

老舗名	弁松総本店 A組 1班
Q.1	なぜ日本橋でお店を開いたのですか。
A.1	初代が新潟から江戸に出てきて、結婚した奥さんの家が日本橋に土地を持っていたそうです。当時の日本橋は人も物も集まる大変にぎやかな街で、商売するには絶好の場所でした。なので、初代が食事処を始めたのは日本橋の魚河岸の中で、店は繁盛したそうです。
Q.2	お客さんは個人の方と団体のどちらが多いですか。
A.2	件数としては個人のお客さんの方が多いです。本店やデパートに買いに来るお客さんのほとんどは個人の方です。もちろん毎日、会社や学校、お寺、会合など団体からのご注文もありますが、件数としては多くても15件くらいです。お弁当の数としては、個人方は1個から数個のお買い上げですが、団体だと何百個もあることがありますので、日によっては数件の団体からの注文がその日作るお弁当の半分以上を占めることもあります。
Q.3	どの位の年齢の方が、よく買われますか。
A.3	個人のお客さんは50代から60代が多いです。もちろんそれより若い方もちらほらいます。どりらかという、もう何十年も食べ続けているという古くからのお客さんがたくさんいます。
Q.4	弁松のお弁当は、どんな場面で使われることが多いですか。
A.4	個人のお客さんですと昼食や夕食、新幹線の中で食べたり、お供え物にしたり、お食い初めや竣工式なんかの行事が多いです。団体ですと、冠婚葬祭、会議、運動会、ロケ、バスツアー、踊りや小唄の会などいろいろです。
Q.5	今まで届けた中で一番遠い場所はどこですか。
A.5	先代が箱根まで届けたことがあるそうです。現在は、23区中心なのでそんなに遠方にお届けすることはありません。地方のデパートの催事で扱って頂くことがあります。出店は無理なので、弁当だけお渡しして販売して頂くのですが、鹿児島島のデパートが一番遠いと思います。早朝にうちの工場に引き取りに来て頂き、そのまま飛行機で運んで、昼から販売となります。
Q.6	卵とたこはどこから仕入れていますか。
A.6	どちらも都内の業者から仕入れています。その業者が仕入れているのは、卵は主に岩手、たこはモロッコです。その時々で産地は変わります。
Q.7	どのような工夫をして、冷めても美味しいお弁当を作っているのですか。
A.7	特に工夫はしていません。元々、お弁当というものが、冷めても美味しいという前提でした。それが今はお弁当を温めるということが当たり前になったので、冷めたままだと不味いお弁当が増えたと思います。うちの味付けが濃いというのと、木の折箱を使用しているのも、冷めても美味しい理由の一つかと思います。
Q.8	その時代に合わせた工夫などはされていますか。
A.8	創業時は、庶民のお弁当として作り、明治時代には高級路線に走り、関東大震災と空襲があって大正・昭和初期にはまた庶民向けに戻りました。戦後の高度経済成長期には、もっとたくさんの人に食べてもらおうとあちこちのデパートに出店しました。自分の代になってからは、商品の種類を増やしたり、本店でランチ弁当を販売したりしました。今は、新しいことをやるよりは、弁松そのものをもっと知ってもらう機会を増やすことに力をいれたいです。
Q.9	濃い味付けを続ける理由はなんですか。

A.9	味そのものが「弁松」です。また、この味はうちでしか出せない味なので、うちがやめたら終わりになります。単に食べるだけのお弁当ではなく、江戸の文化としてのお弁当だと思っているので、「江戸時代のお弁当ってこんな感じだったのか。」と体験してもらえるようにこれからもこの味は守りたいです。
	Q.10 味付け以外に大事にしていることやこだわっていることはなんですか。
A.10	最近ですと、衛生面やアレルギーの問題などです。昔と違って、食の安全の基準が高くなって大変ではある部分です。それから、職場の労働環境です。職人の世界というのは、どちらかというブラックになってしまうかもしれません。それをホワイト企業として弁松の味を次に引き継ぐ人が働きやすい環境にするために試行錯誤しています。それから、味は守り続けなくてはなりません、それ以外はその時代の当主と従業員たちの個性が出るような仕事をしていいと思いますので、今は講演会やイベントなどお客さんと直接触れ合う機会を重視しています。今日もそうです。