たちばなの勇気

株式会社 橘点心庵

世界でも名高い国際都市「東京」。高層ビル群や張り巡らす交通網だけでなく、実は清水の湧く山村から活火山まで所在している東京。ニューヨークや北京でもありえない食材の豊富な都市東京。幻の小麦粉、ブランド鶏卵、希少価値の緑茶、ミネラル豊富な海塩、江戸時代から伝承の江戸東京野菜。東京食材でお菓子を作りました。

橘点心庵 って？

「点心」と聞いてほとんどの方が中華料理店を思い浮かべると思いますが、弊社は「和菓子・洋菓子」製造販売を営んでおります。「点心」とは禅宗では、食事と食事の間に食べる軽食のことを言い、茶道でお茶会の「おもがし」のことを称しております。弊社名は「たちばな（創業者の名）の点心（茶菓子）の店」という意味を込めております。

橘点心庵

1973 年(昭和 48 年)6 月創業。時代は自動車生産数が米国を抜いて世界第一位となり、500 円硬貨が発され「バブル景気」と呼ばれる好景気に突入した時代でした。まさに海外からの輸入品も増え、大量消費の時代でもありました。このような時代の中、橘点心庵の先代は「本物を見極め、品質は落とすな」が口癖でした。また当時製造工場ではでは社員の先陣を切って製造にあた

り、原料の小麦粉、卵、小豆たちに**「元気か？美味しくなれよ・美味しくなれよ」**といつも話しかけておりました。これが今に続く、たちばなのスピリットなのです。

理想のお菓子を目指して

学生時代、米国へ旅行に行って現地で made in USA のジーンズを購入したつもりが、帰国後、そのジーンズが made in China であったことが判明した経験があります。また、高速道路のサービスエリアで東京名物と名乗っていながら製造地が他県であったり、原料が海外の物であるとすると本当に東京名物なの？と思ってしまいます。私たちの会社は、**「江戸」**や**「東京」**を名乗っている製品を東京で作っている会社だからこそ、**東京産のさまざまな原料にこだわり、都内で製造する、本物の東京製品**をご提供していることを自負しています。

新宿 高島屋

東京は世界で名だたるメトロポリタン。高層ビル群や東京は張りめぐる交通網。24 時間眠らない世界屈指の都市。でも、東京は清水の湧く山村から活火山まで所在しているのです。「秩父多摩甲斐」や伊豆諸島の「富士箱根伊豆」という国立公園の一部も東京都内に位置するほど自然豊かな都市でもあり、地域ごとに多種多様な食材が揃っています。それは、ニューヨークや北京でもありえない地産食材の豊富な都市でもあるのです。

東京奥多摩（フリー素材）

その地産食材の豊富さの訳は、江戸時代、全国の大名が参勤交代で持参し根付かせた全国各地の農作物が江戸に集まったから。またもう一つは明治時代、新宿御苑の前身、国営「内藤新宿試験場」。西洋文化の開花とともに世界から持ち込まれた食文化や西洋野菜などをここから全発するなど、東京は江戸時代から現代に続く食材の豊富な発信都市なのです。

出典 東京都産業労働局 TOKYO イイシナより

東京は意外と知られていない畜産、水産、農産物の宝庫。

TOKYO GROWN　公益財団法人 東京都農林水産振興財団より

わたしたち橘点心庵は、東京産のこのような食材の中から、東久留米市産の途絶えかけた幻の小麦粉・柳久保小麦粉(現在江戸東京野菜に認定）、あきる野市・立川市産の箸でつまめるようなブランドの鶏卵、多摩 瑞穂町産の希少価値の東京狭山緑茶、伊豆大島沖のミネラル豊富で自

然豊かな海塩、江戸時代から伝承されている都内の内藤かぼちゃ、内藤とうがらしなどの江戸東京野菜。

JA 利島(利島農業組合 椿果実）

また、体にやさしい日本が誇る伊豆利島村製造の椿油（学名 Camellia japonica）など、東京食材を集め「おいしい、あたらし、なつかしい」お菓子を作り続けることなのです。　主原料国産 100%は勿論、東京の食材を使って、東京で製造する。リアルな東京産製品を生みだす使命に燃えています。

私たちの使命

国産、東京産の味を広めたい。それは、安全で安心「おいしい、なつかしい」味の探求。
幼少のころの夏休み、田舎のおばあちゃんち で食べたおやき、木樽のぬか漬けのきゅうり、カンナ？で削った鰹節とさっき畑で抜いてきた葱のみそ汁、太陽の匂いのするトマト、生でかじった とうもろこし。虫が食べたけどこの辺は大丈夫だからと言って切ってくれた庭の柿、井戸で冷やした西瓜、 かまどの神様がいる台所。アトピーやアレルギーなどの言葉が現代より注目されなかった時代。

