

# イワサキ経営の歴史

50周年

再来年でイワサキ経営グループは50周年を迎えます。これを記念して今月号のいまじんからイワサキ経営の50年の歴史を振り返る連載をスタートします。

## History of Iwasaki 50th anniversary

イワサキ経営といえば、ほとんどの人が大岡にあるというイメージですが、最初の事務所は米山町で沼津税務署の向かいにありました。申告書が電子申告ではなく紙提出の時代なので税務署が近いのは便利です。税務署から直接飛び込んでくるお客様を多かったようです。税務署の周りも写真を見ると今の様子と全然ちがいますね。



1984年に沼津市の大岡に事務所を移転しました。長年イワサキ経営とお付き合いがあるお客様だと現在の事務所よりもこちらの事務所の方がなじみ深いかもしれません。現在では社屋は取り壊されてしまいましたが、舗装され駐車場として活用されています。



建設中の様子です。今と違い、周りは畠が多いです。



落成式での会長の挨拶です。30年前以上の写真ですが、会長だと一目で分かります。

### INTRODUCTION

#### お客様紹介

『お客様紹介コラム』の復活です！

ここ1年、新型コロナウイルス関連の情報を優先していましたが、今号より再開します。

Pets-de-nonne

## ペ・ド・ノンヌ

〒411-0914  
駿東郡清水町畠中33-21  
Tel:055-984-1500  
URL:<https://www.petsdenonne.com/>  
店休日:水曜日



今回は、2020年10月に店舗を移転されたばかりのペ・ド・ノンヌ様にお邪魔し、『お客様紹介』2度目の登場となる望月社長に取材をさせて頂きました。青と白が基調のお洒落な外観と美味しいそうなケーキがズラリと並んだ店内に取材スタッフもテンションが上がります。

#### まずは、お店の由来は何ですか？

たまたまフランスのお菓子の本を読んでいて、見つけたお菓子がペ・ド・ノンヌでした。「ペ」はおなら、「ノンヌ」は女性名詞で尼さんという意味で、直訳すると尼さんのおならになります…(笑)ユニークな名前だなと思いました。ドーナツに似た固めのシュー生地を油で揚げて砂糖をかけて食べるお菓子で、シュー生地の形からこのよう名前になったのだと思います。

#### ー他のケーキ屋さんにはないペ・ド・ノンヌさんのこだわりは何ですか？

何と言っても食材にこだわりがあります。フルーツは旬の物を贅沢に使っています。味を左右する卵や生クリームは質の良い物のみを使います。生クリームはスポンジやフルーツとの相性を考え、独自にブレンド。飽きのこない味に仕上げました。

ケーキ屋さんということで店舗デザインやパッケージもこだわりました。若い頃、ニューヨークで美容院を経営していた経験を活かし、店内は輸入雑貨屋の雰囲気にしました。パッケージは、ありがちな四角い箱だけでなく、エルメスのバックをイメージするおしゃれな箱にしました。

#### ー社長のオススメ商品はありますか？

どれも美味しいですが、あえて挙げる

なら「苺のショートケーキ」「フルーツタルト」がオススメです。その他にも月ごとに限定のケーキを出しているので、ぜひ食べてみてください。

#### ーイワサキ経営の印象についてお聞かせ下さい

イワサキ経営さんとの付き合いはもう10年以上になります。経営方針や経営戦略と一緒に考え指導してくれる会計事務所を探していたところ、イワサキ経営さんを紹介して貰いました。若い社員さんも多いですが皆さん勉強熱心ですね。今後もイワサキ経営さんには良い意味で引っ張っていってもらいたいと思っています。

#### ー望月社長、お忙しい中取材させて頂きましたがどうございました。