

40th Anniversary

皆様との40年を誇りに



久留米本店

久留米市諏訪野町 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
「銀のすぶーん」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)

銀のすぶーん、その「思いがけない」幸運のヒストリーを紐解く

銀のすぶーん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、『銀のすぶーん』

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います。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ゃない。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『銀のすぶーん』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。





左から社長の濱田哲、中島浩二さん、専務の濱田千香。専務の濱田は今年、インターイビューの中でも紹介した「ヴァンドウーズ」のテクニカルリーダーに選出。業界そのもののプランディングや後進の指導に取り組む。

「そりや、クリスマスやろ。イチゴいっぱい乗つとるやん」って。その答えに、もう頭がクラクラしてですね、猛省しました。間違ったイメージを植え付けてるのは、私たちケーキ屋じゃなかつたと。』

中島：イチゴの本当の旬は、3～4月ですよね、大学時代の友人の誕生日がそのぐらいだったんで、よく覚えてます。でも、当時でさえ「イチゴは寒い時やろ」と言われてましたからね。

濱田：自然のものを不自然に早く作ることで得ないかと。

『本当に自然の一部つてことですよね。』

濱田：本当にそうですね。自然のものを食べていけばアレルギーそのものと無縁になれるかもしない。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、しっかりと見極めてくださると信じています。僕らにできるのは、次の担い手を育てる事。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。彼らはパーティシエに代わり、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ーティシエと同じ、いやそれ以上に知れ渡つていいかもしませんね。



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

『食べものは旬の時が、やっぱり美味しいと思いますね。』

濱田：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、素材の味を迎えにいきなさい」。津曲先生の教訓を、今も心の真ん中に強く持っています。

中島：将来ヴァンドウーズになるのが夢、という子供が出てきたら、うれしいですね。『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。』

濱田：喫茶店から始まった店ですから、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って出します。『銀のすぶーん』のケーキを贈ることで贈っ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。

『そりや、クリスマスやろ。イチゴいっぱい乗つとるやん』って。その答えに、もう頭がクラクラしてます。便利だから、豊かになれるジを植え付けてるのは、私たちケーキ屋じゃなかつたと。』

中島：イチゴの本当の旬は、3～4月ですよね、大学時代の友人の誕生日がそのぐらいだったんで、よく覚えてます。でも、当時でさえ「イチゴは寒い時やろ」と言われてましたからね。

濱田：自然のものを不自然に早く作ることで得ないかと。

『本当に自然の一部つて一体なんなのか。一方、味も香りも良い長期保存できる便利な食べ物も続々と登場しています。便利だから、豊かになれるからという理由だけで、何でも勝手にしていいのか? そう考えるようになつたきっかけは、アレルギー・アトピーの子どもを持つ親御さんからの相談が相次いだことからです。そして行きついたのが、素材でした。現代は飽食の時代、手を伸ばせばいくらでも美味しいものが手に入ります。だからこそ『銀のすぶーん』は原点回帰して、素材としつかり向き合うことを怠らずに、目が行き届いた本当の旬の素材の、瑞々しい美味しさをお客様に提供したいんです。

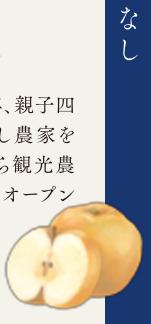
それに、僕はこちらでたくさんのお客様に会うことができました。社員全員で一本の梨の木を育てる事から今は土づくりも勉強し、体で自然の成り立ちを実感しています。美味しい果実には、美味しい土があります。『銀のすぶーん』のケーキも、元を辿れば美味しい土、自然から生まれたものです。また、生産者がこだわって作る大切な素材だからこそ、本当に美味しいものをつくるないと責任があります。

『人間は自然のものを食べずには生きられない』

ショートクリームブームの火付け役となった「しゅうくいひむ屋さん」も実は『銀のすぶーん』。「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『銀のすぶーん』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



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。