かまど（フリー素材）

今、私たちにできること。おいしいは当たり前。素朴で、安心・安全な味を追求していくことなのです。

東京産へのこだわり、国産へのこだわり。

国産の製品の多くは、生産者が一筋ならぬこだわりを持ち、乳母日傘のごとく大切に育で「品質の良さ、安心安全」に特化した製品作りをしています。代表的なのが国産牛肉。宮崎牛や、松坂牛などや、あまおうや多品種とちおとめなどのブランド苺。品質へのこだわりが世界も認めています。

小麦粉、鶏卵、穀類、砂糖、塩、野菜もしかり。

海外からの大量の輸入製品があふれんばかりの現在、代々引き継いできた田畑や牧畜。日照りが続くと憂い、台風が来れば憂い、自然とともに育てたものだから、無農薬にもこだわり、害虫を一匹一匹捕獲し、摘花や間引きなど、　一個一個、一粒一粒に真心丹精を込めて生産。

TOKYO GROWN　公益財団法人 東京都農林水産振興財団より

東久留米市で嘉永 3 年（1851 年）から小麦粉の種の起源を絶やさす作り続ける生産者、江戸東京野菜の生産に生きがいを見出す生産者、家畜のえさも贅沢な自慢の配合を行い味はもちろん、形や色までこだわる、奥多摩で養鶏場を経営している生産者は、鶏が一羽､二羽きつねやテンに奪われても、「氏神様への貢ぎ物さ」と自然には逆らわず、共存の姿。風神雷神、八百万の神々に感謝の生産者たち。まさに日本人ならではの精細な生産へのこだわりなのです。

都立瑞穂農芸高校「江戸東京野菜プロジェクト」

江戸東京野菜の一つ「内藤唐辛子」と瑞穂町の特産品であるお茶やトマト等をブレンドした「瑞穂七色唐辛子」を開発し、瑞穂ブランドとして認定されました。女子高生の視点でマーケティング調査等を行い、改良を加えたほか、地域と連携し、取組の輪を広げました。活動が評判を呼び、地域での認知・理解も深まり、瑞穂町の活性化に寄与されました。

東京都立瑞穂農芸高等学校 プロジェクトと横山先生

また、東京の伝統野菜の種を絶やさない活動「生物多様性損失」の問題に取り組む東京都立瑞穂農芸高等学校の生徒さんたち。（彼らもまた、橘点心庵の「江戸東京野菜ケーキ　とうがらし」の原料を供給していただいている生産者仲間のひとり。）東京都内という近隣ゆえの新鮮さは勿論、顔が見え、畑が見え、畜舎が見え、対話のできる生産者の皆さんたち。

橘点心庵はこれら生産者のみなさんの作品を組みあわせ、足さずに引かずにおいしいお菓子を製造しお届けしているのです。

商品が作られた背景、安心と安全。そしてこだわり。

国際グローバル化が進んでいる中、アレルギーや発がん性物質など、食の安全性が求められています。日本では認可されていても、米国や東南アジアなど海外の多くでは認可されていない食材がたくさんあります。（トランス脂肪酸含有のマーガリンやショートニング等々。）

・**トランス脂肪酸**を日常的にとりすぎた場合には生活習慣病になるリスクが高くなりますが、食品に含まれている栄養素には、同じようにとりすぎによって健康に悪影響を及ぼすものがあります。

トランス脂肪酸が体に悪いって本当?

・**脂質**はエネルギー産生栄養素の一つであり、食品からとる量が少なすぎると健康リスクを高めることがあります。一方で、脂質は炭水化物（でんぷんや糖類）、たんぱく質に比べて、同じ量当たりのエネルギーが大きいため、とりすぎた場合は肥満などによる生活習慣病のリスクを高めることも知られています。そのため、世界保健機関(WHO)は、飽和脂肪酸やある種の不飽和脂肪酸について、食品からとる量の基準を定めています。

外国ではどんなことをしているの?

•脂質をとる量が多い先進国の多くは、**飽和脂肪酸**や**トランス脂肪酸**などを含めた**脂質のとりすぎについて**、生活習慣病の予防のために**注意喚起**を行っており、**バランスのとれた健康的な食生活**を推奨しています。

出典　農林水産省 消費・安全局食品安全政策課
担当：化学物質管理班

弊社の商品は国際基準に合った安心・安全な食材をの使用を目指すとともに、主原料国産100%、東京食材へのこだわりを大切に守ってまいります。特に東京を代表する土産「人形焼」はショートニングから**トランス脂肪酸が検出されない**東京都利島村の椿油に置換。世界に通じるお菓子に仕上げ直しました。

人形焼(アソート) 小豆×2・いんげん豆×1

f	a×f%	g	b×f%	g	c×f%	g							d×f%	g	e×f%	g
構成比	100g当り	0	100g当り	0	100g当り	0	100g当り	0	100g当り	0	100g当り	0	100g当り	0	100g当り	0
%	エネルギー		たんぱく質		脂質		飽和脂肪酸		トランス脂肪酸		コレステロール		炭水化物		食塩相当	
100.00		70		1.6		1.9		0.9		0.0		12.8		12.2		0.26

