



2024年1月9日

株式会社 カステラ本家 福砂屋

## 伝統の味わいを守り抜くカステラの老舗 『カステラ本家 福砂屋』 創業400周年のメモリアルイヤー始動

～ゆっくりと未来へ。400周年記念特設サイトも OPEN～

株式会社 カステラ本家 福砂屋（本社：長崎県長崎市船大工町3-1、代表取締役社長：殿村 育生、以下：福砂屋）は、2024年に創業400周年を迎えます。本年は400周年のメモリアルイヤーとして、永きに亘り福砂屋をご愛顧いただいている皆さまへ感謝の気持ちを込めて、一年を通してさまざまな企画を実施していきます。また、400周年を迎えるにあたり、周年記念ロゴ・周年メッセージを発表します。



カステラ本家  
福砂屋  
四百周年



長崎・東京・福岡

### 福砂屋 400周年イヤーを彩る記念ロゴ・周年メッセージを発表。

福砂屋は、1624（寛永元年甲子）年に長崎県で創業し、本年で400周年を迎えます。記念すべき2024年の周年イヤーを開始するにあたり、400周年記念ロゴマークと周年メッセージを制定しました。福砂屋が歩んできた歴史と現在、そして未来への思いを表現した記念ロゴ・周年メッセージを軸に、今年一年を通してお客様へ創業400年の感謝を伝えてまいります。



# News Release

## ■400周年記念ロゴマーク



### <400周年記念ロゴ>

400周年ロゴでは、福砂屋のアイデンティティでもある登録商標の「蝙蝠ロゴ」と「400(周年)」をシンプルに表現。とりわけ縁起が良いとされている“赤い色”の蝙蝠をイメージし、椿桃(朱色)で彩りました。

### <福砂屋の登録商標>

福砂屋の商標は「蝙蝠(コウモリ)」です。

明治時代、福砂屋の12代店主である清太郎の時に、カステラをもっと長崎を代表する菓子として育てたいとの願いを込めて現在の「蝙蝠」の商標へ変更しました。

その際は、1682(天和2)年の飢饉の際に福砂屋が米を寄進いたしました唐寺・崇福寺のご住職の勧めもありました。

中国では、「蝠」と「福」が同音で縁起が良く、慶事・幸運の印とされます。長崎という地域としての、中国との絶える事のない交流の歴史から、「蝙蝠」は自然な形で商標となりました。

