

老舗名	榮太樓總本舗 D組 4班
Q.1	創業当時は屋台だったと聞いたのですが、屋台からどうやってお店まで発展していったのですか。
A.1	お父さんを亡くしたのが榮太郎20才の時、お店を建てたのが25才(1857)の時、榮太郎は母と幼い兄弟の面倒をみながら商いに精を出してついに小さな店を持ちました。最初はとても小さな店でした。それを商売を頑張り、建て直しのたびに少しずつ大きくしていったのです。とはいえ、最初のお店を作るときも仕事熱心で家族思い、人柄も良いと近所で評判でした。だから、周囲の助けもあったのではと思います。
Q.2	今一番売れている商品は何ですか。
A.2	現在、とてもヒットしているような商品というのはありませんが、単純に売上数字でみると、ジャンルでいうならば、飴の売上が一番大きいです。百貨店ならば昔ながらの「梅ぼ志飴」や「黒飴」、スーパー、コンビニならば「黒みつ飴」や「しょうがはちみつ飴」です。
Q.3	キットカットともコラボしていますが、コラボ商品を作るのはなぜですか。
A.3	一番の理由は今までにない新しい味を作れる事です。お客様にとっても新鮮な美味しさに出会える事になります。
Q.4	なぜオンラインショップを始めたのですか。
A.4	当社ホームページに訪れる人もかなり多く、そういう人が百貨店やスーパーにわざわざ行かなくても購入できるようにする為です。
Q.5	優雅さを持ち味とする京菓子との違いは意識していますか。
A.5	多少は。でも企画段階では美味しさと価格が重要なので他の事は比較的自由にしています。美味しさと価格を重要にすると優雅さは多少後回しになるかもしれませんね。
Q.6	どうやって実質的な美味しさをつくりだしたのですか。
A.6	献上菓子が多かった京都に比べて、江戸は町民、特に男性の割合が多い町だったので腹持ちの良い大福、金つばなどが受けたのだと思います。
Q.7	創業当時から変えていないものはありますか。
A.7	梅ぼ志飴(材料、形)、金つば、玉だれ、甘名納糖、よいお菓子は見た目も変えずに伝え続けております。
Q.8	お客様の要望で変えたものはありますか。
A.8	あんまりないと思います。
Q.9	これからどう発展させていきたいですか。
A.9	私達は日本橋という町が大好きです。町を盛り上げながら、町と一緒に発展していきたいです。
Q.10	榮太樓さんが考える絶対に洋菓子に負けない和菓子の良いところは何ですか。
A.10	雛祭り、七五三、など日本の行事に、また日本の季節のうつろいに結びついていく所。材料がヘルシーな所。