

# ♪あられはやつぱり、とよす

長い間、関西の人に親しまれている  
「とよす」の商品にかける熱い思いを紹介



▲バリエーション豊かな「とよす」の商品

「トあられはやつぱり、とよす」のフレーズを関西に住む40歳以上の人なら一度は耳にしたことがあるのではないかと。ここ池田市には、今年で創業百十二年目を迎える老舗の米菓メーカー「とよす株式会社」(以下、「とよす」)がある。「おはようございます」。本社の門をくぐってから出会う「とよす」で働く人たちの笑顔と挨拶の音が印象的だ。今回、工場の中を製造本部部長の眞田昌彦(さなだまさひこ)さんに案内してもらった。

蒸すことから始まる。もち米を蒸してから杵でつくものや、もち米をパウダー状に砕いてから蒸すもの。製品に合わせて製造方法を細かく変えているという。主力商品である「ほうろく」は、つぶつぶの食感を残すために、せいろで蒸してから餅をついて焼き上げる。昔ながらの製法にこだわっている。蒸したもち米を杵でつき、型に入れてから冷蔵庫で約48時間固める。その後、固まった餅を切断し、それぞれの商品に合わせて型抜きをする。紅葉や桜、来年の干支である未(ひつじ)。「かきたねキッチン」の柿の種など様々な抜き型が目玉を引いた。

次に、乾燥工程へと進む。「この工程が難しいんです。あられつて季節や湿度によって乾燥時間が変わってくるんです。特に梅雨の時期は湿気が多く乾きにくい。常に餅を触って具合を見ながらどのタイミングで仕上げるのかを日々模索しながらやっています」。つ

工程にも細やかな配慮と地道な積み重ねがある。そして焼きの工程へ。大きな機械が目前に現れる。「焼き上げ工程では、今も昔も、その日の気温、湿度により経験則を用いて火の加減を調整し

▼あられの乾燥工程。常に乾燥具合を見ながらの作業



▲焼きたてのあられ

▼餅の切断作業



▲抜き型(桜・紅葉)



▲とよすのあられ難波1号店

## 懐かしの「とよす」CMギャラリー



▲1960年代初頭から関西地区でTVCMを放送

歴史をベースに新しい味やスタイルにトライ  
「あられといえば関西の人はみんなお好みあられ、なんですよね。お好みが好きなんです」と話すのは広報部長の豊洲牧子さん。曾祖父にあたる創業者の豊洲卯三郎氏が商売を始めた頃は、餅生地を買って来て、切斷・乾燥・焼き上げ・味付けの部分を行っていた。太平洋戦争を経て、二代目豊洲六郎氏の生地である池田で、あられ・おかきの製造を本格的に再開。大阪の地下街の発展とともに昭和30年の初め、「とよすのあられ難波店」が1号店として誕生した。「お客様が喜ぶものを」と一丁に合わせた商品開発を始めたのもこの頃である。洋食文化が根付いてきた昭和

40年以降、「今の人々の口に合うように」とサラダオイル掛けやマヨネーズ味など次々と新しい製品を生み出した。その後、冒頭のフレーズをのせたCMで「躍有名」となっていく。「ひなあられのチョコレート味を最初に取り入れたのはうちなんです」と豊洲さんは語る。神戸の洋菓子店までチョコレート掛けを学びに行つて開発した。現在、「かきたねキッチン」で販売されている柿の種は「濃厚チーズ」や「海鮮風塩だれ」など様々なフレーバーが楽しめる。「味は二種類じゃなくてもいいよね」というひなあられの発想がもたらなった。昔の販売スタイルだった計量販売のライブ感が、デパートでの売り方とマッチしていたので取り入れた。このように歴史をベースにして、新しい商品づくりを立ち止まることなく続けているのだ。

「とよす魂」が支える、商品づくり  
社内では毎日、全店舗のスタッフからの報告が入り、全スタッフがそれを確認できる「iモード日報」というシステムを導入している。「弊社の販売員はお客様目線より厳しいですよ。『パッケージの角が傷ついているからこんな運び方は困

企業情報  
**とよす株式会社**  
【創業】明治35年9月  
【住所】池田市住吉1丁目3番11号

とよす株式会社  
http://www.toyosu.co.jp/  
とよす公式オンラインショップ  
http://toyosu-shop.jp/

今回お話を伺ったお二人

「とよすのあられ」は、池田の井戸水を使っています。豊富な資源のあるここ、池田市だからできるんです。

品質を保ちつつ効率よく製造していくために日々改良を重ねています。

広報部 部長 豊洲 牧子 さん

製造本部 本部長 眞田 昌彦 さん