

富山の老舗和菓子店『竹林堂本舗』が復活
辻口博啓プロデュース！和栗やピスタチオを使ったまんじゅうも登場
和スイーツブランド『善次郎』
2024年2月16日（金）より販売開始

有限会社竹林堂（代表取締役: 山崎 ゆかり、本社:富山県富山市）は、2022年4月より休業を余儀なくされていた1773年創業の老舗和菓子店『竹林堂本舗』を、2024年2月16日（金）より再オープンいたします。同日、世界的パティシエ・辻口博啓氏と立ち上げた新たな和スイーツブランド『善次郎』より、新作和スイーツ6種の販売を竹林堂本舗および公式サイトにて開始いたします。（公式サイト：<https://chikurindohonpo.com>）



富山市中心商店街に店舗を構える竹林堂本舗は、山崎善次郎が1773年に創業。竹林堂本舗の甘酒まんじゅうは富山が誇る銘菓としておよそ250年、さまざまな方から愛され続けてきました。しかし2022年4月、新型コロナウイルスの感染拡大や甘酒まんじゅう製造機の老朽化が主な要因となり、創業249年の歴史の中で初めて休業を余儀なくされてしまいました。

休業から2年の歳月を経て、2024年2月16日に竹林堂本舗が再オープンします。新たな竹林堂本舗では、創業当初から変わらない甘酒まんじゅうをお客様に提供しつつ、パティシエ・辻口博啓氏と立ち上げた新たな和スイーツブランド『善次郎』の販売にも挑戦します。

『善次郎』とは、およそ250年間にわたり愛され続ける竹林堂本舗の伝統を大切にしながらも、辻口博啓氏ならではの革新的なエッセンスを加えることで生まれた和スイーツブランドです。看板商品の「善次郎まんじゅう」は、甘酒を使った生地に味噌を練り込み、餡には和栗をたっぷり使った「和栗味噌」や、ベトナム産とペルー産のハイカカオチョコレートを使用した「ショコラ」、ピスタチオの香りが甘酒の風味を引き立てる「ピスタチオ」といった3種類をご用意しました。さらに糀を贅沢に活用した、豊かな糀の風味と上品な口当たりをお楽しみいただけるフィナンシェも制作。全6種類のラインナップで展開します。サイトでの販売開始は3月を予定しています。

『善次郎』について (公式サイト: <https://chikurindohonpo.com>)

安永2年(1773年)以来、代々創業者・善次郎の名を継承し、その名と共に「甘酒まんじゅう」の製法を守ってきた竹林堂本舗。創業から250年を機に、世界的パティシエ・辻口博啓氏によって新たな息吹が吹き込まれ、誕生したのが『善次郎』ブランドです。

○ 善次郎まんじゅう 価格: 3個入(1包装2個入×3個/箱入り) 900円(税込)

竹林堂本舗の伝統的な甘酒まんじゅうを、世界的パティシエ・辻口博啓氏が再構築。甘酒を使って古き良き風味を保ちつつ、現代的なエッセンスを融合させることで、新たな味わいを作り出しています。どれも味わい深く心地よい余韻を残します。



善次郎まんじゅう 和栗味噌

甘酒を使った生地に味噌を練り込み、コク深い味わいと繊細な塩味を引き出しています。生地の中には、国産の栗をふんだんに使った白あんを詰め、栗本来の豊かな風味と自然な甘味が存分に楽しめるよう仕上げられています。



善次郎まんじゅう ショコラ

甘酒を使った生地と中の餡には、ベトナム産とペルー産のハイカカオチョコレートを使用し、豊かな風味を生み出しています。皮には黒コショウを隠し味として加え、えごまをトッピングすることで深みのある味わいを引き立てています。



善次郎まんじゅう ピスタチオ

甘酒を使った生地と中の白あんに、「ナッツの女王」と称されるピスタチオを贅沢に加えました。まろやかで濃厚なピスタチオの風味を全面に押し出しました。伝統的なまんじゅうを新境地へと導く上品な一品です。

○ 善次郎 糎フィナンシェ 価格: 3個(箱入) 750円(税込)

糎(こうじ)を生地に練り込む製法により、しっとりとした食感に焼き上げた、新感覚のフィナンシェです。バターやアーモンドプードルの風味の他、それぞれの素材本来の個性が際立つ一品です。食べやすいバータイプで提供しております。



善次郎 糎フィナンシェ 抹茶大納言

京都の宇治抹茶をふんだんに使用したフィナンシェ。生地に糎(こうじ)をねり込むことで、しっとりとした新食感に仕上がっています。大納言小豆の甘さと食感がアクセントになっており、和の味わいが楽しめます。



善次郎 糎フィナンシェ 富山棒茶

富山のお茶屋、藤岡園の富山棒茶を贅沢に使用したフィナンシェ。富山棒茶は緑茶の茎の部分を遠赤外線焙煎したほうじ茶で、甘みと柔らかな味わいが特徴です。お茶の香りと上品な口当たりを一度にお楽しみいただける一品です。



