



特集

良いものを使って良い餅をつくりたい  
という思いから生餅の製造を始めました

(今井社長)

地元大阪に本社と工場を構える「キッコー製菓」さん。普段はお菓子(キャンデー)の製造を中心に行なっておられるメーカーさんです。お菓子メーカーがおもち?おもちにはどんなもち米が使われているの?杵つき製法にこだわる理由は?などなど…気になるアレコレについてうかがいました。



取締役社長  
今井 一喜さん

わが社は1949年にアメ菓子の製造からスタート、私で3代目になります。現在の製品構成は、キャンデーが7割・ホットケーキが2割・そして残り1割を餅が占めています。

なぜ餅の製造を始めたかという、遡ること44年…。当時、関西の食文化である生の小餅を大量に製造するメーカーはあまりありませんでした。そこで、“良いものを使って良い餅をつくりたい”という想いから、新たに生餅の製造にも挑戦し、量販店に販売するようになりました。

“昔ながらの杵つき製法”は、ねばりとコシがちがいます

その時からこだわっていることのひとつは、“国産ヒヨクもち米を100%使用”しているということ。「ヒヨクもち」は、九州地方のブランド銘柄\*で、餅にすると少し黄金色になって甘みがでるのが特徴なんです。そして、“昔ながらの杵つき製法”ということ。「つく」ことによって生まれるねばりとコシは、他の製法(ミキサー式や練り出し式)と全然違います。おかげ様で毎年たくさんのご注文をいただき、その総量は100トン以上にもなります。

年末の1週間は朝から晩までフル稼働ですね。普段は約30名の従業員でアメ菓子やホットケーキの製造を行なっているのですが、この期間ばかりは全従業員総出で餅作りにあたります。大変ですが品質に一切の妥協はありません。そのことは誇れることだと思っております。

祖父の代から始まった生餅づくり。私は小さい時から餅をたくさん食べてきたので、他のお餅と食べ比べたらその違いがよく分かります。丹精こめて作った自慢のお餅を、迎春という晴れの日にぜひ味わっていただきたいです。

\*使用産地は主に佐賀県・福岡県・熊本県ですが、その年の収穫のでき次第で上記3県以外の産地を使用する場合があります。

お得な予約価格のご予約締切りは  
11/27(月)~12/1(金)まで  
お正月準備号専用注文書で!



(写真:2016年12月27日撮影)

**杵つきもち 850g**  
予約価格  
本体760円(税込821円)

**杵つきもち 850g×2(箱入り)**  
予約価格  
本体1,410円(税込1,523円)

\*12月最終回で通常価格の企画もあります

焼くより  
お雑煮が  
おススメです!



中川さん 山本工場長