がんばる皆さんを応援！

有限会社田中商店

有限会社田中商店は菓子の製造・販売、卸を営み、富山市問屋町で「せんべいの田中屋」「和スイーツ健太郎」を展開しています。富山湾の海の幸と海洋深層水を使った「有磯せんべい」をはじめ、富山の特色を生かした菓子を次々と開発。平成25（2013）年には和菓子部門を新設し、風味豊かで親しみやすい和菓子を提供しています。せんべいから和菓子へ。このたび4代目代表取締役を受け継いだ田中健太郎さんと、父で取締相談役の健一さんに、これからの目標について伺いました。

「有磯せんべい」がヒット

昭和3（1928）年に健一さんの祖父、定三さんが菓子問屋として古鍛冶町で創業しました。健一さんが高校を卒業する頃、不景気による連鎖倒産のあおりで、廃業危機に追い込まれたそうです。しかし、健一さんは「それでも続けたい」という一心で跡を継ぎ、卸業だけでなく、菓子の製造を始めました。

▲お土産にぴったりな「有磯せんべい」／18袋入り1,620円（税込）など。

「富山の食材を使った商品開発を始めたのは、富山ステーションデパート（とやま駅特選館の前身）への出店がきっかけでした。富山らしさがあり日持ちのする土産を求められ、最初に開発したのがチューリップの花びらを入れたせんべいです。その後、シロエビやホタルイカ、ゲンゲなど富山湾の海の幸を素材とした『有磯せんべい』など、富山の特色を打ち出した商品を企画し作ってきました」

「和スイーツ健太郎」オープン

健一さんの長男、健太郎さんは「和菓子で跡を継ぎたい」と専門学校に進み、東京の和菓子店などで約10年修業後に帰郷。平成27（2015）年には本店店舗、工場を併設した「和スイーツ健太郎」を問屋町にオープンしました。健太郎さんが一つひとつ手作りする和菓子は、風味豊かな優しい甘さが特長です。

「実は、私はあんこが苦手だったので、自分でもおいしいと思うものを作ることで、和菓子をもっとたくさんの方に楽しんでいただけたらと思いました。低糖質が注目される時代となり、当店のさっぱりした甘さを好まれる方も買いに来られるようになりました。素材にはもち米や卵、イチゴなど、富山の新鮮な素材を多く活用しています」

▲おはぎ（粒）110円（税込）／富山県産新大正もち米を使用しています。

当所の共同販売事業などにも参加して、販路拡大につなげています。また、当所の青年部活動を通じた異業種交流から学ぶことも多く、商品開発にも役立てているそうです。

▲さくら道明寺152円（税込）／関東風のさくら餅「もち桜」162円（税込）もあります。

元気なうちに事業継承

令和4（2022）年、3代目社長の健一さんが代表権を持たない相談役に、健太郎さんが4代目を継ぎました。健一さんが「いつかは」と考えていた事業継承に動き出したのは、コロナ禍になった後でした。

「同業者や得意先の浮き沈みを見ながら、私が元気なうちにバトンを渡せば、相談に乗りながら、応えることができると判断しました」

健太郎さんは、最初消極的だったそうですが、今は「いいタイミングだった」と実感しています。

「1年ぐらい、いろいろな方に意見を聞きながら、徐々に覚悟が芽生えていきました。今は将来の展望を考える余裕はあまりなく、目の前のことに精一杯ですが、いざという時に相談できる存在がそばにいることは心強いですね」

それぞれが初代のつもりで

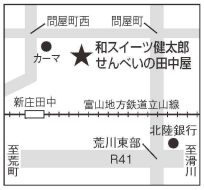
5年後には田中商店が100周年、「和スイーツ健太郎」が15周年を迎えます。「その時代に合ったことに挑戦し、それぞれが初代のつもりで精進することが会社を継続していくことではないかと考えています」と健一さん。健太郎さんも「これまでたくさんの方にお世話になったことに感謝して、頑張り続けていきたいです」と意気込みます。

毎年春、夏、年末に感謝祭を開いて、お客様の大切さを再認識する一方、長年、業界振興や社会貢献にも進んで関わり尽力しています。「変化の激しい時代を乗り越えていくには、互いの支え合いが必要です。そんなつながりを今後も大切にしていきたいです」と語る「田中商店」を当所はこれからも応援していきます！

有限会社田中商店

和スイーツ 健太郎

昭和3年創業 せんべいの 田中屋



住　　所　富山市問屋町1-2-46 問屋センター内
営業時間　平日9:00～18:00　土曜・祝日9:00～17:00
定 休 日　日曜　☎451-8066

せんべいは、問屋町本店の他、富山駅（とやマルシェ）や富山空港、その他でも販売しています。