



もしも、政宗公がいなかったら…?

和洋織りなす仙台銘菓は生まれなかった!?

Our Story ふじや千舟

1613年(慶長18年)、伊達政宗公の命により慶長遣欧使節団は月ノ浦からヨーロッパへと旅立った。団を率いていたのは政宗公の家臣、支倉常長。ふじや千舟はその名を冠した菓子ひとすじに60年の歴史を刻んできた。名付けた創業者の思い、さらに今に伝わるこだわりについて話を聞いた。

新たな美味しきの菓子 常長にあやかり命名

日本初の太平洋・大西洋の横断成功と外交交渉という歴史的偉業を成し遂げた慶長遣欧使節団。支倉常長は、団の中心となりローマ教皇パウロ5世に謁見するなど外交交渉に務めた。日本の外交史、文化交流史上



国宝・支倉常長像を用いた限定パッケージ。県内の高速道サービスエリアなどで販売されている

画期的な業績とはいえず、ふじや千舟の支倉焼が誕生した1958年(昭和33年)には知る人ぞ知る歴史上の人物だった常長の名を、創業者・佐藤長清氏はなぜ自社の菓子に付けたのか。その理由を明かす前に、まずは支倉焼誕生の物語を紹介しよう。

1954年(昭和29年)、当時タバコヤパン、キャラメルなどを商う「ふじや」を営んでいた長清氏は「今までだれも食べたことがないオリジナルの菓子を作りたい」と考え、和菓子と洋菓子の職人を自社に招いて研究開発を始めた。自身の頭の中にある新しい菓子を実現するため、時には職人と本気のぶつかり合いもいわず試行錯誤を続けて4年。ついに新たなおいしきの和洋菓子が出来上がった時、長清氏は飛び上がって喜んだという。

支倉焼ひとすじ 60年の思いは続く

公に披露され東西文化交流の使命を帯びて欧州へ渡り、和と洋のかけはしとなった常長。まさにこの和洋織りなす菓子に通じるものがあるのではないかと。その名をいいただき「支倉焼」と命名するのには迷いは無かった。

支倉焼は発売当初から人気を博し、評判を聞きつけた客が遠方から買い求めに来るほどだった。品切れになることもたびたびで長清氏は「お客さまに迷惑を掛けてはいけない」と1963年(昭和38年)、商品を支倉焼一種に絞ることを決断。そこから現在まで60年間、ふじや千舟は支倉焼ひとすじの商いを続けている。



①支倉焼を売り出したころのふじや千舟本店。②現在の本店(仙台市青葉区中央)。一步引いた控えめな印象ながら、風格ある店構え。③一つ一つ丁寧に手作りする支倉焼。熟練の職人技が伝統の味を頑なに守り続ける



3個入りパッケージは、青の陶器柄、赤のバラ柄、緑アカンサス柄の3種類。贈り物としても人気

「政宗公は先見の明があり、海外にも目を向けるなど時代の先端を行っていた方。それは現代で求められる理想の経営者像にもつながると感じています」と話す代表取締役社長の赤間博文さん。創業者の思いを受け継ぎ、支倉焼の変わらぬおいしさを追求する赤間さんに、「もしも、政宗公がいなかったら?」と聞いてみた。

VOICE 一步引いた思い大切に、伊達の粋を体現



有限会社ふじや千舟
代表取締役社長
赤間 博文さん

伊達の気概に通じると言えるか分かりませんが、ここ仙台から全国に負けない菓子をお届けしているという気概はあります。支倉焼1本に絞った後「商品を増やしては」との声はありました。しかし積み重ねてきた大切な技術はすべて支倉焼に込めるといってこれまで続けてきました。一つの菓子を作り続けてきた中、実は生地厚さなどの微調整を今も行っていきます。一見変わらないものも、見えない部分で日々変わっていかねば「変わらない」を維持できない、というのが持論です。また先代は「一步引いた思いを大事に」とよく話していました。奥ゆかしさ、一步引いた美、それもある意味「伊達の粋」に通じると思っています。

TOPIC 特注の木型が支える支倉焼の味

支倉焼の成型に使われる木型は、香川県の伝統工芸士が一つ一つ手彫りしてつくる特注品。職人は各々が使いやすいよう持ち手の大きさなどが調整されたマイ木型を持つ。木型の幅は支倉焼の厚みの変化にもつながり、ひいては味わいにも影響する。ほんの少し厚みが変わっただけで一口の生地と餡のバランスが変わってしまうからだ。そのため木型のミリ単位での調整は欠かせない。支倉焼のおいしさは絶妙な均衡の上に成り立っている。



仙台・宮城の未来のために 「変わらない」を守るため、見えない部分で変わり続ける

贈り物にはもちろん、お子様のおやつにも喜んでいただいております。

お店では1つからでもお気軽にご購入いただけます。



- 支倉焼 販売店舗
- [本店] 仙台市青葉区中央4丁目
 - 仙台三越 地下1階 ■藤崎 地下1階
 - エスパル 地下1階 ■ザ・モール仙台長町1階
 - イオンスタイル仙台卸町 ■仙台国際空港
 - みちのく伊達政宗歴史館 ■長者原SA(下り線)
 - 管生PA(上り線) ■イオンスタイル新利府 南館1階



「支倉焼」一品に
こだわり続けて六十余年
温もりが伝わる味を、
これからも。

しっとりとした皮に、白あんの優しい甘さとクルミの歯ごたえ。時代や暮らしが移り変わっていく中で、今もなお、変わらず「おいしい」と喜んでいただけるその幸せを噛み締めながらこれからもその味を繋ぎます。一つひとつ、いいねいに、心をこめて焼きあがるお菓子の先に、たくさん笑顔がありますように。

奥州仙臺銘菓 支倉焼



ふじや千舟

奥州仙臺銘菓 支倉焼

[本店] 仙台市青葉区中央4丁目77-18(SS30南側向かい)
[本社工場] 仙台市青葉区愛子東三丁目14-25

0120-124-245 <https://www.fujiya-senshu.co.jp/> 検索