

ビジネスシーン別・手土産の選び方(第10回)

新年度の挨拶には伝統と革新の一品を

2016.04.21

年度が改まった時期の訪問は、「今年度もよろしくお願いたします」という仕切り直しの意味もあり、通常より少し改まったご挨拶になることがあります。中には新しい担当者の顔見せを兼ねてということもあるでしょう。そんなとき、堅い話ばかりでなく、少し会話を弾ませて親近感を得るために、一度で口に放り込めて口の中がいっぱいにならない、小さなサイズの菓子をお持ちするのがお勧めです。

話が弾む。ひと口で食べられる

“毎日でも食べられるデイリーユースな和菓子”をコンセプトとするHIGASHIYAは、東京・銀座に本店を持ち、伝統を踏まえながらもスタイリッシュで現代的なラインアップをそろえています。



菓子の始まりとされる水菓子（果実）や木の実をモチーフに、伝統を携えながら現代的な表現を試みた「ひと口菓子」。その名は果実の“果”を取っている

中でも、人気が高いのが、その名もずばり「ひと口菓子」。粒あんで干杏をくるんだ「黒紫(くろむらさき)」、黒糖焼酎に漬けたレーズンを抹茶あんで包んだ「萌葱(もえぎ)」、砕いたクルミを加えたあんにココアをまぶした「桧枝(ひわだ)」など、日本の伝統色の名前がついた小さなお菓子は、話の合間にぽっと口に入れてしまいます。

お持ちしたものを、その場で出していただき、「せっかくですから」といただいた際に、口の中がいっぱいではしばらく話ができないというのもあまり格好がよくありません。新しい取引先への挨拶で緊張している担当者を、窮地に追い込まずに済みます。

簡単に切れるので、女性は2つに切って、鮮やかな断面を堪能してから食べてもよいでしょう。ひと口菓子は、外見からは想像もつかない深い味わいや少し変わった食感のものも多いので、「なるほど、〇〇が入っているからなんですね」と盛り上がるのではないのでしょうか。

くせになる味にリピーターも多い… 続きを読む