

株式会社ワタ-



株式会社ワタ-の歴史

- 1921年 創業者、渡邊藤作（わたなべ とうさく）
日本橋区と芝区が合併した中央区日本橋浜町にて、菓子問屋・小売店、渡辺菓子店として創業す。
- 1923年 関東大震災に遭う。
- 1927年 墨田区 本所南割下水通り（現墨田区亀沢）移転、塩まめ製造業を始める。
- 1932年 別会社 大日本製菓株式会社を有志と設立し、ビスケット業界へ進出。
- 1935年 渡辺菓子店から渡藤菓子合資会社と社名変更する。
社名変更と共に 五家宝から『御家宝』と改名する。
水戸殿中にヒントを得、黄な粉の風味を大切にした『極上御家宝』を売り出す。
熊谷名物 五家宝に黄な粉の風味を加味した五家宝を売り出す。
渡辺菓子店では、五家宝製造を始める。
- 1969年 東京都 墨田区 亀沢より、東京都 足立区 東保木間に移転。
『極上御家宝』『若草』『業務用福德麦茶』を製造販売。
- 2014年 渡藤製菓から株式会社ワタ-へ法人化とする。

はっけん! 足立おもしろ物づくり

足立区で素敵なモノづくりをされている方・お店を都市農・工房棟チ-ムがレポート!



きな粉のお菓子専門店「ワタ-」さんに
スタッフがお邪魔し、インタビューしてきました!

日本のスーパーフードであるきな粉の良さを再発見し、国を越えてその美味しさが知られるように、伝統菓子「五家宝」の文化を継承し、現代の生活様式に合う新しい価値観を創造し、ご家庭に一つでも多く笑顔を増やせるように、そして「KINAKO」が世界共通言語になるように、というビジョンをもとに活動されています。

「洋菓子が日本に入ってきて、きな粉のお菓子市場は縮小してしまいました。きな粉のお菓子の良さを再発見し、知ってもらいたい」と4代目社長渡辺将結は話されます。

コロナ禍の今、自社製品の販売を増やすことを目標とし、催事販売に進出したり、YouTube や ticktock にショート動画を投稿したり、パッケージを一新したり精力的に活動されています

株式会社ワタ-

都市農 瓦版

五家宝の製造工程をリサーチ！人気商品「五家宝」の秘密に突撃！！

ワタトーさん直々による制作生中継で取材させていただきました。

とうみつをきな粉に入れて練る



糖蜜をきな粉に入れて練ります。
糖蜜は1000℃以上！とても熱い作業です。

もち米と糖蜜を混ぜ合わせる



糖蜜を混ぜたきな粉でもち米をくるみ、板で延ばしてカットする。



完成したお菓子は
右ページ！

きなこや秋葉商店

国内でも珍しいきな粉専門で焙煎店。昭和25年にワタトーさんの2代目の兄弟が始め、提携を始めた。ワタトーさんのお隣。量り売りのほかに電話注文も可能。

〒121-0063
東京都足立区東保木間2丁目18-8
TEL/FAX : 03-3883-6328
E-mail: akiba@h8.dion.ne.jp



1932年に熊谷の菓子職人から五家宝造りを教わり、製造をはじめます。

それ以来、パッケージの変更などを行いつつ、百年近く造り続けている。都内での五家宝製造を行う会社は昔は24社ありましたが今はワタトーさんのみとなりました。



北海道産の小豆餡と国内製造のきな粉のみを使ったお菓子。柔らかな舌触りとくちどけが優しい味わいです。

第26回全国菓子大博覧会 in 広島で金賞受賞。



若い女性をターゲットに作成されました。ころんとした可愛らしいフォルム、きな粉でチョコレートからあんこまで包んだ親しみやすいスイーツになっています。種類はキャラメルダマ、チョコダマ、ココアダマ、アンコダマ、ゴマダマの計5種類。



youtube チャンネル



ticktock



代表取締役：渡辺 将結

所在地：〒121-0063

東京都足立区東保木間 2-18-9

実店舗の営業時間

月曜～金曜 8:30～12:00 13:00～18:00 (土日祝日休)

電話番号：03-3883-3209 FAX：03-3883-3206