

AOYA CAMPAGNE (アオヤカンパーニュ)

日本人に流れる和菓子の心「あんこ」 「あんこ」が見せた新しい世界



スクール長 浅沼 公子

「世界初のあんこバー」誕生

ショーケースに並べられた枡に、ピラミッド形のあんこがズラリ。AOYA CAMPAGNE と書かれたチラシが配られたのは、7月19日から東京で開かれた全国経営者大会の休憩時間であった。

私はチラシをいただきながら、「あんこバーですか?新発想ですね。あんこは、『あんこの心』を出版された和菓子のたねやがNO.1だと思っていつもいただいています」と言うと、「いや、うちはあんこバーを開くあんこ屋です。ぜひお出かけください」と言われた。



チラシには、腕組みをした、あの隈研吾氏の写真。

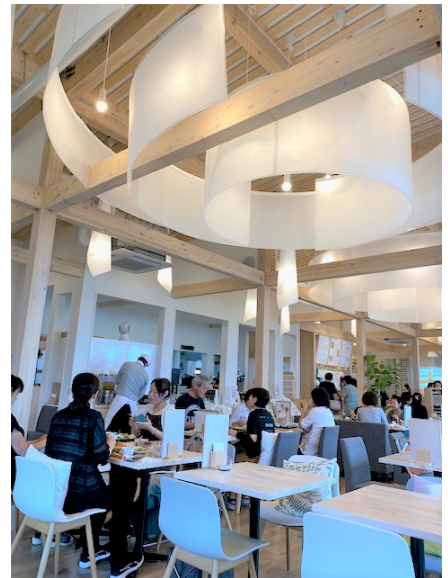
「建築は建築家・隈研吾氏の設計デザイン」と書かれていた。相当なインパクト。インパクト力100%である。

場所は小山市

店舗建築は、隈研吾氏である。意表を突く額縁のような門。「どうぞお入りください」と誘われるような幾何学的な壁面。スッキリした建物である。

(ぜひ行こう)。チラシ1枚に誘われ、8月に入ったある日、女性2名と施設のカフェでの昼食を兼ねて車を走らせた。

国道50号線沿いにその店があった。趣のある木立が並ぶテラス、テーブルにはたくさんの人影が見えた。



「世界初のあんこバー」とは

2つの驚き

店に入ってすぐ目についたのは「隈」と刻印された最中だった。笠間の栗がまるごと入った最中。細い水引がかかった箱に6個の詰め合わせ。

ここ一番のときのプレゼントに絶対買いたい、と思う風雅な逸品である。

その企画力にエールを送りたい。栃木県に数ある隈研吾氏の美術館。この最中を持って歩かれる隈氏の大きなお姿を想像し、県民として何とも言えない親愛を覚えた。

.....

店内を渡る風の優しさにふと気づくと、白を基調とした木をふんだんに使った天井に大きな紙の波が揺らいでいた。あんこと木と紙、日本人の気質に長く息づいている「ゆらぎの美意識」である。

ずらりと並ぶピラミッド形の、あんこと木のしゃもじとバーカウンター。みごとな企画力である。だれがこんな発想をしたのか。

8種のおんこ バーカウンター

「おんこは最中」という概念から遠く

① バターカステラのキューブの中には、こし、粒、白のおんこ3種

どれも「洋」とのみごとな融合。味わい深い。花鳥風月の吉祥紋の焼き印。用途は広い。

② 「はとむぎサブレ」は素朴な美味しさ

小山市は全国有数のはとむぎの産地である。亀甲のような模様にした食感。ちょうどよい大きさ。香ばしさがあとを引く。

③ 最中の皮をからっと揚げた「揚げ最中」 組み合わせ自由。わたしだけの「おんガレット」

最中もガレットも、お好みのおんこを選んでサンド。おんこバーには、小豆から洋風塩レモン、ピスタチオまで8種類のおんこ。一緒にクリームや木の実のトッピング。初めての食感、こんな最中があったのだ。



昼間の12時、店内に溢れる女性、女性、女性の波。

どうしてこんなに女性がいるの？ この人たちは何してる？

思わずギモンの声。どこのビジネスも人手不足。

この人、主婦？ 近くのOL？ 友だちランチ？

1時を過ぎててもたくさんいる。ウィークデー？ 休みの人？ ...

ギモン、ギモン

政府の労働政策のミスマッチか。

労働市場に出られる女性、潜在女性市場か。

そう思わせる女性の波だった。

コロナのゼロ融資も返済が始まる。補助金助成金もない。

銀行も不良債権に備え、引当金積み増しをしている。

そんな時代だからこそ、世界で初めてをメッセージに、すべての日本人の根っこにDNAのようにあるおんこで、新しいマーケットを開発するのか。

勇気あるAOYA会長に感動した。

店内カフェで、カンパーニュサラダ、スペシャルプレートを美味しくいただき、少しのコウフンのまま、帰路の車に乗った。

※「アオヤカンパーニュ」は、株式会社坂東太郎（代表取締役会長／青谷洋治氏）のグループ企業である。

