### **CONTENTS**

P26 元気な店の元気なニュース
P30 私の町の和菓子屋さん
P37 ····· 食卓を支える「スゴイ!」商品
P42 世界へ羽ばたく熊本の店
P44 ······ 各店のモットー、集めました
P46 時代と共に歩む "街の名店"
P53 ······ 長年営む、愛されグルメ店
P58 ······ メニューに見る、店の歴史

P46	•••••	時代と共に歩む "行	街の名店"
253		- 長年営む、愛され	<b>ルグルメ店</b>
258		・メニューに見る、	店の歴史
	1580 (天正年間) 頃	老舗 園田屋	P36
	1638 (寛永15) 年	白玉屋新三郎	P32
	1751 (宝暦元) 年	山内本店	P40
持	1827 (文政10) 年	松合食品	P41
集 で	1854~1860 (安政年間) 頃	浪花屋本店	P35
紹	1867 (慶応3) 年	瑞鷹	P39
介	1868~1875 (明治初期) 頃	老舗くさは餅本舗	P36
し て	1879 (明治12) 年	池田屋 本店	P51
(A)	1880 (明治13) 年	大谷楽器店	P49
る	1886 (明治19) 年	黒川製菓	P34
お	1882 (明治15) 年頃	小袖餅本舗	P35
店 の	1889 (明治22) 年	長崎書店	P52
創	1893 (明治26) 年	ソフィ・タカヤナギ	P50
業	1894 (明治27) 年	時計の大橋	P51
年 一	1907 (明治40) 年	メガネの大宝堂	P49
覧	1911 (明治44) 年	Denkikan	P47
	大正初期	フタバ	P37
	1915 (大正4)年	マルキン食品	P39
	1919 (大正8) 年	甲玉堂	P50
	1920 (大正9) 年	金龍堂 まるぶん店	P52
	1933 (昭和8) 年	会楽園	P55
	1933 (昭和8) 年	東寿司	P55
	1934 (昭和9) 年	紅蘭亭	P56
	1945 (昭和20) 年	岡田珈琲	P43
	1947 (昭和22) 年	熊本製粉	P38
	1947 (昭和22) 年	さんえす	P53
	1948 (昭和23) 年	たしろ屋	P29
	1949 (昭和24) 年	塩山食品	P40
	1952 (昭和27) 年	鶴屋百貨店	P48
	1954 (昭和29) 年	こだいこ	P28
	1956 (昭和31) 年	蜂楽饅頭 熊本本店	P31
	1957 (昭和32) 年	黒亭	P26
	1963 (昭和38) 年	ぶらうん	P57
	1965 (昭和40) 年	久幸堂	P33
	1967 (昭和42) 年	ケルンよしもと	P54
	1968 (昭和43) 年	味千拉麺	P42

ふく泉

ホイロ

みのや

野っぽ

オーデン

壱之倉庫

勝烈亭 新市街本店

カネリョウ海藻

いっぷくラーメン



1971 (昭和46)年 1972 (昭和47) 年

1975 (昭和50)年

1977 (昭和52)年

1978 (昭和53)年

1981 (昭和56)年 1984 (昭和59)年

1984 (昭和59)年

1985 (昭和60)年

1987 (昭和62) 年

1988 (昭和63) 年



創業から今まで、お店(会社)を

P56

P27

P57

P59

P56

P58

P55

P54























でも、その長い歴史の中には、いいことも辛いこともたくさんあり、それらを乗り越えてきた「元気なお店」なのです。 今回の特集では、そんなお店たちに隠された想いや転機となったできごとなどを当時の写真も交えてご紹介します。 元気な店は、熊本のかけがえのない財産だ!





