



ショーケースには季節限定を含め約10種類の出来立てのどら焼き、プリンが並ぶ。開店と同時に多くの客が訪れる（左は代表取締役夫人の小林好枝店長）

# 生活に寄り添うお菓子を提供

老舗菓子店「栄玉堂」（山形市旅籠町2丁目）には、人気のどら焼きを求めて多くのファンが訪れる。今年2月に仙台店に続き、石蔵を活用した旅籠町の賑わい拠点「gurra」にカフェ店舗を開店した。「お客さまの生活に寄り添うお菓子を提供する」をコンセプトに、中心市街地の活性化にも貢献したいと語る（有）栄玉堂本舗代表取締役の小林一三氏（61）を訪ねた。

「あらためて「栄玉堂」の沿革をうかがいます。

**小林氏** 創業は江戸末期の1836（天保7）年生まれの2代二八（栄太郎）が、現在の場所です。3代儀蔵、4代銀三郎が店を率いた明治から大正にかけて30人ほどの弟子を抱えていました。その繁盛を裏付けるような扁額「栄玉堂」が受け継がれています。勝海舟、山岡鉄舟と並び「幕末の三舟」として知られる書の達人高橋泥舟の手になる筆で、

娘が河北町に嫁いだことから何度か来町し、店の評判を聞き立ち寄って揮毫したと思われます。

余談になりますが、二八の次男儀蔵は東京の私塾で学び、浅草の神谷醸造場（現「神谷バー」）の創業者神谷伝兵衛の養子となり、仏ボルドーでブドウの栽培から醸造技術までを会得し、茨城県牛久市に適地を見つけ、日本初の本格化ワイン醸造場を設立。明治41年に発行された実業家の成功譚に紹介されました。

昭和に入り祖父栄一郎の「包みきんつば」は「栄ちゃんきんつば」の愛称で親しまれましたが、戦争が始まると材料不足で店は縮小。戦後後継いだ父一男は48歳で他界し、店は存続の危機に直面しました。当時、私は高校2年生でした。

「20数年の時を経て2001年に『新生栄玉堂』を開業します。

**小林氏** 私は大学卒業後、山形銀行を経てカラオケ店とビデオレンタル店を経営する企業に転職しました



小林一三代表取締役（左）と次男の小林啓吾店長。新店舗で撮影

### 有限会社 栄玉堂本舗

代表取締役 小林一三  
〒990-0047 山形市旅籠町2丁目1-45  
Tel.023-622-2134



石蔵と調和した新店舗（上）と新たな目玉のクロワッサン（下）

が、いつしか菓子作りのことを考える自分に気が付きました。「父が精魂込めて焼いていた『どら焼き』で勝負しよう」と決意したのです。38歳の時です。代々栄玉堂に修業に来ていたという川西町の創業230余年の老舗菓子店錦屋さんで約5カ月間生地作りを教わりました。

父の他界後、母が「甘味処」として開いていた店舗をそのまま使い、工場は自分で床と壁にペンキを塗り改装、父が使用していた大きな銅製の赤鍋で餡を練り上げました。朝早く焼いて、その日のうちに生地ふわふわ感、焼けた皮の風味を味わってもらおう「出来たて」にこだわりました。栄玉堂を懐かしく思っ

て来店される方や口コミで評判となり、店の代名詞になった「カマンベールどら」や「モンブランどら」「宇治金どら」、栗やラ・フランスなど季節限定も含めて10種類のどら焼きとプリンがショーケースに並んでいます。

### 「gura」に新店舗 まちなかの賑い創出へ

今年2月「gura」に、次男がカフェ店舗「eigyokudo Cafe」をオープンしました。パリスタでもある次男は2018年に仙台市に「EIGYOKUDO CAFE」を開店しています。そこで

の経験を生かして、新店舗ではラテアートを施したカフェラテやクロワッサン、チーズケーキを作り、喫茶と菓子の販売を行っています。c a f e 甘味処の色彩の強い本店と、石蔵の空間を生かし軽い食事でもできる新店舗。コンセプトの異なる近隣2店舗で相乗効果を生み出し、街なかの賑いに貢献したいと考えています。

山形県よろず支援拠点のコーディネーターを務めています。経営者の視点で相談に預かっているということですが。

**小林氏** 2014年に故稲盛和夫氏主宰の盛和塾に入塾しました。そこで学びは本当に素晴らしいもので、そのおかげで弊社も「少しはマシな会社」になりました。特に稲盛氏の献身的な生き方に憧れ、自分も社会のために少し貢献したいと考えたのが、よろず支援拠点のコーディネーターに応募したきっかけです。

23年間、経営者として生きてきた中で様々な経験をしました。一番大事なのは「どうなりたいたのか」という思いの大切さです。どういう会社にしたいたのか。売上、利益はどうしたいのか。といった根本的な課題にも同じ経営者として一緒に考えていければと思います。ぜひ一度よろず支援拠点のホームページをご覧になってください。