

11個の円…①和菓子②洋菓子③煎餅④
 飴砂糖菓子⑤豆菓子⑥おこし⑦甘納
 豆⑧チョコ⑨ビスケット⑩スナック
 菓子⑪ガム 菓子11種全部の集まり
 中心のC…菓子のConfectioneryの頭文字
 横串の5個の円…団子と団結を表わす
 全形…橘の花、中心の金色の円とCは
 雄しべ雌しべ、周りの白い円は花弁



デザイン
 東京藝術大学池田政治教授

菓子工業新聞

http://www.zenkaren.net/

信頼に応える全菓連

発行人 全国菓子工業組合連合会
 理事長 岡本 権雄
 発行所 全菓連共済ビルディング株式会社
 〒107-0062 東京都港区南青山5丁目12番4号
 TEL 03(3400)8901(代) FAX 03(3407)5486
 購読料年額 組合員: 600円(購読料は賦課金に含む)
 (送料共) 一般: 2,000円

第895号(平成25年10月)

同封の需要拡大キャンペーンポスターを店頭に貼ってください。リーフレットはお客様はじめ、皆様に差し上げたい。

本年もやや小粒傾向

北海道小豆

全菓連 清里、芽室、伊達農協を視察

全菓連では9月11~14日、幹旋している北海道産小豆の産地を視察した。オホソク側の清里岳山麓の清里農協と帯広・十勝にあるホクレン帯広支所と芽室農協、道南の有珠山麓の伊達農協を訪問し、圃場の視察を行った。作況は全道的に良かったものの、暑さにより、本年もやや小粒の傾向になった。

清里農協

5月は天候が悪く、芋とビートの終わってから、小豆のとき付けに入った。例年は5月末からだだが、今年は6月入ってからなので、播種が1週間遅れた。生育は遅れ気味だったが、最終的には温かくなったので、さや数は去年よりある。遅速日数は12日で推移している。ただ、7月末から8月の頭に雨が降らず、干ばつ傾向だったので、小粒傾向になった。



サホロ小豆の圃場



サホロ小豆

芽室農協

本年は小豆が若干増えて2千ha栽培されている。北ロマンを主にエリモ小豆、北の乙女も作っている。早い方は収穫期に入っており、天候が豆にとっていい環境なので、出来秋は期待できる。ただ、出来が良くてさやが多い分、小粒化傾向にある。

また、北ロマンの特徴は早生系で栽培しやすいことと、エリモ小豆が無かったら北

と。エリモ小豆は落葉病がある。5年近い短い輪作で栽培する方は、北の乙女か北ロマンを作っている。作りやすいのは北ロマンだ。早生系で熟期が早いから、年によっては麦も替ける。北ロマンは大粒で、色が浅いので好まれており、十勝圏内ではエリモ小豆の次に増えている。北の乙女は需要があまりない。

8月末での作況だが、十勝は気候的に良かったので、生育も順調だった。しかし、豊作年は若干小さくなる傾向にあり、粒は去年と同じくらいと予測される。基本的に寒暖の差が大きいと実が充実しやすくなる。暑い年は小さくなる。

ホクレン帯広支所

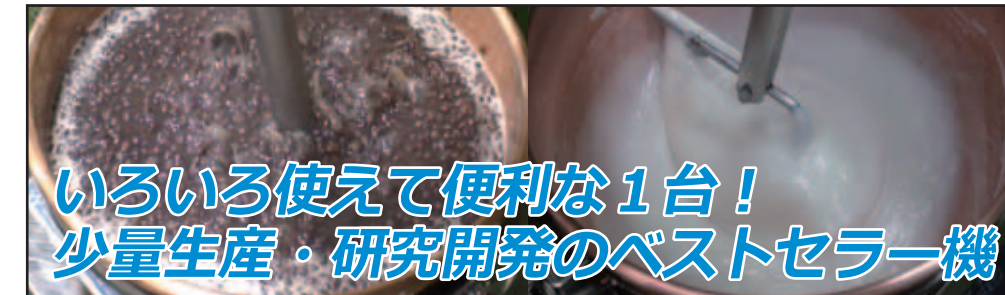
帯広地区ではエリモ小豆、北の乙女、北ロマン、サホロ小豆の4品種が採れるが、今までは耐冷性で、暑さ対策はしてなかった。ここ数年、気候が変わってきているので、時代にあった品種の育成が大事だろう。また、芽室地区の北ロマンはさやの付きが5さやなので、単純計算で5俵近くとれる。十勝の中で芽室地区は土壌の力もあり、生産者の意識も高いので、昨年同様いいものが採れると予測される。

雪手亡は皮が堅いが白度がある。大きさは変わらなくて現在、主流は雪手亡だ。今の段階でさや数を見ると俵数は取れるとみている。作況は順調だが、いんげん類は収穫時期の雨に影響を受けるのでまだ分からない。2面に続く。