善次郎 糎フィナンシェ プレーン

糎フィナンシェシリーズの中で、糎の含有量が一番多く設定。豊かな糎の風味と香り、しっとり新食感を心ゆくまでお楽しみいただけます。

竹林堂本舗 再オープンに際して



パティシエ 辻口 博啓

私は石川県七尾市にある「紅屋」という和菓子店の3代目として生まれましたが、18歳のときに家業である店が倒産するという辛い経験をしました。その後パティシエとしての道を歩みながらも、「紅屋」をいつか復活させたいという強い思いを胸に秘めていました。そして2004年、この夢を叶え、和スイーツブランドとして「和楽紅屋」を再建した時の喜びは、今も鮮明に覚えています。竹林堂本舗の復活計画を知ったとき、自分の「紅屋」再建の経験と重なるものがあり、「竹林堂本舗」の長年の歴史と価値あるブランドを未来に繋げる手伝いができるのではないかと思います、本プロジェクトに参加させていただくことになりました。新たに『善次郎』ブランドが加わることで、「竹林堂本舗」がこれまで以上に多くの方々に愛され、その長い歴史が次世代に引き継がれることを心から願っています。

竹林堂本舗 再オープンまでの道のり

竹林堂の創業は江戸中期の安永2年（1773）。創業者の善次郎（ぜんじろう）による饅頭作りから始まりました。当時の藩主・前田公に甘酒まんじゅうを献上、賞賛を博して藩直の製菓御用を賜るよう。寛政2年（1790）に前田公より竹林堂の称号を与えられて以来、当主は5代まで善次郎を名乗ります。

●悲運を乗り越え、女性三代がひとつに

悲運は突然訪れます。

平成24年（2012）、6代目の善雄さんは帰らぬ人となり、妻の佐和子さんが7代目となりました。当時、佐和子さんは70代。最初から数年後には、娘のゆかりさんの夫である俊明さんに引き継ぐつもりでいました。「もう二人にお店を任せられる」と佐和子さんが喜んでいて矢先、俊明さんが54歳の若さで急逝。平成29年（2017）のことでした。

●女性三代の挑戦と葛藤

当主の佐和子さんは、娘のゆかりさん、孫の明日香さんとともに、甘酒まんじゅうの味を多くの人に知ってもらうために、これまで共に働いてきた職人の方々を力と力を合わせ、懸命に仕事に打ち込みました。しかし、15歳の頃から職人を務めていた方々が次々に定年を迎え始めます。高齢化による人材不足に加え、機械の老朽化という大きな壁が、3人の目の前に立ちはだかりました。また、同時期に新型コロナウイルス感染症が感染拡大し、冠婚葬祭における饅頭の需要が減少するという憂き目にも遭い、令和4年（2022）4月、創業249年目にして「休業」という苦渋の決断を下すことに。

●251年目の一歩



竹林堂本舗の決断に驚いたのは、長くお付き合いをしていた取引先の方々です。

女性三代のもとに、さまざまな声が届いた結果、251年目に復活を期することになりました。

その話を耳にした世界的パティシエ・辻口博啓氏は、「竹林堂本舗の歴史が消えてしまうのはもったいない」と、復活に協力することを表明。

自身の生家が廃業し、その名を冠したブランドを立ち上げた経験を持つ辻口氏にとって、女性三代の身に起きた出来事はとても他人事とは思えなかったのかもしれませんが。

女性三代に辻口氏が力を貸す形で、再建に向けて取り組み始めました。

「辻口さんのエッセンスをお借りして、若い人にも受け入れられる商品を展開したい」と佐和子さん。

先祖の力と周囲の人々のエールに背中を押され、新しい職人の方々と新しい家族の形を築き上げながら、新たなオリジナル商品を開発。初代から5代目までが継承してきた『善次郎』という名前を冠して提供することが決定しました。

●「甘酒まんじゅう」は、自家製の甘酒を混ぜ合わせゆっくりと発酵させた生地を用い、甘酒独特の香りや酸味が特長の饅頭で、竹林堂の看板商品。毎年6月1日から始まる日枝神社（富山市）の春季例大祭「山王まつり」に合わせて「朔日饅頭（ついたちまんじゅう）」として販売され、食べると一年を無病息災で過ごせると伝わる縁起物として例年6月1日の開店前には饅頭を求めて行列ができ、多い時で約1千人が並ぶこともありました。



店舗概要



店舗名：竹林堂本舗

オープン日：2024年2月16日（金）

所在地：富山県富山市中央通り1丁目5-2

営業時間：10:00-18:00

定休日：火曜、水曜 ※祝日の場合は営業、1月1日、その他臨時休業あり

電話番号：076-423-8424

公式サイト：<https://chikurindohonpo.com>

竹林堂本舗オープニングイベントについて

竹林堂本舗の再オープンおよび新たな和スイーツブランド『善次郎』の誕生を祝して、2024年2月16日（金）～2月18日（日）の3日間、竹林堂本舗オープニングイベントを開催いたします。本イベントでは各日先着100名様限定で、竹林堂本舗の甘酒まんじゅうを無料で1個プレゼントさせていただきます。さらにイベント初日となる2月16日には辻口博啓氏も来店し、善次郎まんじゅうのご試食を提供いたします。

イベント名：竹林堂本舗オープニングイベント

日時：2024年2月16日（金）～2月18日（日）

内容：各日先着100名様に甘酒まんじゅうをプレゼント

辻口博啓氏が来店し、善次郎まんじゅうのご試食を提供 ※2月16日(金)のみ