

空のポケット

発行人
株式会社 文泉堂
編集人
仙田利夫



手作り和菓子で 松江を全国へ そして世界へ

世界へ日本の文化を
お届けされている三英
堂代表取締役岡敏和
氏をご紹介します。
「仙田君。お菓子
食べる。」と、会社
へお伺いするたびにお
誘いの言葉。
もちろん、ありがた
く「ごっつあん」です。
三英堂さんは「カス
テラ」「菜種の里」で
有名な松江の伝統を継
承する老舗の和菓子店

さんです。

行くとたびに職人さん
が丹精込めたその季節
のお菓子を頂きます。
これが旨いんです。
柔らかく、求肥（ぎゅ
うひ）に、上品な甘さ
の（あん）。
どうしたらこんな季
節の色が再現できるの
だろうと思う美しさで
もありません。
全国の大切な方へ是
非、送って頂きたい松
江の逸品です。



松江の伝統を 全国へ

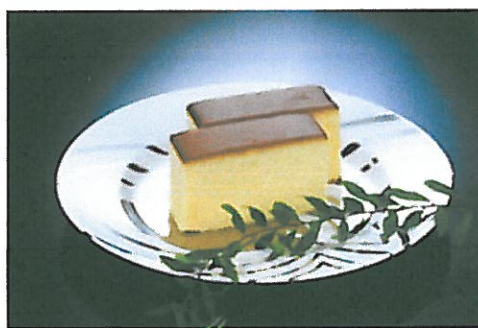
奥様と結婚された日
が岡社長の入社日です。

その頃までの業界は
松江市内のお客様で充
分に生業（なりわい）
ができた時代だったそ
うです。

ところが大規模小売
店舗立地法が改正され、
大規模ナショナルブラ
ンドが進出し始め地元
だけではご飯が食べら
れなくなる変化が訪れ
たのをきっかけに、市
外へも進出、そして県
外へ販路を拡大されて
いけます。

岡社長が県外へ販路
を拡大し始められた頃、
パンフレットさえ業界
では珍しく、岡社長は
サンプルをカバンに詰
めて新宿や渋谷のデパ
トへ飛び込み、販路開
拓をされたそうです。
今は、宅配便に頼め
ば翌日か、翌々日には
お客様の元に届きます
が、その時は夜行列車
に荷物を載せてもらい
商品を送るか、郵便小
包で送っていた時代。

「丁度、ヤマトさん
の営業所が松江にでき
て日に何度と持って行っ
たね。持って行くと送
料を100円値引いて
くれたんだよ。」と小
さな積み重ねを大事に
される岡社長らしい教
えをそれとなく伝えて
頂きます。



経営理念

岡社長の経営理念は、
「手作り」「技術を若
い職人さんに伝え継承
する」「しののめづく
り」など代々伝わる
製法をもちいて三英堂
さんオリジナルの「色
を楽しみ」、「形を楽
しみ」、「そして「味わ
つて頂ける」お菓子を提

供し続ける事」だねえ
と、いつもの笑顔。
そして「時代の流れ
に合わせてやって行か
んといけん事は、やら
んといけん」とも。

そして世界へ

二〇〇四年から始まっ
た中小企業庁のJAP
ANブランド支援育成
事業「松江・和菓子モ
ダンプロジェクト」は
二〇〇八年で終了し、
今は、NEW松江菓子
海外展開事業を展開し
ていらつしやいます。
岡社長はその委員
長をされており、今年
もニューヨークへ強行
軍で行かれたそうです。



「伝統に裏打ちされ
大切にされる松江和菓子