桜梅 桃李

2020年、東京でのオリンピック開催が決定した。東京が選ばれた勝因は、招致チームのチームワークだと言われている。開催決定後、前回の東京オリンピック特集が放映されたが、印象に残ったのは強豪ソ連を下し、金メダルを獲得した女子バレーボールチームだ。選手の力は体力的にも、技量的にもソ連



いろいろ使えて便利な1台!
 少量生産・研究開発のベストセラー機

卓上攪拌機KRシリーズ



ガス加熱タイプ (鍋容積14L) IHタイプ (鍋容積12L) ガス加熱タイプ (鍋容積22/30L) IH-α (正逆転) タイプ (鍋容積22/30L)
KRミニシリーズ **KRjr (ジュニア) シリーズ**

幅広い用途にご利用頂ける万能機!

あん煉り機、すり鉢、うらごし機、ミキサーとして、使い勝手、用途の広さ、性能の良さをご満足いただける卓上攪拌機。攪拌軸は斜軸自転公転式で、焦げ付きやムラなく均質に攪拌します。

用途に合わせた多彩なオプション

用途に合わせて、熱源、羽根材質、鍋容積・材質などを選択頂けます。また、多彩なオプションもご用意しています。(下記以外にも、カスタードクリーム用攪拌子、温度センサー、安全ガード、鍋傾動架台、重量計などがございます。)



2本杵/すり鉢セット (KRミニ用) うらごしセット (KRミニ/KRjr用) 製あんオプション (原穀2kg、KRミニIH用)

食品加工機械・製菓機械のシステム化をめざす
株式会社 カジワラ
 http://www.kajiwara.co.jp カジワラ 検索
 営業本部 〒340-0811 埼玉県八潮市二丁目1000 ☎048(994)5551
 本社 ☎03(3842)6611
 東京営業所 ☎048(994)5551
 札幌営業所 ☎011(892)0601
 仙台営業所 ☎022(238)4661
 名古屋営業所 ☎052(582)6421
 大阪営業所 ☎06(6541)3561
 広島営業所 ☎082(291)7011
 福岡営業所 ☎092(712)4551

視点

安倍総理が来月4月からの消費税3%の引き上げを断念した。同時に、景気の腰折れを防ぎ、15年に及ぶデフレの長いトンネルからの脱却を確かなものとするために、3%の引き上げによる増収増約8兆円のうち、2%分に相当する5兆円規模の経済対策を実施することも決定された。総理が引き上げを判断する際の重要な指標とされてきた今年4月から6月の経済成長率が、8月に発表された速報値では年率換算2.6%であったものが、9月の確報値では同3.8%と大きく改善されたことが、一つの理由であろう。もう一つの理由は総理自らブエンスアイレスに赴か

めている。前回1964年の東京オリンピック、まさに日本が戦後復興を遂げ、世界の奇跡と評された高度成長時代に突入し、国民誰もが明日への希望を感じていた時代であった。勿論、今回は時代背景も異なるが、長いデフレのトンネルの中でずっとつむぎ加減の時はわが国が復活する最後の機会であると思える。総理には引き続き強いリーダーシップを発揮され、様々な既得権益を守ろうとする雑音に惑わされることなくご自分の信じる道を進んでいただきたい。日本を取り戻すという総理の挑戦が成功するためには、われ

われ国民も、自らを選んだリーダーを信じ、力強く支える必要があると思う。オリンピックの誘致でも一つ印象的かつ効果的だったのは、滝川クリステルさんの手ぶりを交えた「お・も・て・な・し」であった。田高の是正によりこ

にする力を持っている。菓子業界としては、それぞれが創意工夫と匠の技によりかけたお菓子で海外からのお客様に喜んでいただき、日本の「お・も・て・な・し」を支えたいものである。

とこそ、「おもてなし」とはそもそもであろうかといふことを考えてみるに、お客様にくつろいだ気持ちのいい時間を過ごしていただくために、お客様の立場になって誠心誠意、正直に、裏表なく接遇するということであろう。まさに一期一会の心であろう。その際、菓子業界がいわゆる接遇と並んで忘れてはならないのは、適正表示の徹底であろう。ときあたかも食品表示法が制定され、表示の統一が図られたところでもあ

る。国内においても表示は消費者の重要な商品選択の判断材料であり、製造販売業者と消費者の信頼をつなぐ大事な約束事である。ましてや海外からのお客様は、わが国のお菓子に関する基本的な知識を持っておられないであろう。店頭での販売員の説明と表示から得られる情報がすべてと考