品名 人形焼　たちばな（１２個入）

名称	和　菓　子
原材料名	卵（国産）、小麦粉（小麦（国産））、砂糖（てん菜（国産））、小豆（国産）、いんげん豆（国産）、還元水飴、食用植物油脂、はちみつ、みりん、醤油、寒天 （一部に小麦・卵・大豆を含む）
添加物	乳化剤（大豆由来）、膨張剤
内容量	１２個
賞味期限	24. 1.31
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
製造者	株式会社　橘点心庵 東京都中野区本町４－３１－５ ＴＥＬ０３－３３８２－６０２１
製造所	株式会社　橘点心庵立川工場 東京都立川市富士見町６－４９－２５

本製品製造ラインでは乳を含む製品を製造しています。蜂蜜を使用しておりますので、１才未満の乳児には与えないでください。

栄養成分表示 １個当たり（推定値）

エネルギー	66kcal
たんぱく質	1.6g
脂質	1.2g
一飽和脂肪酸	0.9g
一トランス脂肪酸	0.0g
コレステロール	12.8mg
炭水化物	13.4g
食塩相当量	0.1g

4 942718 030176

プラ 紙
袋 包装紙

こういった我々の活動に対し、東京都から
東京産食材という地産・地消製品の製造で、「東京都地域特産品認証食品」の認証を授与いただきました。

ふるさと認証食品
東京都

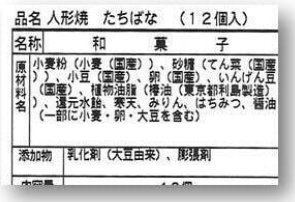
東京都地域特産品認証食品

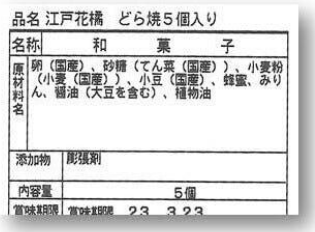
東京産の原材料を使用している加工食品または東京の伝統的手法など生産方法に特徴があると認められる食品について、商品に込めた思いやこだわり、味や品質等を審査し、都が認証した食品です。

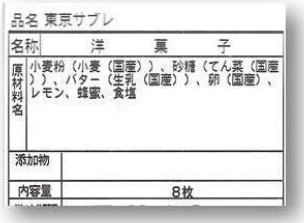
また、東京都の観光 PR 商品として弊社の商品パッケージに「Tokyo*TOKYO」のロゴマーク使用も許可をいただきました。

探求し続ける橘点心庵の国産原料・東京産原料。

「小麦粉」国産 100%　東京都東久留米市産 柳久保小麦(江戸東京野菜)・里の空、北海道産 北海道アトレージュ　**「鶏卵」国産 100%**　東京都立川市・あきる野市産他・近隣県産　**「小豆」国産 100%**　北海道産 小豆　**「隠元豆」国産 100%**　北海道産 大手亡　1 格　**「砂糖」国産 100%**　北海道産 甜菜糖　**「乳製品」国産 100%**　北海道産 生乳 **「江戸東京野菜」国産(東京産)100%**　小平市・瑞穂町他　**「内藤とうがらし」国産(東京産)100%**　都立瑞穂農芸高等学校他　**「食塩」国産（東京産）100%**　東京都伊豆大島町　海の精　**「緑茶」国産（東京産）100%**　東京都西多摩郡瑞穂町　東京狭山茶　**「新大正糯」国産 100%**　石川県産・富山県産　**「桜葉」国産 100%**　静岡県・長野県　大島桜　**「椿油」国産（東京産）100%**　東京都利島村製造







そして過剰に華美なパッケージはやめました。

橘点心庵の商品パッケージは極めてシンプルです。商品を保護するフィルム、脱酸素剤以外は全て「紙」で構成しています。脱プラスチックを目指すことはもちろん、ギフト商品にありがちな過剰包装で商品の価値を上げるような手法は取りません。あくまで、品質本位でお客様に訴求していきます。パッケージもフル包装は極力控え､熨斗（のし）スタイルのパッケージに切り替えています。

また、中野区の**食品ロス削減協力店登録事業「なかの　もったいない　ぱくぱくパートナーズ」にも参加。地に根付いた地元の食品ロス対策、CO2 削減にも参加しています。**

これら、ご家庭から排出するゴミの量を減らすこと、脱プラスチックを目指し海洋を守ることなど地球環境の保持にも微力ながら行動していく。たちばなのもう一つのスピリットです。

最後に。

苦しい、苦しいコロナ期も終焉となり、世の中の社会活動やインバウンドのお客儘をお迎えできる環境になってはきました。この４年弱の間、従業員を守り、会社を維持継続することのみを考え、コロナ時代の負を抱えながらのリスタートです。この苦難を乗り越えながらも、美味しさを提供する弊社の基本理念は不変です。

このようなたちばなの活動に関しましてご理解、ご賛同いただけましたら関係者（生産者の皆様）、そして従業員一同大変うれしく思います。橘点心庵はこれからも創業の精神を忘れず、**「おいしい、あたらしい、なつかしい。」**商品つくりに努めてまいりますのでよろしくお願いいたします。

橘点心庵 代表取締役 吉﨑　徹