

間瀬にとつての〈革命菓〉!?

「伊豆乃踊子」誕生秘話

きつかけは、観光客の増加

一九六四年の東京オリンピックを機に、新幹線や首都高速など、交通面で大きく発展を遂げた日本。他府県への移動が容易になったことで、静岡県熱海市にも多くの観光客がやって来るようになりました。

以前から地域に根づいた菓子舗として和菓子や洋菓子、パンなどさまざまな商品を販売していた間瀬ですが、地域の方だけでなく、熱海に訪れた観光客の方におみやげとして手に取っていただけるようなお菓子を考えよう!と、新商品の開発に着手しました。

川端先生に直談判?!

さて、新商品とは言ったものの、どんなお菓子にしようか…。味、形、パッケージ、さらに欠かせないのが、商品の「名前」です。せっかく熱海に来てくれたお客さまのためなのだから、伊豆地域にちなんだ名前をつけたい、と考えたときに思いついたのが、川端康成先生作の小説「伊豆の踊子」でした。しかし、作品のタイトルを使うためには当然ながら許可が必要です。そこで当時の社長がとった行動は、まさかの「直談判」でした。川端先生のお手伝いさんが熱海出身だったこともあり、つてを辿って後日鎌倉にある先生宅を直接訪問。お菓子に使用できないかと尋ねると快く了承してくださったそうです。

小説のタイトルがお菓子の名前に決まると、形やパッケージのイメージも膨らみます。白餡にくるみをまぜ、踊子が背負っている小太鼓をかたどった焼き菓子「伊豆乃踊子」は、一九六六年に販売を開始しました。

お菓子の改良、会社の改革

ネーミングや日持ちの長さに加え、一九六八年に川端先生が日本人で初めてノーベル文学賞を受賞したことで、踊子の需要は増加。発売当初はすべて手づくりだったものの、旅館やキオスクからも依頼が来るようになり、生産が間に合わなくなっていました。

そこで建設されたのが、現在踊子を中心に製造している工場です。当時最新式の機械を導入し、製造ラインが整って製造量は大きく変わりました。さらに、製造方法だけではなく、味やパッケージの改良も進みました。よりおいしいお菓子にするために、もつと餡の研究をしよう!と始めたのは、製餡。あんこを加工する工程以前に、豆を煮るところから自社で行うようになり、理想とする餡の製造が可能となりました。

「伊豆乃踊子」の発売は、新工場の設立やより良い製造方法の追求に繋がり、当社が和菓子店として舵を切っていくきっかけとなりました。さまざまな面で間瀬に革命を起こした代表銘菓は、時代とともに変化しながらも変わらぬ伝統とおいしさを受け継ぎ、もうすぐ発売から六十年を迎えます。

最初のパッケージ

伊豆乃踊子
パッケージ柄変遷

現在の踊子

新工場ができた当時の
踊子製造・出荷風景