

株式会社明治堂

事業：パンの製造小売業。130年続く王子の店舗の
内容：他、新ブランド「明壽庵」を東十条で経営する。

創業：136年



専務取締役 中山公人さん

■長寿の秘訣や大切にされている考えなどをお聞かせください。

長く続けられている一つの要因は、「誠実に堅実に」やってきたというところですか。

経済や景気のアップダウンに左右されず、良い時も悪い時も変わらず地元のお客様が喜んでくれるパンを焼く。それだけを真摯に考えてやってきました。

なので、バブル期であったり景気が良い時も、むやみに事業を増やしたり拡大するのではなく、コツコツと続けてきたのが長寿の要因なのではないかなと思っています。また、飽きられないためにも新しい商品を出し続け、お客様に喜んでもらえるものを提供してきました。

明治堂は、元々は軍の弾薬を製造する工場にパンを卸すところから始まり、時代と共に方向性は変わっていききましたが、お客様に喜んでもらいたいという想いは変わらずにパンを焼き続けています。

■経営者を引き継ぐことが決まった時のお気持ちや流れについて教えてください。

明治堂を継ぐという意識は小学生の頃から持っており、中学の面接では、当時プロレスも好きだったので「プロレスラーをやりながらパンを焼く」と語ったほど、将来的にパン屋を継ぐことを意識していました。

そのため、新卒では食品商社に勤めて貿易の仕事に携わり、その後 IT 企業へ転職。将来パン屋の経営で必

要になることを想定し、社内システムを構築するプロジェクトマネージャーとして経験を積んだ上で、明治堂に入社しました。

実際に明治堂で働くと 100 年以上続く歴史の重みを感じる事が多いです。「果たして次の世代にきちんとこのバトンを渡せるのか」という責任感と向き合っています。

街の個人店や中小企業にとって厳しい経済状況が続く中、どう生き残っていくのか。まだその答えが見えていないので日々模索しています。

■「明壽庵」というブランドを立ち上げられたきっかけは何でしょうか。

きっかけは 2020 年半ばのコロナ禍でした。地域の活気が失われていき、閉塞感が漂う中で地域の活気を取り戻すため企画しました。パンと相性の良い葛餅の石鍋商店さんと餡の王子製餡所さんに協力していただき、試作を重ねた結果、「明壽庵」として北区ならではの製品が出来上がりました。

立ち上げ後はギフト需要が生まれ、大切な人への贈り物に選んでいただき大きな励みになっています。

また、「日持ちするギフトが欲しい」というお客様の声を受け、焼き菓子製品のプロジェクトもスタートさせ、クラウドファンディングで資金を集めて開発し、おかげさまで目標金額を達成しました。

今後もお客様が喜ばれるような、新たな取り組みを続けていきたいと思っています。



店頭に並ぶ看板商品「あん食パン」