厳選した北海道産の小麦と小豆を使用した粒餡の「どら焼き」で、やや小ぶりサイズの卵型（楕円形）。魚をイメージした焼印が目印。昔から祝い事のお菓子デザインとして人気になってきた「跳ね鯛」を抽象化したものだ。一般客や外国人客も多く訪れる築地の新名物、お土産品として7月11日にデビューする。

「つきじ入船」は創業59年、おせち料理には欠かすことのできない”伊達巻”や”かまぼこ”、祝い膳を鮮やかに彩る”練切菓子”や”羊羹”など、江戸時代から伝わる行事料理の老舗として知られる。創業当初は伝統的な祝い菓子（寄せもの）から始め、やがて伊達巻をつくるようになった歴史を持つ。今は伊達巻の「つきじ入船」として有名になっているが、もともとお菓子づくりの技術には定評がある。

その技術を活かし5年前にオープンしたのが小売り専門の和菓子店「つきじ入船 笑楽」。築地に一般客が多く訪れるようになり、それまで他社に貸していた自社店舗を小売り専門店として復活させた格好だ。店舗ではあずき、栗、イモなど厳選した素材だけを使用、工場の熟練した職人たちが手作りした季節感あふれる和菓子を販売している。

お菓子の大きさは、食後にちょっと食べたいなという時にちょうどよい一口サイズで、特に年配者向けのプチ和菓子が特徴。1個100円前後というリーズナブルな価格も売りだ。しかし、生菓子なので日持ちがせず（消費期限3日間）、また自分用にはちょうどいいのだが、ややボリューム感が不足するためお土産としては躊躇される傾向にある。

地方から、あるいは外国から TSUKIJI を訪れるお客様でも、築地お土産として持ち帰る



ことができる、おいしくて日持ちのする商品開発を。あるいは気軽な手土産としての築地銘菓をというのが、「つきじ入船」のどら焼き開発の背景。

意欲に燃えて商品企画から、素材の仕入れ、試作、パッケージデザインまで、一貫して取り組んでいるのが、現社長（3代目）の長女である青山真里子さん（28歳）。白百合女子大学を経て、イギリスに留学、正式には今年入社はまだ新米社員だ。魚だらけ、男臭い築地の店舗に立ち、お客様の声に耳を傾け、叔父である専務とチームを組み、ヒット商品づくりに取り組む。今年4月からは、商品開発の奮闘期、店頭でのエピソード、お客さまの声などを、毎日ブログで発信している（URLは<http://ameblo.jp/tsukiji-irifune-waraku/>）。留学帰りの若い女性の感性で生み出される和菓子は、新たな築地の魅力に華を咲かせそうだ。



商品企画とともに店頭立つこともある青山真里子さん

発売される新製品「魚々どら」は約10×6.5cm、粒餡で、保存料、添加物は一切使用しない。価格は1個130円。当面は1種類のみだが、反響をみて種類を増やす計画。賞味期限は7日間なので、お土産、ギフトなどにもうってつけ。



「つきじ入船 笑楽」店頭風景。和菓子とともに名物の伊達巻も並ぶ。喧騒、乱雑、男性的な築地にあって、静謐、粹、女性的な佇まいが特徴的だ。



店頭に並ぶ和菓子。写真左の「めでタイ小箱」(税込み 700 円)は、おめでた満点の詰め合わせ。様々な慶事に使われてきた「跳ね鯛」を中心にかわいらしいウサギや桜の花びらをかたどった練り切り菓子が詰め合わされている。
左は様々な表情を持つうさぎ。ぎゅうひに桜餡を包んである。(税込み 700 円)。ふたつとも外国人にも人気の製品だ。

「つきじ入船 笑楽」 店舗概要

- 住所：中央区築地 4-13-12 (築地場外市場)
- 電話：03-3545-0866
- 営業：午前 8 時～ 午後 3 時
- 休み：日・水・祝

株式会社つきじ入船会社概要

- 名称 株式会社つきじ入船
- 本社 東京都中央区月島 4 丁目 9 番 3 号 電話 03-3532-1501
- 設立 昭和 25 年 10 月
- 資本金 3,300 万円
- 代表取締役 青山一郎
- 扱い品目 伊達巻、錦玉子、蒲鉾、きんとん、厚焼き玉子、よせ物・羊かん、和菓子
- 工場 月島本社工場 (菓子類製造)、浦安工場 (伊達巻など製造) の 2 箇所
- 店舗 築地中央卸市場関連 9 号棟、A 号棟、場外に「笑楽」の 3 店舗を営業する。
- 主な販売先 横浜魚類 (株)・川崎丸魚 (株)・千葉魚類 (株)・大都魚類 (株)・カネハツ食品 (株)・アルカディア市ヶ谷・九段会館・グランドヒル市ヶ谷・椿山荘・日本閣 (東中野八王子御殿山、南柏)・乃木会館・東京ガーデンパレス・八芳園・フォーシーズンホテル椿山荘・明治記念館・リビエラ

築地市場及び首都圏の市場を中心とした卸会社への販売、首都圏の結婚式場、ホテルなどへの商品販売、築地市場 2 店舗での業務用商品の販売、築地場外「笑楽」での一般小売が、つきじ入船の販売態勢。

参考：伊達巻について

卵料理のひとつ伊達巻（食品表示では「魚肉ねり製品」）は、伊達巻き卵ともいわれる。白身魚やエビのすり身に卵を加えてよくすり混ぜ、みりんや砂糖で調味してから焼き上げる。熱いうちに巻き簾（まきす）で巻いて形を整える。日本の正月のおせち料理には欠かせない縁起物の一品である。

