# 博多の街と共に歩む石村萬盛堂の 120 年

### 1. 創業期

1905年日露戦争、戦勝の年創業者石村善太郎が福岡市博多区で開業しました。菓子が高級品であった当時の博多の人々の暮らしを彩るため、定番であった四角の箱に対して「丸い形のお菓子を作る」という独創的な発想で菓子作りを始めました。100年以上(1910年創製)を経てもなお、主力商品である「鶴乃子」は卵型の形状で、創業当初から現在まで愛され続ける博多の名物のひとつでもあります。





## 2. 戦後復興 \_

1945年の終戦直後、大陸から数多く引き上げてくる引揚者のために「 茶亭鶴乃子」を焼け野が原に開業。砂糖不足の中でも芋を使った菓子 を作り困難な時代に希望を見出しました。

#### 3. 洋菓子とホワイトデーの発祥

1950年代にはいち早く洋菓子製造に着手しました。鶴乃子の元であるマシュマロを洋菓子で展開したのもこの頃。1978年「マシュマロデー」と銘打って当時の社長石村善悟が「バレンタインデーのお返し文化を提案する」形で「マシュマロデー」キャンペーンを開始。これが後に「ホワイトデー」として全国的なイベントへと発展しました。現在でもホワイトデーは、石村萬盛堂を語る上で最も象徴的な出来事のひとつです。



#### 4. ブランドの進化」

現在、石村萬盛堂では、博多銘菓「鶴乃子」や郷土菓子「鶏卵素麺」、「祝うてサンド」、「プチガトー」まで、和洋をおり混ぜ幅広く展開しています。また、博多祇園山笠やどんたく、数多くの地域イベントとの連携や菓子での表現を通じて、地元の文化を広く発信して参りました。これはひとえに、「無邪気な博多の風景を伝える」という我々の原点でもあります。



#### 5. 新時代への挑戦

度重なる危機や業界を取り巻く環境変化においても、小さいながら歩みを重ねてきたのは我々が大切にしてきた「伝統と革新」のポリシーを大切にしてきたからの他なりません。山笠廻り止(ゴール地点)に位置する本店のリニューアル(2021年)や、博多をテーマにした商品開発のさらなる深化などは「原点を大切にしながら変わる」当社らしい出来事です。

[問い合わせ先] 石村萬盛堂 企画マーケティング室 瀧田 携帯: 080-9265-2655

Mail: m-takita@ishimura.co.jp