

〈縁起焼〉って知ってた？ キャッチコピーに「満

月の夜生まれた」とあるよ。まあいい、しっとり白いお饅頭
は確かに満月を映したように見える。東日本大震災の翌
年、月に願いを込めて空を見上げている人たちがいた。



—縁起焼をめぐる情報（山陽小野田市）—

○縁起焼、市の名産品に 山陽小野田市名産品推進協議会（岩佐謙三会長）は〈竹まる〉

竹本篤史社長、千代町2丁目の和菓子「縁起焼」を市の名産品に認定。2013/12/25

○縁起焼「ふるさと納税返礼品」リスト登録 地域/山陽小野田市 分類/A-1

〈縁起焼〉（竹まる）（1万円以上で） ふるさとチョイス 2018/12 現在

「エコ時代の和スイーツ？調査」所在地/千代町二丁目 5-14 ☎0836-83-4789

〈縁起焼〉製造販売〈竹まる〉 山口労災に近い閑静な住宅
街にある。オープンは2013年2月11日。2年前に縁起焼開
発の契機となる東日本大震災が発生した。工房は住宅の庭の
奥まった位置にあり、分かりにくいが、道路側の縁起焼の幟の
黄色が目印だ。竹本秀幸オーナー、篤史社長親子で営業。
営業時間：月—土（10:00—17:00）（右、工房2018/12/15）



A-1 縁起焼

Q&A「新食感とエコな美味しさ」（お二人が熱く語る）

橘 名産品の認定を受けた「竹まるの縁起焼」の〈売り〉は何ですか。
社 米粉や小麦粉をブレンドした真っ白な生地北海道産の小豆の餡
(あん)を入れ、回転焼きの要領で焼き上げた新食感の和菓子です。
八角形に“おのだ”を入れた焼き印を捺しました。米粉を使った冷えて
も、もちもちした食感が人気です。

橘 開店の時、町内に縁起焼を配りましたね、私も生地のもちもち感と小豆の餡の品のい
い甘さで、冷えていて美味しく感じました。どんな種類がありますか。**社** 現在、抹茶クリ
ーム 140、さくら餡 140、チョコ 120、カスタード 120、白あん 120、赤あん 120
の六種類です。関西のデパートでは(一律)180円/1個の設定ですが、食べた方から
「縁起焼は常温です。冷たいくらいなのに固くなく、つくたてのお餅のように柔らかで美
味しい」と満足の声が聞きこえて来ます。**橘** 「エコなスイーツ」と呼ばれていますね？
社 冷えても柔らかい独特の食感が続く、温めても冷えても美味しいのでレンジは不
要。自然解凍でそのまま頂ける点でしょう。**オ** お客様の「縁起焼は常温が標準」と
いう考えは自然に広がっているようです。**橘** 開発者の夢が実現したのですね。

橘 縁起焼のビジネスに参入した理由やこれからについて。**オ** 災害やエコの時代
ですよね、開発者が家内の身内で、その夢に協力したいと思った。「新スイーツ」と云
われる食感が良い。何より常温で美味しい。腹持ちも結構あるし、避難所などに供給



できればきつと喜ばれる。サンパークや、江汐公園等
のイベント(左)に積極的に参加するのは、普及は「食
べて頂く、知って頂く」に尽きる。〈下、篤史さん〉

縁起焼に秘めた願いと仲間
長府総本店 永野秀幸代表に聞く

永 東日本大震災
による福島第1原
発事故で、首都圏

が深刻な電力不足に陥った時がありましたね。彦島に住む友人に妹さんから一本の
電話が入ります。「エアコンなしでも、冷たいパンなどを食べて暑さをしのいでいる」と
云うのです。閃くものがありました。「温めても冷えてもおいしく食べられるお饅頭があ
れば避難生活の人たちの助けになる。」試行錯誤の末、友人は米
粉と小麦粉の絶妙な配合を実現してブレンドした真っ白な生地



小豆の餡を入れ、回転焼きの要領で焼き上げる製
法を確立。2012年5月仲間たちと「つきまる」を立
ち上げ私を代表として二店舗で「エコ時代のスイ
ーツ」をスタートしました。

橘 山口新聞が2カ月後、取材して「新食感
和菓子(縁起焼)一節電の夏を快適に過ごす冷
菓として評判。本店だけで1カ月間に約1万5千個が売れる人
気ぶり」と報道しますね。売れ行きも凄いが下関の街の人情の厚さ？を感じます。**開**

発では仲間の夢をどんな気持ちで支えていましたか。**永** 冷房のない狭い厨房で
未だ名前のない饅頭を焼いていると、暑くて暑くて冷たい水がほしくて堪らない。コッ
プ一杯の水で鎮まるのです。冷たいパンで暑さをしのぐ気持ち、それが出来るというこ
と。ひしひしと感じました。仲間の夢はみんなの夢でしたね。

橘 「満月の夜生まれた」とありますが？どんな意味ですか？**永** 満月を見ていて月
＝ツキ(幸運)、丸い＝エン(縁)からでしょうか、丸く白い、米粉を使った饅頭に八方
から良い縁や幸運を呼ぶという八角形の焼き印を無性に入れたいと思いました。まず
地名を考え、最終的には(縁)(起)(焼)にしました。不思議なことに、買った方から家内
(仲間でもあります)に「いいことあったよ」「良いご縁を得た」と次々と声が届きました。

《中央図書館深掘りNEWS》『WA!菓子展2017』（あべのハルカス近鉄本店）に20
店が来店。伝統の和菓子、アイデア満載のスイーツを競いました。縁起焼を出展した
春日大社店は各種一律195円に設定、「エコ時代の和スイーツ」の食感を「**あまり
にももちもちもっっっっちもちなので包丁で切るのが難しく通常の試食はあり
ません**」とユーモアたっぷりにPR。興味津々の人々には「試触用」もありました。

〈小野田店竹まる〉〈総本店(株)つきまる〉〈山口駅通り店〉〈光店〉県内4店
も各地域の銘菓から〈山口県発の銘菓〉へと夢の原点を深化させる、としています。
御声援を！ \ (^-^)/ カット/つきまる、イベント・焼き/竹まる (文責) 橘高榮一