名前の由来は伊達政宗の好物だったことからという説、普通の卵焼きよりも味も見栄えも豪華なために、洒落て凝っている装いを意味する「伊達もの」から呼ぶようになったという説、女性の和服に使われる伊達巻きに似ていることからという説がある。

つきじ入船の伊達巻で最高級品の「松」の使用材料は、ヨード卵と生の魚（鯛、おひょう、ぐち）をおろして、ミンチにし、すり鉢でする。後は赤穂塩、砂糖、でんぷんなどを混ぜ合わせる。「竹」、「梅」はぐち、いとよりなどのすり身を使用、卵と塩、砂糖みりんなど調味料、でんぷんを加える。

工程は、まず卵とすり身など素材をよく混ぜ合わせる。焼きは自動化された機械で行う。焼きあがったら入船ならではの手巻き作業。熟練した職人が鬼すだれで巻く。すだれは竹製で一本一本が△型をしている。これで巻くことで筋状のくぼみができる。伊達巻は見た目で価格が決まるといわれるくらいで、手巻き作業は製品づくりの大きなポイントである。手加減が要求される。仮巻き→本巻きを経て、すだれで巻かれたまま、冷却器で冷やされる。金属検査機、目視による製品チェックを経て、包装される。その上で-25度Cで冷凍保存、寝かされる。

冷凍することがポイントだという。伊達巻は冷凍で「熟成」させたほうが美味しいという。ひとつの素材だけでなく、いくつかの素材を組み合わせる。個々の個性を引き出し、仲良くなるまで付き合い合わせ、うまみを引き出す、とベテラン工場長はいう。

つきじ入船の伊達巻は1本に約10個の卵を使う。年間80万本以上焼くから、年間使用量は約800万個に及ぶ。



上から攪拌、焼き上げ、手巻き作業の各工程（つきじ入船浦安工場で）

伊達巻商品原材料例

伊達巻「松」太巻

鶏卵、砂糖、魚肉（たい、ひらめ、おひょう、ぐち）、ばれいしょ澱粉、みりん、食塩、着色料（クチナシ、アナトー）

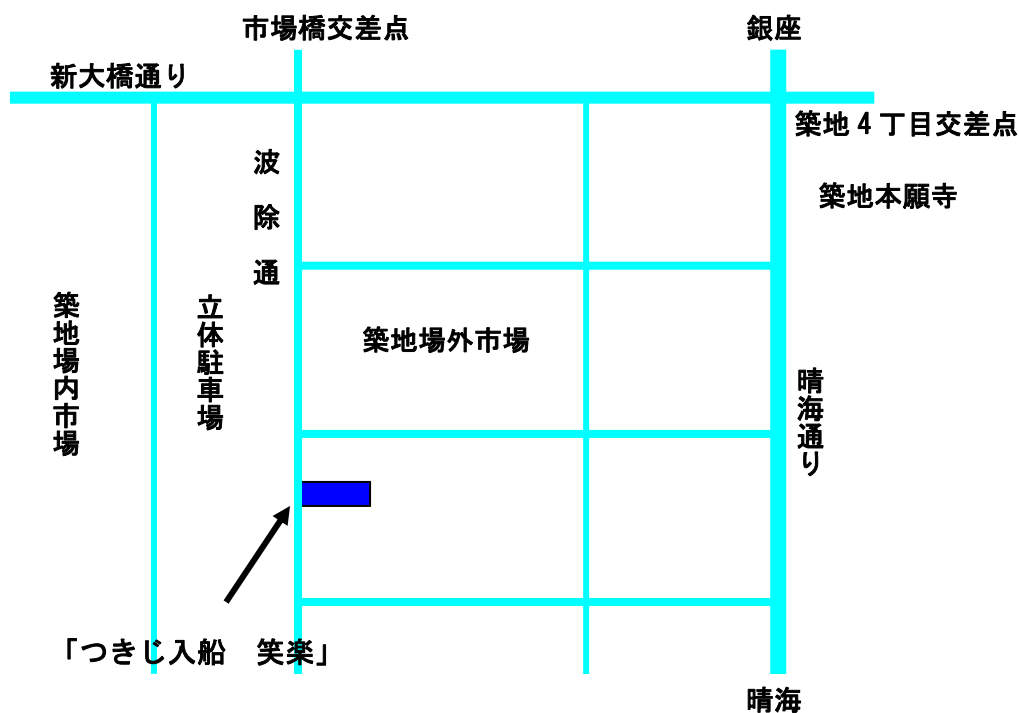
伊達巻「竹」太巻

鶏卵、砂糖、魚肉（ぐち、おひょう、いとより）、ばれいしょ澱粉、みりん、食塩、調味料（アミノ酸など）着色料（クチナシ、アナトー）、（原材料の一部に大豆を含む）

伊達巻「梅」太巻

鶏卵、砂糖、魚肉（たら、いとより）、ばれいしょ澱粉、みりん、食塩、調味料（アミノ酸など）着色料（クチナシ、アナトー）、（原材料の一部に大豆を含む）

「つきじ入船 笑楽」略図



この件に関する取材のお問合せは以下にお願いします

■株式会社つきじ入船

東京都中央区月島 4 丁目 9 番 3 号 電話 03-3532-1501

青山真里子（携帯 090-7018-5334）

E-Mail aoyama-m@tsukijiirifune.co.jp

■インフォメーションセンター

東京都中央区銀座 1-22-10 銀座ストークビル（〒104-0061）

電話 03-3563-3181 FAX 03-3562-5267 携帯電話 090-4727-4167

佐々木 創平 E-Mail sohei@info-ginza.com

以下URLでリリース使用画像データ（JPEG）がダウンロードできます。

<http://www.info-ginza.com/tsukiji/>