

# 40th Anniversary

皆様との40年を誇りに



## 久留米本店



久留米市諫訪野町 2721  
電話番号／0942-35-0092  
営業時間／9:00～21:00  
定休日／なし ※正月、夏期の不定休あり

## シティプラザ店



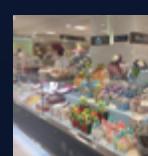
久留米市六ツ門町 8-1 久留米シティプラザ 8 番 109 号  
電話番号／0942-65-3065  
営業時間／11:00～20:00  
定休日／火曜 ※イベント時は営業の場合あり

## マイング博多店



福岡市博多区博多駅中央街 1-1 博多駅マイング名店街  
電話番号／092-481-8221  
営業時間／9:00～21:00  
定休日／なし

## 大丸福岡天神店



福岡市中央区天神 1-4-1 大丸福岡天神店地下 2 階  
電話番号／092-713-8182  
営業時間／10:00～20:00  
定休日／元旦



銀のすぶーんは、

おかげさまで創業40周年を迎えます。

皆様に支えていただき、

共に歩ませていただいた40年。

かけがえのない歴史や思いを、

感謝の気持ちを込めてお伝えしたいと考え、

雑誌「ソワニエ」誌上に掲載された対談記事を  
ご紹介させていただきます。

ぜひ、銀のすぶーんの40周年に込めた想いを、  
ご一読頂ければ幸いです。

これからも、銀のすぶーんは皆様に喜んでいただけるよう、  
皆様とのつながりを大切に、

安全な美味しさを探求してまいります。



エフエム福岡の人気番組モーニングジャムのパーソナリティ、  
こはまもとさんと、中島浩二さんとの対談で  
「銀のすپーン」の歴史や想いについてお話ししました。

40th Anniversary



久留米本店(1980年頃)



会長の濱田静恵(オープン直後)

## 銀のすپーン、その「思いがけない」幸運のヒストリーを紐解く

### 銀のすپーン1年生 支えていたのは高校1年生

こはまもと(以下こはま)：聞くところによる

と、元々は薬局だったとか？

濱田哲(以下濱田)：それ、誤解です(笑)。親父

は薬品卸会社の役員でしたが、「銀のすپーン」は私の母、現在の会長が始まりです。実は昔こ

こ(本店)は私の実家で、40年前に1階の半分を

母が料理教室として、もう半分を母の友人が喫茶店をやりたということで、大きな窓のついた洒落た建物に改装しました。でも突然、その友人が店は止めるって言い出して。でもハコはできてる、誰かやらんと。で白羽の矢が立ったのが、当時高校1年の僕で。

こはま：ええーっ、高校一年生！

濱田：わけわからんでしょ(笑)。

### 一番の財産は 2人の恩師に出会えたこと

こはま：高校を出て、イギリスに留学されたそ

うですね。

濱田：7年かかりました(笑)。その後、東京で働くのですが、店を継いだ妹を不慮の事故で亡くしてしまったんです。もどることを決心しましたが、僕には知識も技術もない。そんな時で

す、妹が生前から教えを請いたいとお願いしていたドイツ菓子の第一人者、ウォルフガング・ポール・ゴツツエ先生に「妹さんのご意志を継ぎましょう」と了承いただき、以来20数年手取

り足取りで厚くご指導してくださったんです。

もう一人の恩師、兵庫県の『ケーキハウススマガリ』でオーナーシェフをされている津曲孝先生からは、「あなたは作るプロとしてこの道に入った人じやない。だったら素材のプロになりなさい」と、徹底して素材にこだわる現在の「銀のすپーン」の基礎作りに尽力をいただきました。

### 久留米や筑後の 素材へのこだわりから 素晴らしさに目覚めた

こはま：その素材は、地元ものを使っておられるそろですね。

濱田：毎日思うんです、久留米のある筑後平野は本当に恵まれた土地だと。優れた食材には、優れた生産者が必ずいらっしゃいます。良い出会いがさらに良い出会いを生み、人の輪が広がり、そのすべてが美味しいお菓子作りに活かされています。信条は、季節の味はその季節に味わつてもらうこと。また、添加物など体に不要なものは極力排し、アレルギーなどで悩む子供達の助けになりたい、そう思っています。





