

まるごとナッツ入りせんべいを 実演販売

“ 見せる ” ことを魅力に 消費者の心をつかむ



「小山せんべい店」

〒036-8346 弘前市大浦町5-3
TEL 0172-36-8088
FAX 0172-36-8089



小山悟さん

弘前を拠点に県内で店舗展開

ねじりはちまきがトレードマークで、「せんべい屋のおやじ」と公言してはばからない代表の小山悟さん（56）。「おやじは店の広告塔だから」と新聞広告やCMにも積極的に登場する。

店は、弘前公園の東門近く、公園の外堀に道路を挟んで面している。「元祖手焼津軽路せんべい」がキャッチフレーズだけに、店内には手焼きの作業台が設けられ、小山さんら3人の職人が実際にせんべいを焼く様を見ることができる。観光都市弘前にあって、シーズン中には県内外からの観光客を集める店としても知られている。

ほかに、JR青森駅や浪岡町の「道の駅なみおかアップルヒル」、黒石市の「津軽伝承工芸館」、JR八戸駅前にも出店し、実演販売を行っている。また、観光のオフシーズンには、香港、台湾などの物産展にも積極的に参加し、津軽の味を海外でもアピールする。

一昨年の11月には、県内外での実演販売や海外催事への参加、さらに若い職人の育成にも力を注いでいるという実績が認められ、弘前商工会議所主催の第3回「街づくり大賞」にも輝いている。

高級ナッツを丸ごと使い常識覆す創業は昭和20年ごろ。父正雄さんは、弘前市で店を開き、その後上京。東京のデパートで実演販専門の商いをしたという。そして約25年前に帰郷、東京で暮らしていた小山さんも跡を継ぐことを決め、父の元で修行を始めた。

「小山せんべい店」の商品は、いわゆる「津軽せんべい」「南部せんべい」と呼ばれるものとはひと味ちがう。アーモンド、ピスタチオといった高級ナッツが丸ごと入っていて、生地にサクサク感があるのが大きな特徴。





小山さんは、新しい素材を採り入れ、それまでのゴマかピーナッツだけという常識を覆した。「昔気質の父の逆鱗に触れた」と苦笑するが、今となってはこれなくして「小山せんべい店」を語れないほどの看板商品になっている。

お互いの顔が見える対面販売にこだわる

小山さんは「実演販売を通して津軽の素朴さと手づくりの臨場感を出したいと思っている。忙しいときでも焼き貯めたものを箱詰めにして積んでおくことはしない。作りたてのものをお客様に選んでもらってから箱に詰めるようにしています」と話

す。対面販売にこだわり、お互いの顔が見えるところでの商いを心がけている。卸売はほとんどやらず、通信販売も電話に限って受け付けているそうだ。

小山さんはよく従業員に「お客様の視点で」と指摘するという。そこで実際に、その客の立場になって店内を見回すと……。作り手と作業風景、そして出来たてのせんべいを目の当たりにして、購買意欲はより一層かきたてられるのである。

