

## 始良市特産品協会 会員インタビュー

### かじはらプリン 様



### かじはらプリン創業秘話 ～プリン記念日～

国道10号線沿い、十日町交差点のすぐ先に店舗のある「かじはらプリン」さんを訪ねた。交通量の大変多い道沿いにあるため、可愛らしいプリンキャラクターを頭に浮かべることのできる人も多いだろう。

代表取締役の梶原智恵様、「プリン職人」と名刺に記載のある梶原大輔様にお話を伺った。

かじはらプリンさんはとても目立つところにありますので、多くの方が「かじはらプリン」と聞けば、場所を想像できるかと思います。現在の場所には3年前に移転をされたのですよね。それまでは「かもだ通り商店街」にあったとお聞きしました。

かもだ通りでお店を始められたのはいつだったのでしょうか。

「2010年12月1日ですので、6年半ほど前ですね。二人で始めました。」

お店を始められるまでは、お二人はどのようなお仕事をされていたのですか。

「僕は会社員をしていて、妻は生命保険会社で働いていました。」

会社員といっても、業務内容は食品関連ではなかった？

「はい、食品関連ではなかったですね。その前は、スーパーに勤務していたこともあったのですが、お店をはじめるきっかけはですね・・・」

大輔さんの視線が少し上を向いた。コーヒーを勧めてくださった智恵さんが、ゆったりした口調で「かじはらプリン」誕生のきっかけをお話ししてくださった。

「2010年の10月、生命保険会社で働いていた私は、転職をしたいと考えるようになっていました。どんな仕事に移ろうかなと思いながらいろいろ仕事を探していたのですが、実際のところ、年齢も高くなってくると再就職も難しくなっていました。

そんなときに、手相占いに行ってみようということで、手相占いに行きました。

それが10月の中旬でした。占い師の方には事前に何の情報も伝えていないのに、「仕事を変えたいんじゃないの?」と言われて「お!すごい!よくわかったな!」という感じ(笑)。

それで、どんな仕事に向いていますかと聞いたんです。すると「まず生命保険は向かんよ、アンタ」と言われてさらにビックリ。

実は生命保険会社を辞めようと思っているんです、と正直に伝えると「向かない。向かない。」と一蹴されました。では何が向いているのでしょうかと尋ねたら、手を使う仕事か、手作りのものを作る仕事が良いよと言われました。

それって何でしょうか、と聞いたら、それは自分で考えないと、とのことでした。

このとき10月の中旬です。それから数日後、主人の誕生日でした。見よう見まねで主人の大好物のプリンを作ってプレゼントしたんです。

そうしたら、とても美味しいと褒めてくれたのが、誕生日の10月19日でした。」

まるで、<「この味がいいね」と君が言ったから七月六日はサラダ記念日>のような話である。サラダ記念日ならぬプリン記念日といったところだろうか。

智恵さんの話は続く。





「その一週間後に友達の誕生日がありました。そこにもまたプリンを持っていったら友達が「これすごく美味しい！商売にできるんじゃないの!？」と言われて、それでプリン屋さんをしようと決めました。それが10月25日でした。そして、11月1日からまずは移動販売という形で事業をスタートさせました。店舗営業をはじめたのは12月1日です。」

## さまざまなプリンたち



急展開のスタートである。大輔さんはどのように思ったのだろうか？

「プレゼントしてくれたプリンはカスタードプリンだったのですが、これでは商売としてはあまりに普通すぎて魅力がないのではないかと思います。それで試行錯誤して「かじはらプリン」をつくりました。そのときの名前は「とろとろプリン」という名前でした。

当時の僕の仕事は16時頃までの勤務だったので、帰ってきてから僕がプリンをつくって、妻は販売するという形を取れば、両立できるかなという思いでした。

それでもだんだんお客さんも増えて忙しくなってきたので、お店を始めてから1年半後に僕も仕事を辞めて、プリン屋さん専業になりました。

妻が突拍子もないことを言うのには慣れていたので(笑)、プリン屋さんをやると言われたときはさすがにハッ?と思ったけど、まあ、このままやることになりましたね。」

大輔さんが笑顔と共に当時を振り返った。智恵さんが先を続ける。

「その当時、プリンの専門店というのは珍しかったし、いけるかなという気持ちがありました。」

大輔さんはもともとプリンが大好きだったのですか？

「そうなんです。毎日食べたいくらいでした。」

かもだ通り商店街で始めた理由をお聞かせください。

「加治木という土地がもともと好きでした。物件を探しているときにちょうどかもだ通りに物件が空いていたので、ここだ！という感じで決めました。」

かもだ通り商店街での店舗開設が始良市との接点ですか。

「私は熊本出身で主人は鹿児島市出身ですが、私はお店をはじめた時点ですでに20年以上始良に住んでいました。商店街も好きだったし、生命保険の仕事をしていたときも、始良の方々の人の良さや優しさを感じるが多かったです。」

