

卷頭特集 もち巾着を作り続けて40年

株式会社 正栄

ダシをたっぷり含んだ油揚げの中からトロ～っと餅がとろけるもち巾着は、アツアツの料理が嬉しい冬に人気の食べ物と思いきや、株式会社正栄では、もち巾着のみを専門に製造しており、一年を通して買いに訪れる客が絶えないという。その人気の秘密は何なのか？
高橋伸次社長に話を聞いた。

元従業員が3代目社長に



株式会社正栄 社長
高橋伸次さん



株式会社正栄
愛西市日置町上川田146-1
0567-24-3746
営業時間／10:00～
無くなり次第終了
定休日／日曜日・祝日
(土曜日は不定休)



愛西市にある株式会社正栄は、昭和58年（1983）に創業。以来、もち巾着を作り続けている。そもそも、もち巾着作りに目をつけたのは創業者である森本正幸さんの母だった。当初は業務用商品として製造しており、仕出し屋や食堂などに卸すのみで、地元の人たちが直接手に取る機会はなかったという。そんな慣習を一新させたのは3代目代表の高橋伸次さん（61）だつた。実は高橋さんは元従業員である。かつては名古屋市内のホテルや東

京・パリなどで調理人として働いていたが、冷凍食品に興味を持ち、ある食品メーカーに転職。約10年間、食品開発や営業に携わったついたなかで出会ったのが正栄の森本さんだった。「森本さんが体調を崩しがちであることを見たときに、自分の家族から正栄がとても近かったということ、それまでずっと忙しくて子どものために何もしてこなかつたら、ここならプライベートにも重きを置ける働き方ができるのではないかと思つて、正栄に入つたんです」と高橋さん。そのとき46歳だった。

その後、2代目を継承した妻・良子さんからの「社長を譲りたい」とい

う申し出を受け、2015年に3代目代表取締役に就任。高橋さんが54歳のときだった。
その後、2代目を継承した妻・良子さんからの「社長を譲りたい」といいう申し出を受け、2015年に3代目代表取締役に就任。高橋さんが54歳のときだった。

先代から引き継いだ手作りへのこだわり

「従業員だった高橋さんが社長の座に就くことは、かなりの勇気とプレッシャーがあったはず。それでも正栄を継ぐ決心ができたのはなぜだろう。『私が入社した頃はすべてがアナログだったので、パソコンを導入した

ものが言うから買いに来たんですけど、何で？」と高橋さん。

「いろいろな食材の巾着があることで、子どもから大人まで楽しみながらいただけるのも人気の理由だが、何といっても一番の理由は美味しいから。ふつくらした揚げの食感と食べる驚きのエビソードも語ってくれたが、こうして完成した正栄の『もち巾着』『うどん』『チーズもち』『チーズベーコン』『肉味噌』『コーンチーズ』『おくらチーズ』などの巾着は、

高橋さんの自信作である。

特に「肉味噌」は、「もち巾着」おでんのイメージを打破し、夏でも食べてもらいたいと生み出したメニューである。これは「揚げを焼いて食べる習慣がある」と教えてくれた北陸地方出身の従業員の話をヒントに考案したもので、おかげでなく、お酒のつまみにもよく合うと大好評。

さらに味のバリエーションだけでなく、見た目にもこだわった。高橋さんは、巾着の縛り口をメニューごとに違う食材を使うことを考案。中身は違えど見た目が同じ巾着に付加価値を持つため、定番の干瓢をもち巾着に使う以外は、ちくわ・練り物（白・赤・茶）・なるとなどを使っている。

今後の課題は、自慢のもち巾着の知名度をあげること

店頭販売を始めてから7年が過ぎ、「リピーターも増えた」と顔をほころばせる高橋さん。
「今日はお鍋を作るね」と言つたら、「正栄のもち巾着を入れて」と子ども



三種(手前から チーズベーコン／チーズもち／コーンチーズ)

もち

チーズベーコン

うどん

正栄の巾着メニュー

もち(干瓢)・うどん(なると)・チーズもち(ちくわ)・チーズベーコン(ブラウン)
肉味噌(白)・コーンチーズ(ピンク)※夏期のみ・おくらチーズ(緑)※夏期のみ 各70円



巾着のおすすめの食べ方

もち巾着 うどん巾着	おでん・鍋・煮物にて 焼く場合は、レンジで1～2分温めてから、トースターで2～3分焼くだけ (フライパン・ホットプレートで焼いてもOK)
肉味噌	焼いたらそのままお召し上がりください
チーズベーコン	お好みでポン酢、生姜しょうゆなどでお楽しみください