

伝えたいこの味

フランス洋菓子

横浜 かをり

社長
板倉 敬子さん



レーズンサンド

ブランデーに漬けて仕上げたレーズンと、口溶けのまろやかなクリームをサンドしたレーズンサンドは「かをり」を代表するお菓子。バター風味とサクサクとした歯応えは、子供から大人まで多くの人愛する横浜銘菓です。

フランス洋菓子「かをり」のある横浜・山下町70番地は「洋食文化発祥の地」。昭和二十二年創業の「レストランかをり」は、図らずも、昭和四十五年にこの地に移転。閑散とした通りに再び華やかな洋食文化が花開き、横浜の名店として歴史を刻んできました。近年はレストラン事業から洋菓子へと大きく比重を移しましたが、そのきっかけを作ったのが現社長の板倉敬子さん。家業には全く興味がありませんでしたが、インスピレーションから試行錯誤を重ね、「トリュフ」「レーズンサンド」「桜ゼリー」「いちようチョコレート」など、長く愛される銘菓を誕生させたのです。



横浜かをり
神奈川県横浜市中区山下町70番地
☎045-681-4401(代) FAX045-662-3764
<http://www.kawori.co.jp/>

レーズンサンドは、「かをり」の一番人気のお菓子とお聞きしました。

板倉社長 今では横浜のお客様だけでなく、全国からこのレーズンサンドを求めていらつしやる方々も増えました。皆様に繰り返し召し上がっていただけることは何より嬉しいですし、私もこんなに長続きするとは思いませんでした。

お酒が強過ぎず、ブランデーのほのかな風味とレーズンが、このビスケット生地とよく合っていますね。

板倉社長 シンプルなお菓子ですが皆様に喜んでいただけるお菓子だと思います。お菓子を専門的に学んだことはありませんが、そんな私が一年かけて完成させたレーズンサンドは、「かをり」の名前を皆様知っていただけになるようになった最初のお菓子で、特別な思い入れがあります。

「かをり」の歴史はいつから？
板倉社長 もともと「かをり」の創業は、



いちようチョコレートが生まれ
るきっかけとなった日本大通りの
銀杏並木。銀杏は「神奈川県
の木」でもあり、春の青葉は
ペパーミント味、秋の黄葉は
オレンジピター味で表現した
いちようチョコレート



右：ほんのりとした桜色に八重桜のはちみつ漬けをあし
らった桜ゼリー、一枚ずつ花が開き、しゃりとした歯触
りと桜の香りが残る。喫茶でも食べることができる（単品
¥400・紅茶/コーヒーセット¥800）

左：8色の色のゼリーは、日本の那智の滝にかかった虹か
らインスピレーションを得て生まれたお菓子

母が昭和二十二年（1947）に始めた喫
茶店が最初です。その後、昭和二十八年
（1953）に、横浜の伊勢佐木町5丁目
に本格的なフランス料理レストランを開業
しました。当時の横浜は、ホテル等は接収
されレストランなどあまりない時代でし
たから、祖父の人脈で日本郵船の外国航路
の Cock さんなど腕の良い料理人が集ま
り、横浜では有名な店になりました。そし
て昭和三十年（1955）に、今度は伊勢佐
木町2丁目に、アクリル樹脂を多用したガ
ラス張りのような外観、当時は珍しかった
冷暖房完備や、螺旋階段を用いたビルを
オープンしました。和洋折衷のモダンな
雰囲気はとても華やかで、どちらのお店も
とても流行っていました。

その後も順風満帆でしたか。

板倉社長 現在の場所に「レストランかを
り」がオープンしたのは昭和四十五年
（1970）、母がアメリカに視察に行き、
庭を活用した郊外型レストランを開きた

いと思ったのがきつかけです。でも当時この辺りは何もなく、ビルがポツンと建っている感じで「こんな場所でビジネスとしてやっていくのかしら」と正直私は思っていました。

板倉社長はお店を手伝っていらしたのですか？

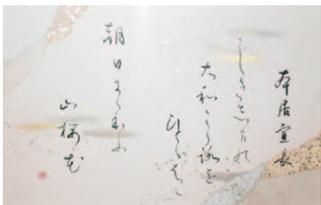
板倉社長 私は主婦として子育てに専念していましたし、ビジネスには全く興味はありませんでした。学生の頃、レストランを手伝ったりしたことはありませんでしたが、お客様の前に出ることは恥ずかしかったですし、どちらかと言うとおとなしい性格でした。

