

荒川の人

第274回

日暮里で生み出される新感覚のおこし。
家業の窮地に奮起した若き三代目。

OKOSHIYA TOKYO代表／丸文製菓代表 **細谷 誠**さん

1994年、荒川区東日暮里生まれ。法政大学卒業後、人材会社に入社。社会人1年目の時に祖母が倒れたのを機に実家が営む1963年創業の「丸文製菓」の三代目になることを決意。2019年既存のおこしのイメージを一新したブランド「OKOSHIYA TOKYO」を立ち上げ。2021年丸の内ビルディング（丸ビル）に期間限定で出店した店舗が好評を博し、2023年4月に同ビルにてリニューアルオープンを果たす。



日暮里繊維街近くの住宅街の一角に、60年以上の歴史をもつ「丸文製菓」があります。創業以来、おこしの製造一筋。荒川区では唯一のおこしメーカーです。廃業寸前だった家業を継ぎ、三代目として奮闘する細谷誠さんにこれまでの歩み、あらかわの街に寄せる想いを伺いました。

伝統が途絶える間際に芽生えた後継者としての自覚

「おこしは身近な存在すぎたこともあり、家業を継ぐ気はまったくありませんでした」と穏やかな口調で振り返る細谷さん。祖父が創業した丸文製菓の看板は二代目の伯父、伯母、そして祖母の三人で守り抜いてきました。祖母の文子（ふみこ）さんが倒れると、廃業が現実味を帯びてきます。当時社会人一年目の細谷さんは、丸文製菓がなくなってしまうことにショックを受け、後継者として家業に就かせてほしいと伯父に直訴。しかし、返ってきたのは「甥っ子に苦勞をさせるわけにはいかない。継がないでくれ」という言葉でした。

覚悟を決めた細谷さんは会社を退職。日雇いのバイトをしながら無給を条件に再建の道を模索して



ひとくちサイズのおこしはギフトにぴったり。商品開発は義理の妹さんが担当。
※日暮里の丸文製菓では販売していません

いきます。「経営の知識がないのでビジネス関連の本を読み漁りました。おこし作りを学ぶかたわら、人脈づくりにも励みました。孤独でつらい時期でしたが、『好きなことをやったらいいよ』という両親の言葉がありがたかったです」

順風満帆とは程遠い三代目の船出。それでも、おこしの秘めた可能性を信じ、2019年には軽い食感と多彩なフレーバーが特徴のブランド「OKOSHIYA TOKYO」を立ち上げます。

OKOSHIYA TOKYOを引っ提げて初参加したマルシェイベントでの来場者の反応は、大きな手ごたえになったと細谷さんは言います。「伯父は職人ですから、昔ながらのおこしのスタイルを変えることに葛藤があったはず。そんな伯父もお客さまの喜ぶ顔を見たことで新しいおこしを前向きに捉えてくれるようになりました」

「ピンチはチャンス」と言い聞かせてはじめての実店舗をオープン

自らを楽観的な人間と分析する細谷さん。逆境に置かれた時こそ「ピンチはチャンス」と自分に言い聞かせます。その言葉が天に通じたのか、2021年に千載一遇の機会が到来。東京駅からほど近い、丸ビルのテナントに空きが出たことで、悲願だった店舗を構えることに。「コロナ禍でなければ、うちのような小さな会社が一等地に出店する機会すら与えられなかったと思います。予定していた催事はすべて中止になり、大変な時期でしたが失うものはなにもないと、前向きに考えるようにしていました」

現在、丸ビル地下1階の店舗では17種類のフレーバーがラインナップ。試食という実店舗ならではの強みを活かし、おこしになじみの薄い若い世代、海

外からの観光客、ビジネス需要などを取り込み、おこしの裾野を広げています。

生まれ育った日暮里から次世代のおこしを発信

慣れ親しんだあらかわの街の中で特に思い入れのある場所に挙げるのは、今も昔も雰囲気が変わらない日暮里南公園。「幼いころ父によく遊んでもらいました。現在は2歳の娘を連れて家族で遊びに行きます。日暮里には愛着がありますから帰ってくると安心しますね」

海外展開も視野に入れつつ、イベントがあれば積極的に出店していきたいと意気込む細谷さん。丸文製菓が長年にわたっておこしを作り続けてきた日暮里の街にOKOSHIYA TOKYOのお店を出すことも近い将来叶えたい目標のひとつです。

ちなみに、丸文製菓という屋号は創業者である祖父が妻の文子さんの名前から一文字とって名付けたそう。

「祖父は私が生まれる2年ほど前に亡くなったので実際に会ったことはありませんが、想いをしっかり受け継いでいる姿を天国で祖母と一緒に見守ってくれていたらうれしいです」



細谷 誠さんの お気に入りの一冊

ビジネスマンの父より息子への30通の手紙
キングスレイ・ウオード 城山三郎 訳（新潮文庫）

事業を継ぐときの心構えをまとめた一冊です。「あえて挑戦を」など背中を押してくれるメッセージがちりばめられています。

RESTAURANT SERIO

ART HOTEL NIPPORI LINGWOOD

平日ディナー限定
お一人様5,500円
(90分飲み放題付)
平日17:00～20:00
※3日前までのご予約制

宴会場利用
新年会プラン
お一人様8,200円より
(2時間飲み放題付)
和・洋・中 折衷

新年会
のご案内

期間
2024.1.1(祝)～2024.1.31(水)

LINE 公式アカウント

友だち
募集中

ホテルで使えるお得な
クーポンやキャンペーン
情報はこちらから⇒
@bmj7809h

友達登録で20%OFFクーポンプレゼント!

レストラン利用もお得!
レストランランチ・ディナー限定!!
ご飲食代より
10%OFF
有効期間 / 2024年1月31日※

※レストランセリオ・割烹みなどのみご利用可。
※他特典との併用不可。
※ご清算後のご提示は対象外となります。
※通常メニューのみ。掲載プランには使用不可。

〒116-0014 東京都荒川区東日暮里5-50-5
TEL.(03)3803-1234 (代表)

【交通のご案内】日暮里駅南改札口 徒歩1分【駐車場】立体駐車場26台
※車体制限あり ※駐車場のご予約は承っておりません。
※できるだけ公共交通機関をご利用ください。