にはカフェも併設。今 といわれる映画が中心で、 はビルに3スクリ 県内初の常設映画館として現 ゆる「単館系 本の

る映画」を選び続けてきた。「映 TD e n k 本屋や喫茶店と同じよう 映画をとりまく環境はこ で大きく変わった。それ る人々に届く「心に残 街から映画館がな kan』は、映 の普及

営業を再開。被害が少なかった

心階のスク

代表の窪寺が

各地の映画館は長い休業を余

り、県内

された。そんな中最初に

900名収容できるスクリーンが1つ。戦前は多く の映画館が街にあったが、残るは同館のみ

### ▮熊本市中央区新市街 Denkikan

ある街を守

続け



TEL.096-352-2121

所熊本市中央区新市街8-2 営上映時間 に準ずる (HP参照) 依なし 魔3スクリー ン(376席) 戸なし カート利用不可

創業 1911年(明治44)年 現在何代目? 4代目



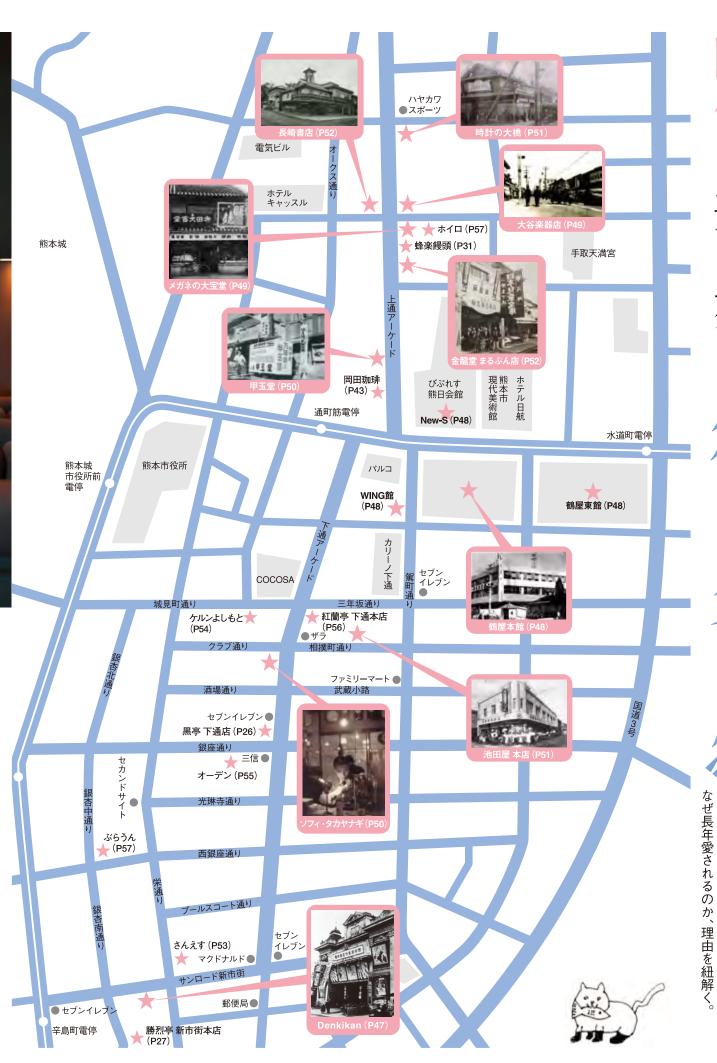
るのではなく、こんな時だか は、「文化的活動をす

く再開したかったで

**\ザックリ年表**/ 1881 (明治14) 年 | 創業者の窪寺喜之助氏誕生 1911 (明治44) 年 現シャワー通りにて創設 1914 (大正3) 年 現在地である新市街に 二代目「電気館」を新築務転 1921 (大正10) 年 松竹キネマと提携する 2011 (平成23) 年 創業100周年を迎える



大正3年、現在の新市街に開館した二代目「電 気館」。当時は「活動写真小屋」と呼ばれていた



「街に行けばそこにある」、

そんな安心感がある中心街の名店達。

どんどん発展していく様子もそばで見て 明治時代から続く店もあり、市街地が

きた。

中心街の発展に欠かせない功労者達!