## ■400周年ブランドメッセージ

### ゆつくりと未来へ

おかげさまで福砂屋は今年、創業400年を迎えます。本当にありがとうございます。

1571(元亀2)年に、ポルトガル貿易港として長崎港が海外へ向けて開かれました。長崎へ到着したポルトガル貿易商人は、

市中の船宿に暮らし、町民との交流も日常の事でありました。

ポルトガル人より、カステラの作り方を教えてもらう環境は整っていました。

福砂屋の創業は、1624(寛永元年甲子)年、内町が拡張された引地町。

その近傍には、のちにサンタ・マリア教会と呼ばれる小聖堂がありました。

伝来当初の南蛮菓子カステラは、長い航海に耐えられる保存食で、一度焼きされた固い食感でした。

1625(寛永2)年の小瀬南庵著、「太閤記」には

宣教師たちが「下戸には、かすていら、ぼうる、こんへい糖

などの南蛮菓子を与えて布教した」とあります。

そしてはどなく、幕府からの鎖国令が、

そのうち幕末まで日本は、サザエのように殻を閉じてしまいました。

長崎の出島は日本で唯一鎖国の窓でした。私たちの創業の地長崎は

海外からの風を常に感じる事のできる唯一の街でした。

この海に向かって世界に開かれた長崎で、幾世を経てカステラは、

日本の風土と共に和菓子へと美味しく変容いたしました。

2024年、働き方も社会のありさまも、

全てが目まぐるしいスピードで変化していく時代に、

福砂屋は400周年を迎えます。

変わることや新しいことが全て尊いのではなく、

自分たちの大切なものをゆつくりと着実に見極めて育てていきます。

一歩一歩確実に、その先に新しい福砂屋の姿があると考えています。

伝統は頑なに守るものではありません。

伝統は大切に育てていくもの、私たちは、そう考えています。

カステラ本家  
福砂屋四百周年

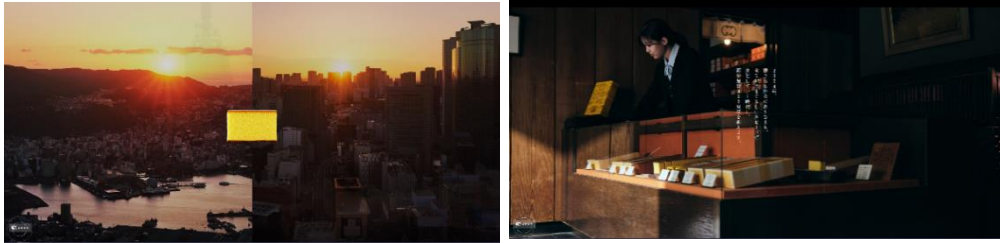


# News Release

## 福砂屋 400年の歴史を振り返る、特設サイトがオープン！

メモリアルイヤー始動に合わせ、特設サイトを2024年1月1日よりオープン。

福砂屋 400周年記念特設サイト URL : <https://www.fukusaya.co.jp/400th/>



## 福砂屋 独自のふっくら・しっとりとした馥郁（ふくいく）とした味わい

福砂屋のカステラは、福砂屋ならではの製法と鍛えぬいて会得した伝統を受け継いできた味わいです。それを支えるのが、艶やかに馥郁とした味わいを求めた丁寧な生地づくり、卵の黄身と白身を分けて泡立てる別立法、そして長崎カステラの双目（ザラメ）糖の妙法です。この味わいとカステラ文化を、ゆっくりと未来へ着実に育てて参ります。

### 工夫①熟練職人による、丁寧な生地づくり

卵の手割りに始まり、泡立て、混合、攪拌、釜入れ、焼き上げまで、ひとりの職人が一貫して責任を持ち製造します。時代の逆を行くこのような手間のかけ方が、ふっくら・しっとりとした福砂屋独特の食感、コクのある甘みと風味を生み出します。

### 工夫②厳選素材と卵への思い

添加物を一切使用しない厳選したシンプルな材料<sup>\*1</sup>を使用。中でも、卵には格別のこだわりがあります。生産から品質管理、季節ごとの色や状態のチェック、白身の状態に合わせた攪拌技術など、あらゆる英知を注いでいます。

\*1) 原材料：卵（国産鶏卵）、小麦粉、砂糖(上白糖、双目<ザラメ>糖)、水飴（米飴）。蜂蜜、水、ミルクは一切使用していません。

### 工夫③ふっくら・しっとりの仕上がりを生み出す「別立法」

別立法とは、卵を白身と黄身に分け、まず白身を十分に泡立て、その後に黄身と双目糖を加えさらに攪拌するという手間のかかる製法です。福砂屋は別立法を古くから確立し、ふっくら・しっとりとしたカステラを実現しています。

### 工夫④守り続ける長崎カステラ独特の風味 双目糖の妙法

長崎カステラの特徴のひとつは、カステラの底の方を口にした時に感じるシャリッとした双目糖<sup>\*2</sup>の食感です。材料を攪拌する際、双目糖の角を磨り減らしながら生地になじませ、その一部を底の方に残します。この守り伝えた鍛錬を重ねた手法で、独特の食感やコクのある甘みを出します。

\*2) 手づくりのため、双目糖の量は、季節によって、一品毎に多少の違いがあります。



# News Release

## 福砂屋 400 周年に際して

おかげさまで福砂屋は今年、創業 400 年を迎えます。

感謝の思いと共に、カステラづくりの伝統を次代へつないで参ります。

永きに亘ってご愛顧いただきましたことを、長崎の街、全国の皆様に感謝を申し上げつつ、新たな決意のもとに一層の研鑽を積んで参ります。

「鍛え抜いて会得した技術」と「ものづくりの心」を大切に育て参りました。絶やしてはいけない技だと自負しております。

福砂屋は、手づくりの伝統を日々確かめ、カステラ文化を創造して参りました。カステラ文化の創造・普及・発展を今後も使命といたします。

伝統は頑なに守るものではありません。  
伝統は大切に育てていくもの、私たちはそう考えております。

福砂屋は創業の心への原点回帰と創意工夫を支えとして、これからも時をつないでいく所存です。  
これからも次の 100 年に向けて、変えるものと変えてはいけないものを着実に見極め、カステラ文化を創造して参ります。

「カステラ 時をつなぐ 心をつなぐ」のカステラづくりの心、ものづくりの心を大切にゆっくりと未来へ向けて一步一步確実に先を目指して参る所存です。

今後とも変わらぬご厚誼を賜りますよう、宜しくお願い申し上げます。

株式会社 カステラ本家 福砂屋  
代表取締役社長  
16 代 当主 殿村 育生



# News Release

## カステラ本家 福砂屋

名称：株式会社 カステラ本家 福砂屋  
創業：寛永元年甲子（1624年）  
代表者：代表取締役社長 殿村 育生  
本店：長崎県長崎市船大工町 3-1  
東京支店：東京都目黒区青葉台 1-26-7  
福岡支店：福岡県福岡市博多区東光寺町 1-2-33



福砂屋 本店