転職になったのは？

板倉社長 サラリーマンだった主人が勤めていた会社を辞めて、本格的にこの店の経営に関わっていたのですが、3年たっても閑古鳥が鳴いていて、両親や夫の苦労をずっと見てきた私は、「これはどうにかしなければならぬ」と自然に飛び込んでいった気がします。

まず最初に手掛けられたことは？

板倉社長 ここに来るお客様を待っているだけでは駄目だ、と思い、当時まだ珍しかったケータリングを始めました。私の母校でもある聖心女子大学に頼んだり、



上：店名の「かをり」は、和歌を愛した板倉社長の父・富治氏が、本居宣長の「敷島の和心を人間は朝日に匂う山桜花」の歌から名付けたという
左：昭和な雰囲気を感じさせるレトロな雰囲気の喫茶店内



近隣の学校にも行きました。ある時、大手新聞社が「これからはケータリングの時代が来る」と大きく取り上げてくれて、それがきっかけでお店の従業員達もやる気を出してくれました。

洋菓子が有名になったきっかけは？

板倉社長 昭和五十年（1975）に、当時の神奈川県長洲知事がよく来店されましたが、デザートに出す「トリュフ」チョコレートを大変気に入った様子で、それをきっかけに私が作ったトリュフを土産品として販売するようになりました。その時に、お菓子があれば、プレゼントや贈答で遠方の皆様にも召し上がっていただける、と確信したように思います。

そしてレーズンサンドを考案されたのですね。

板倉社長 トリュフがきっかけで、大手百貨店に出店のお誘いを受けたのです。でもそれは、当時人気のあった他社のレーズンサンドを超える商品を作ってください、という条件付きでした。レーズンサンドはビスケットを作るのに大変苦労しました。ちょうどお店の前に雪印の支店ができ、東京の研究所を紹介してもらい、そこに通っ



著名人 澤・作
島・妻、
小山市 三氏
のサイン
の入り口
を飾ら
れている

て沢山のことを教え
てもらいました。しつ
とりとしたクリーム、
ブランドーがほのか
に香るレーズン、サ
クサクのビスケット
品が出来上がったと
きは、とてつもなく
嬉しかったです。当
時からレシピは一切
変わっていません。

次々にヒット商品が生まれましたね。

板倉社長 平成三年には桜ゼリーを発売
しました。八重桜を中央にあしらった淡
い桜色で、ほのかな桜の香りがするゼリー
ですが、日本の国花でもあるこの桜ゼリー
は、日本人だけでなく外国の方にも大変人
気があります。また、神奈川県の木は「イ
チヨウ」ですが、日本大通りのイチヨウ並
木も有名ですから、これをモチーフにした
と思います。「いちようチョコレート」を作り
ました。いちようは末広がりですから、お
祝いや贈り物にもいいと思います。

商品開発のひらめきはどこから？

板倉社長 ある時、ふっとひらめきます。
「かをり」のお菓子のほとんどは、このひら
めきから創りました。また、商品のネーミ
ングはとても大切だと思っています。イー
スターの頃、ダックワーズが玉子の形に似
ていたので「幸運のたまご」と名付けたら
とても人気が出ました。

板倉社長が今一番強く思うことは。

板倉社長 平成六年(1994)だったと
思いますが、この場所にはかつて何があっ
たのだろうと思いい、県立栄養短大の草間俊
郎教授に調べてもらいました。ここは幕
末に、オランダ船の元船長フナーゲル氏
が『横浜ホテル』というホテルを作った場
所だったそうです。海外の著名文化人も
宿泊したというこのホテルは、洋食文化発
祥の地と言われています。この「洋食文化
発祥の地」で、商売をすることができるの
は大変な誇りであり責任を感じます。

今後も益々活躍ください。

板倉社長 商売に興味のなかった私が、
とにかくお店を守らなければと思い、無我
夢中に我を忘れてまっしぐらに働いてき
ました。その間に、いつのまにか商売が好
きになっていったのです。猪突猛進でした
ので、苦労もありませんでした。年中無
休でよく働いたと思いますが、まだ休んで
いる暇はありません。また、何か新しいお
菓子を作りたい、そう思っています。「か
をり」のお菓子を皆様に喜んでいただけま
したら、何より幸せなことだと思ってお
ります。



生れも育ちも横浜という板倉敬子さん、今でも、常に何か新しいものを作りたいと思っているバイタリティー溢れる女性社長