かじはらプリンさんのホームページを拝見しました。原材料を厳選されておられるのが伝わってきます。最初からそのコンセプトで行こうという思いがあったのでしょうか。

「最初はそこまでこだわっていなかったのですが、だんだんプリンの種類も増えてきたり、お客様に原材料について尋ねられたりするようになってきたので、そういったところもしっかり考えていかないといけない、という気持ちになってきました。」

手づくりであることは創業当時から変わらない。また、今も機械はほぼ使わず人の手ですることを大事にしている。

原材料ではどのような点に特徴がありますか。

「まず、なるべく鹿児島県産のものを使うように心がけています。牛乳、卵はもちろん、その他の材料も鹿児島県産で賄いたいと思っています。」

販売されているプリンの種類が大変豊富ですね。

「この素材使ってみませんか、とご相談いただくことが多くて、それがきっかけになって新しいプリンができます。人気商品のオーストリッチプリン（ダチョウの卵を使用したプリン）や、黄金のプリンANNOU（種子島産安納芋のプリン）などはそうやってできた商品です。」



## 15万人が投票したおやつランキングで9位を獲得した 黄金のプリン安納

黄金のプリンANNOUは、安納芋の原種が採れる畑で栽培された芋のみを使用しているという大変贅沢なプリンだ。

実はこのプリン、日本一のおやつを決める「ニッポン全国物産展2015 おやつランキング」において、15万人が投票した中でなんと9位にランクインした。梶原さん自慢のプリンである。

その他、入来のきんかんを使ったプリン、鹿児島産の茶を使ったプリン、奄美産の黒糖を使ったプリンなど多くの商品が展開されている。

### プリン好きのロマン ～土鍋プリン～

プリンという食べ物は、ひとりひとりがそれぞれ食べるものとしてちょうど良いイメージがありますが、そんな中「土鍋プリン」というのは大変面白い発想だと思いました。

「プリン好きのロマンと言いますか、めちゃくちゃプリンが好きな人にとっては一個では物足りない。とにかく大きなプリンが食べたいとなる。」と智恵さんは語る。

「かじはらプリン」創業のきっかけとなった大輔さんへの誕生日プレゼントのプリンも大きなサイズだったという。開業当初から大きなプリンの販売は行っていた。

「大きなプリンをどんな容器に入れて売ったらいいだろうと探して回っているときに土鍋を見つけました。おっ、土鍋に入れるのも面白いのではないかと思います。」

### 気持ちを伝えるメッセージプリン

メッセージ入りプリンは何がきっかけだったのでしょうか。

「生命保険の営業をしていたときの、お客様への誕生日プレゼントが発想のきっかけです。手書きのメッセージが付いているのといないのでは、やはり伝わり方が違います。当時の同僚からメッセージを付けられるプリンをつくってもらえないか相談もあり、つくることになりました。」







現在の一日のスケジュールはどのようなものですか。

「お店は9時に開店です。9時から10時までは納品のための仕上げ作業を行います。プリン是一日寝かさないといけないので、前の日につくって冷蔵庫で冷やし固めた商品のラベルを貼るという作業などをして、出荷に向かうという流れです。

10時になったら製造をする人と残りの商品を仕上げる人との二手に分かれて作業を進めます。だいたいこんな感じです。」

一日どのくらいプリンをつくられるのでしょうか。

「500個から800個くらいです。創業当初は、「今日50個つくる。」「えっ50個も!？」というような状態でしたが、その当時から比べるとだいぶ変わりましたね。」

智恵さんと大輔さんのほか、アルバイトの方を含めれば十数人の体制になっているという。なお、地域の雇用に貢献したいという思いから、採用にあたってはハンディキャップのある方なども積極的に雇用しているそうだ。

他の洋菓子店と比べて、かじはらプリンさんの特徴を教えてください。

「プリンだけに特化しているのが良かったかな。「手づくり感」「素朴な見た目」が良いという声もいただきます。」

プリンに特化してつくってこられた梶原さんに改めてお聞きします。プリンの魅力とは何でしょうか。

「魅力ですか・・・プリンは材料だけみると簡単ですよ。牛乳、卵、砂糖、スタンダードなものばかりです。家でもつくれます。それでもやはり奥が深いですね。材料の分量によっても、蒸す時間とか焼いたり冷やしたりする時間によっても味が全然変わってくる。奥が深いなあと思います。」

始良市特産品協会会員としてはかなり若手の梶原さん。かじはらプリンのプリン職人としても、特産品協会会員としても、今後の活躍を応援していきたい。

最後に、プリン好きのロマンを追い求める中で、今後どのようなプリンづくりをしていきたいか尋ねた。



「今後もお客様に安心して食べていただけるプリンづくりをしていきたいです。そして、今よりもっと良いものをつくっていきたい。始良の人に100%認知してもらえるよう努力していきたいです。」

**お問い合わせ**

〒899-5421

鹿児島県始良市東餅田937-1

手づくりプリン専門店 かじはら

電話 0995-66-0825

<http://www.purin-kajihara.com/>

**取材者**

〒899-5492

鹿児島県始良市宮島町25

始良市役所 商工観光課 商工振興係

電話 0995-66-3145