ビジネスシーン別・手土産の選び方（第1回）

手土産で伝える「腹を切ってお詫び」する思い

2015.07.16

ビジネスにおいて、ミスをしないに越したことはありません。会社に大きな損害を与えてしまう可能性があるとはいえ、ミスを絶対にしない人間はいません。ミスが発覚したときには、会社としてすぐに謝罪に出向くことが必要です。もちろん、手ぶらでというわけにはいきません。何か手土産をと考えます。そんなときに使えるのが、東京・新橋の老舗和菓子店「新正堂」の、その名もずばり「切腹最中」です。

「切腹最中」を初めて見た人は、普通の最中とはまったく違うその姿に驚くことでしょう。皮からはみ出るようにたっぷりと詰まった大量の餡、周りには鉢巻に見立てた白紙がキリリと巻かれています。その姿はまさに、「腹を切る覚悟」を示しています。深々と頭を下げながら差し出せば、「いやいや、ここまで……」と、先方の厳しい顔も多少は和らぐかもしれません。

実は新正堂は、あの忠臣蔵で有名な浅野内匠頭が切腹した場所、田村右京太夫屋敷跡にあります。さらにこの「切腹最中」は、3代目の店主渡辺仁久さんが、周囲の大反対を押し切って商品化したというもの。魂がこもった逸品です。

つやつやの餡に、つい手が伸びる「切腹最中」

姿だけではなく、味にもこだわっています。最中の皮には宮城産の上質なもち米を使っているので、香りがよくしっかりとした噛みごたえがあります。中の餡は、十勝産の高級小豆を使用。ボリュームのわりにあっさりした味わいなのは、結晶の大きな純度の高い砂糖を加えて炊いているからだとか。中にはもちもちとした求肥が潜んでいるのも、よいアクセント。甘党でなくても2つくらいはすんなりお腹におさまります。

詫びて終わりではなく、次の話につなげてこその手土産… 続きを読む