

看板商品の「げそ天」で見事グッドデザイン金賞

「この度、エンドーはグッドデザイン金賞（経済大臣賞）を受賞しました。よくわかりませんが、グッドデザインに与えられる賞だということで、大変うれしく思います。これも『げそ天』をご愛顧くださったお客さまのおかげです。ありがとうございます。末永くエンドーの『げそ天』をよろしく願います。店主 令和5年10月15日」。

JR羽前千歳駅前。ご当地スーパー「エンドー」には、地域のお年寄り、山形市内外の親子連れや若者、山形を訪れた観光客など様々な人が集まる。2023年度のグッドデザイン賞金賞受賞、それ以前にもテレビ番組等多くのマスコミで紹介されたこともあって、店の存在は、県民が愛するソウルフード「げそ天」と共に全国の注目を集めている。

(株)エンドーは1965（昭和40）年、現在の場所に店を構えた。それ以前は八百屋だった。3代目の英則さんの祖父円三郎さんが農家の庭先から野菜を荷車でお客さんの所に運び、父英弥さん、悦子さん夫婦が自宅の一角に店を開き野菜と果物を扱った。やがて周辺に家が建ちはじめたことで、食品や調味料、菓子などを売り始め、店を改装し本格的に魚や惣菜を置くようになったという。

しかし、平成に入ると、大型のスーパーチェーンが次々とオープンし客足は遠のいた。山形市内の高校卒業後、専門学校でビジネスを学び、家業を継いでいた英則さんは「うちの小さな店が同じようなことしたってかなわない。今までとは違うやり方を学んで来い」という英弥さんの勧めで、群馬県高崎市

地域を盛り上げようと店舗を中心にさまざまなイベントが行われており、グッドデザイン金賞の選考理由に。写真は仲間たちと開いた「おいしいマルシェ」



(株)エンドー 代表取締役 遠藤英則
〒990-0811 山形市長町2-1-33
☎023(681)7711

まるおかは、エンドーと同じように八百屋からスタートし、競合するチェーンストアに対抗し価格競争を挑んだが業績は伸び悩んだ。経営路線を転換し「価格より安全でおいしいものだけを食卓に届ける」をモツ

トーに売り上げを伸ばしていた。「無農薬の野菜とか添加物を使わない食品を扱っていた。売り場づくりなどスーパーの基本的な部分を学ばせてもらった」（英則さん）。30歳の時に帰郷し、日本海で獲れ



店主の遠藤英則さんと沖縄・石垣島出身の奥さんのえりさん。子育てをしながら英則さんは主に魚売り場、えりさんは、げそ天や惣菜、おにぎり作りを担当している

たスルメイカを国産の米油で揚げた「げそ天」を販売した。オリジナルキャラクターの上り旗を大通り沿いに立て「おやつ、おかし、おつまみに」というキャッチコピーで「げそ天」の魅力アピールした。口コミもあって人気は急上昇。メニューも

ブレイン、紅シヨウガを混ぜた「げそ天ピンク」、イカスミで黒く染めた「げそ天ブラック」、スパイシーな「げそ天カレー」、人気ナンバーワンの「塩レモン味」など11種類に及ぶ。

オリジナルキャラクターをデザインした杉の下意匠室（山形市高沢）

のアーティストレクター鈴木敏志さんとイラストレーターの小関司さんは次のように話す。

遠藤さんとの出会いは5年ほど前。店の包装紙を作ってほしいという依頼でした。しかし、その前に店全体をデザインすることが大切ではと伝え、店をリニューアルするとともに山形のソウルフード『げそ天』に注目しました。『げそ天』がエンドーをけん引していくだろうと。僕らの得意とする手段と遠藤さんの行動力が交わって、そこから、子どもからお年寄りに

も分かり易いオリジナルキャラクター『げそ男』が誕生しました。僕たちはあくまで『黒子』であり、ひとつのチームになっていることに楽しさを感じています。

グッドデザイン賞は1957年の創設以来、人々の暮らしや社会をデザインによってより良くすることをめざし活動を展開している。年間約6千件の中から、特に優れた20件が「金賞」に選ばれる。エンドーの受賞理由（選評）を紹介する。

決して複雑なことはせず、パツ

ケージも至極シンプルではあるが、特異なキャラクターとデザインが相まって独特の世界観を醸成している。地域スーパのオリジナル商品に端を発したブランドではあるが、商品拡張にとどまらず、店舗を介した様々な企画やイベントにその世界観は広がり、名実共に「元氣なご当地スーパー」を体現していることに圧倒された。出し手自身が楽しんでプロジェクトを推進し、それらが周囲や地域へ伝播している様は地域創生における重要なポイントを示唆している（野崎互プロジェクトディレクター）。

「グッドデザイン賞は、地元の人たち、杉の下意匠室の鈴木さん、小関さんはじめ仲間たち、いつも頑張ってくれているスタッフ、コロナ禍の時に宅配サービスを山形市内全体にエリアを拡大した際、支援してくれた会議所のおかげ」と英則さん。これからについては「この店の雰囲気が好きだから来てくれる方がいる。この店で楽しんでもらえるよう心がけたい」。続けて――

「イカの不漁が続き、仕入れ価格が高騰し確保が大変だけれども、冷凍部門にも力を入れて、もっともつと『げそ天』を全国に広めていきたい」と語った。