管弦楽器コーナーのサブマネージャー、大谷優美さん(中央)とスタッフの久田松晃さん(左)、武内桃子さん(右)

▮熊本市中央区上通町

# 大谷楽器店 TEL.096-355-2248











頁献してきた『大谷楽器 めとするカルチャ

## これからも、音楽を通して 人の笑顔が集う場所に



創業時、学生街だった上通町。音楽好きの学生がここに集った(写

お客様のためにある」の精神

確かな品質、高い技術、 誠実なおもてなしで、 次の100年を目指す



## I 熊本市中央区上通町 たいほうどう メガネの大宝堂



所熊本市中央区上通町5-6 営10:00~19:30





創業当初の店構え。 100坪あった敷地には自 宅があり、時計+貴金

3年ぶりに Eデルチェンジした 春夏用の制服にも 注目 / "エレベーターガール" / 今となっては珍しい熊本唯一の

「幼少の頃から鶴屋のエレベーターガールは憧れの職業でした。お客様それぞれの思い出と一緒に生きる百貨店であると感じます」と案内係の今村さん。

開業当時。地上3階、地下1階建てでオープン。

## 県民に愛され続ける 熊本で唯一の百貨店

は、人、。「百貨店の強みは

前の由来

いて、何か判断に迷った時に

ます」と業務部の中村さ

### ▮熊本市中央区手取本町

# 鶴屋百貨店 本館·東館 TEL.096-356-2111

水害の傷跡が残る昭和28年秋に6階建てへと







## (ザックリ年表/

1952 (昭和27)年 現在の場所 (本館)に開業 1953 (昭和28) 年 白川大水害が発生 1962 (昭和37) 年 創業10周年を記念し、 店花をカーネーションに

1971 (昭和46) 年 坪当たり売上高が日本一に 2002 (平成14) 年 鶴屋東館、New-Sオープン 2016 (平成28) 年 熊本地震で被災 (全館再開まで1カ月半)





「これこれ」と一つ食べると、柔 という。いつも変わらない味)創業以来レシピは変わらな 宇土のお土産として親しま 小豆、砂糖といたってシン 餅とほんのり甘いこしあ を加えることはない」と る『小袖餅』の材料は、餅 一口サイズの餅が10個。 んが言うよう

も

た素

ح

え

ば

こ

小袖餅 (10個入り) 320円

保存料などは不使用。モチモチ 柔らかな食感が楽しめる、その 日のうちに食べよう



おひつや一升枡、手あぶりの火鉢など、歴史を

賞味期限1日なので、 売り切れ御免で販売。 来店は早目の時間帯が 代表の八木 稔さん

つまようじ入り

小袖餅本舗 三号線支店 TEL.0964-22-0246 (本店)

宇土市三拾町

厨宇土市三拾町118-1 営9:00〜売り切れ 次第終了 歴不定(電話で確認を) P10台 <u>カト利用</u>不可

た大津町の落雁

感じる小道具類は今では店のインテリアに

# **(7)** と柔ら か

郎が考案した、江戸末期から続いた『浪花屋本店』の初代・藤次 大津町のキンカンやサツマイモ お菓子だ。実は、6代目は店を 進化した、銅銭糖、が、新 以来、伝統を守りながらも、 銅銭糖。 うとしたそうだが、「発祥の 代目が跡を継いだとい 饅頭屋を営んで



昭和29年に撮影された『浪花屋本店』の店 先。後列右から3番目が6代目の玲子さん

菊池郡大津町

浪花屋本店 TEL.096-293-2503

浪花屋本店 ★

所菊池郡大津町室1037

営8:00~18:30 休不定 カード利用不可

"銅銭糖"はあんからすべて手作り。3日前の予約で、出来たても味 わえます!



特典内容は P120~121の クーポンを参照



銅鑼燒 110円

ルなだけに一つひとつの

「美味しかった」と手紙や電話を 寄せられることも多い"銅鑼焼"。 大サイズは210円

ることを先代から

で美味-

るお菓

1886 (明治19) 年 | 現在地に創業 1970 (昭和45)年 本町支店オープン 1987 (昭和62)年 銅鑼焼専門店に変わる 2004 (平成16) 年 5代目が跡を引き継ぐ

ザッケリ年表

感が残る粒あ

んは

小豆の

な″銅鑼焼″は、

生地

の

昭 和 62

い甘さ。スタンダ

なのに「ココのは



る店内で、手際のい

人達にも食べさせ



昭和30年代、5代目の祖父の 頃の『黒川製菓』。後ろに写 る看板が懐かしい

ふっくらDのポーズ



**coupon** 特典内容は P120~121の クーボンを参照

八代市出町



所八代市出町1-5 営8:30~17:00 (売り切れ次第終了) 休日曜 P4台 カード利用不可