鮮度が命の生菓子は、遠くへ行けない“散歩するお菓子”。地元の人に地元の素材の味と旬の美味しさを届ける。



作りたて、出来たてが「銀のすぱーん」の信条。厨房のない店舗には、生菓子は一切置かない。

中島：濃くつていっても、あれなんていうか、フルーツまるごとっていう味わいでしたよ。

濱田：実は、単純な話で、ジユレに使うフルーツの量を増やしているんです。

中島：そうとう美味しくはなりますけど、原価も上がりますよね。

濱田：でもですよ、美味しい方がいいやないですか。ただうまいのとすごくうまいものがあつたら、やっぱりすごくうまい方を選びますよね。

中島：そこがすごいなあって思うんです。それは作り手としてのこだわりなんでしょうか。

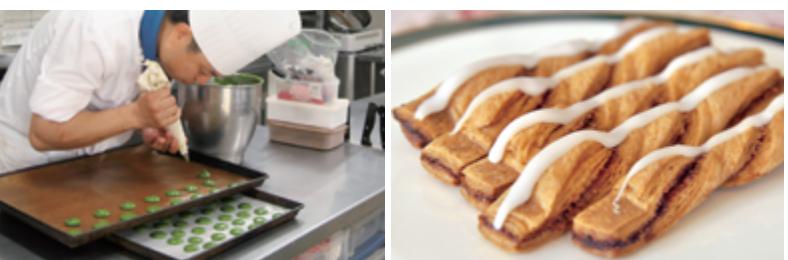
濱田：確かに私たちは作り手ですが、常に意識しているのは、「食べて美味しいか?」ということです。そりやそうですよね、突然店をやることになったワケですから。誰も作るプロじゃないし。美味しいかまずいか、食べることで判断するしかなかったわけです。毎年シーズン初めに、お菓子を作つてみたから今年の味を決めています。変わらないおいしさっていうのは、よく良く美味しく常に進化し続けることです。だから毎年同じものはないんです。でなくてはお客様に毎回感動してもらえません。

## 素材のプロとして 子供たちの未来を考えています



タレント・MC  
中島浩二さん

銀のすぱーん 代表取締役社長  
濱田 哲



全国に向けて『銀のすぱーん』の美味しさを広めるのが、焼き菓子など日持ちする“旅するお菓子”。生菓子同様、フードマイレージの理念に則り作られている。右は『銀のすぱーん』を代表する焼き菓子「サクリスタン」。

中島浩二（以下中島）：お久しぶりです、というのも変ですね。いや、番組ではよく『銀のすぱーん』さんから視聴者プレゼントをいただいていますから、しようつちゅうお会いしている感じがしてます。

濱田哲（以下濱田）：フルーツ・ジユレの詰め合わせでしたかね、最近お送りしているのは？

中島：そうですね。あつ、それで僕この間、天神のデパートで見つけて無性に食べたくなって、買ったんですよ。めちゃくちやうまい、美味しい。でもそれ以上にすごいなあと感動したのは、前食べた時とまたちょっと変わっているというか、味がグレードアップしている感じがしたんですね。けど。あれって、やっぱり進化してますよね？

濱田：鋭い（笑）。味をですね、少ーしづつかし濃くしているんですよ。

**僕は食べるのが好きから始まっている  
だから美味しいものを作りたい**

# 『銀のすぱーん』を徹底解剖 その美味しさの秘密に迫る

中島：マジですか？

濱田：マジです（笑）。最初の1週間は、ずっとコーヒー屋さんに淹れ方教わってました。その後、たまたま通りかかった有名なパティシエさんと縁ができて「私の弟子を紹介しますよ」とことで、出したのが生ケーキの始まりです。

中島：やっぱり、人との縁は大切ですよね。

濱田：本当にそうですね。私にはたくさんの師匠がいます。とりわけ、お世話になつてているのが、兵庫県の「ケーキハウスマガリ」でオーナー・シェフをされている津曲孝先生です。津曲先生からは、現在の『銀のすぱーん』の礎となる「素材のプロになれ」というご指導をいただきました。

中島：食べるプロ、そして素材のプロですか。

濱田：どちらもごまかしがきかないんですよ。言葉に嘘があるても耳は気づきませんが、味はそのまんま舌に響きます。素材は、体に響くんですよ。でも、それを意識する人は少ない。

この間、バスに乗っているとき女子高生たちが「イチゴの匂つていつ?」という会話ををしていて。



瀬田：本当にそうですね。自然のものを食べていいればアレルギーそのものと無縁になれるかも知れない。10年後か20年後か、未来に託したいですね。お客様は買い物のプロ。僕らがいなくなつても、しっかりと見極めくださると信じています。今僕らにできるのは、次の扱い手を育てる事。それがパーティシエだけとは限りません。先の女子高生の話もそうですが、正しい知識や情報をお客様に伝える接客スタッフもまた、その一人です。フランスではパーティシエと並び



称されるヴァンドウーズという一つの職業として確立しています。彼らはパティシエに代わり、商品の由来や素材の物語、レシピに至るすべてをお客様に説明し、店のブランド力向上に努めているのです。美味しさの8割は食べる前に決まると言われます。だから、そのお菓子の物語を大切に伝えていかなければならないと考えています。

中島：10年後、ヴァンドウーズという言葉もパティシエと同じ、いやそれ以上に知れ渡つてゐるかもしませんね。

**瀧田**：将来ヴァンドウーズになるのが夢、といふ子供が出てきてくれたら、うれしいですね。  
**中島**：夢といえば10月に博多駅のマイング博多店に、念願の喫茶コーナーができるそうですね。  
**瀧田**：喫茶店から始まつた店ですから、これも原点回帰の一つです。厨房をこしらえて、本店と同じように、生ケーキもその場で一から作つて出します。『銀のスプーン』のケーキを贈ることで贈つたお客様の価値が上がる、それが理想とする店とお客様との信頼関係だと思います。  
これからも一切、手が抜けません。



素材そのままの味が楽しめる「スイカのショート」に中島浩二さんも思わず「うまい、本当に美味しい!」。

僕らは味は作らない  
ただ、素材の味を迎えるにいくだけ

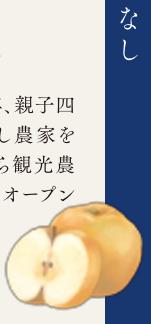
**中島**：食べものは旬の時が、やっぱり美味しい  
**瀬田**：その通りです。でも、素材の味を無理に作り出すことは僕はしません。「三顧の礼をもつて、素材の味を迎えていきなさい」。津曲先生の教訓で、今ひとつ真し中二病、寺つて、います

それに、僕はこちらでたくさんの素晴らしい生産者の方と出会うことができました。社員全員で一本の梨の木を育てることから今は土づくりも勉強し、体で自然の成り立ちを実感しています。美味しい果実には、美味しい土があります。『銀のすぱーん』のケーキも、元を辿れば美味しい土、自然から生まれたものです。また、生産者がこだわって作る大切な素材だからこそ、本当に美味しいものをつくるないと困ります。



ショーカリームブームの火付け役となった「しゅうくりいむ屋さん」も実は銀のすپーン」。「流行り過ぎて投げ売りのようになった。あれは大失敗」と濱田社長。自戒の念を込めて、今も「銀のすپーン」では、1個1個愛情を込めて作られ、一つひとつ大切に販売されている。

## 生産者の皆様



中村さん  
久留米市藤山町

藤山町で90年、親子四代にわたりなし農家を営む。今夏から観光農園フルトリエをオープンしました。



なし

## 反田ネクタリン



倉富さん 久留米市田主丸町

西日本唯一の反田ネクタリン栽培農家。反田ネクタリンは栽培の難しさから幻の果実と呼ばれます。

## 八女茶



入江さん 八女市黒木町

標高450メートルほどの山の頂にあるいりえ茶園。35年前から、この地で完全無農薬栽培のお茶を作り続けています。



松本さん 神崎郡吉野ヶ里町

観光いちご農園を営む。乳酸菌などの微生物を使ったEM栽培により、いちごだけではなく多くの作物を育てています。

## かぼちゃ



横溝さん 久留米市田主丸町

日本初の観光いちじく園であるエコファームよこみぞ園。自然に優しい完全堆肥を使用し、安心安全な栽培を行っています。



## いちじく



横溝さん 久留米市田主丸町

日本初の観光いちじく園であるエコファームよこみぞ園。自然に優しい完全堆肥を使用し、安心安全な栽培を行っています。



～「銀のすぶーん」オープン当時の風景～



## 編集後記 Epilogue

最後まで読んで頂き本当にありがとうございます。気づけば洋菓子店となっていた「銀のすぶーん」も、おかげ様で40周年を迎える事ができました。筑後・久留米の地で本当に多くの素晴らしい方々に応援して頂き、そして「銀のすぶーん」を愛し続けて下さった大切なお客様に支えられてきた幸せな40年間に心から感謝いたします。「銀のすぶーん」は、これからも味しく安全なお菓子作りで皆様を笑顔にできるよう精進してまいります。皆様との40年を誇りに。