えらるべきであろう。とくに、アレルギー物質、賞味期限、保管方法等は購入者の健康に関わるものであり、特に丁寧な情報提供が必要となる。ひとりよがりな解釈ではなく、誠心誠意、正直な対応が必要であろうし、科学的に根拠があるのであれば、最初からそのように措置しておくべきであろう。オリンピックの開催は、わが国の品物が問われる機会でもある。政府は、和食の世界遺産登録を目指している。わが国の伝統菓子も和食の重要な要素をなすものである。一体となって日本のイメージの向上に貢献したいものである。さらに、表示について海外からのお客様に理解していただくよう、英語などでの表示を店内に掲示するなり、別途印刷したものをお渡しするなどの対応もより一層必要となるのではない

お菓子と「おもてなし」

おもてなしの心と表示を考える

いずれにしても、海外からのお客様の増加は菓子業界にとっても大きなチャンスである。まさに、お客様お一人お一人を一期一会、おもてなしの心でお迎えしたいものである。全菓運専務理事・山本領

北海道小豆を視察

一面より続く

伊達農協

エリモ小豆は、平年作100は下回らないだろう。

粒も去年より多く付いている。天候は春先が厳しい感じだったが、夏場に回復していい状態になった。ただ、

粒は小さい。これは6月後半から7月にかけて、実が太る時期に雨が少なかったためだ。

トヨミ大納言は例年に比べて作況は良いが、粒はやや小ぶりだ。アカネ大納言は丈が短い、さや数は例年と変わらない。トヨミ大納言より濃いので、色で評価される部分が多い。伊達地区はトヨミ大納言が中心で、エリモを作っている人は増えてない。下さやの口

また、積算温度が高いから、短い生育期間でできるというわけではない。生育段階でのピーク温度が肝心。ただ、30度を超えるようなところでは栽培できない。受粉期にどれだけのピーク温度になるかで、採れるかどうかの判断ができる。

鳥誠氏(東京製菓学校)、丸菱、10月30日、かるかん奉納祭、鶴嶺神社

中嶋神社九州分社御鎮座六十周年大祭に参加



トヨミ大納言の圃場

また、大きい粒、いい品質のためには適正な輪作が大事。同じ圃場で次に小豆を植えるのは、最低5〜6年空けるのが理想になる。しかし、生産者が高齢化し色々なものが作れなくなっ

ていて、一部輪作体系が崩れている。

また、種は原種を国の機関で作って、これを採種農家

が作って一般の農家で扱う。世代的には三世目、これ以上のものは使わない。

また、積算温度が高いから、短い生育期間でできるというわけではない。生育段階でのピーク温度が肝心。ただ、30度を超えるようなところでは栽培できない。受粉期にどれだけのピーク温度になるかで、採れるかどうかの判断ができる。

行事予定

鹿児島 10月17日、第32回菓子技術講習会、講師・羽

福岡 10月25〜26日、おしごと体験教室、福岡市・アクロス福岡、11月7日、

宮崎 11月9〜10日、みやざき菓子まつり、宮崎市

訂正とお詫び

先月号の高知県菓子工業組合の記事に当方の手違いにより誤りがありました。高知県知事尾崎直直様に訂正させていただくとともに、関係者並びに執筆者の森下広和様に深くお詫び申し上げます。

Advertisement for SECOM Total Building Management Services. Includes text: 'トータルビルマネジメントサービスのご提案', '建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご提案します。', 'セコムグループならではの強力な連携で“安心”に“快適さ”をプラスします。', and a diagram showing the service flow between Techno-Onco Center, SECOM Cooperation Company, and Maintenance Contractors. Contact info: SECOM株式会社, 設備・メンテ事業部, http://www.secom-techno.co.jp/

中四国ブロック大会 島根

菓子博総括「廣島クリームせんざい」秘話

7月3日、松江市・ホテル白鳥で「全国菓子工業組合連合会青年部 第13回中四国ブロック大会 島根大会」が開催されました。

全菓連より岡本理事長ほか役員の方々にもご臨席を賜り、総勢90名近い参加者で会場は熱気に包まれました。式典の後、2013年4月19日～5月12日、広島市内で開催された「ひろしま菓子博2013」で好評を博した「廣島クリームせんざい」の開発秘話や次回開催時の課題などについて広島県菓子工業組合青年部会・竹内恒彦会長より報告して頂きました。



中・四国ブロック大会 島根大会



出雲大社に正式参拝し菓子を奉納

「むら」が閉店しました。県外にも多くのファンがおり、名物だった同店の「廣島クリームせんざい」を復刻させようと「たむら」の店主と打ち合わせを繰り返してその味を再現しました。菓子博を盛り上げるためですが、継続的なものにして広島島の伝統食文化を守ろうという考えがメディアに取り上げられ、大きな宣伝効果となり、菓子博では予想を大きく上回る7万食以上を提供することができました。

菓子博の本番前にマツダスタジアムや市で開催されたイベントで試験販売を行い、冷凍で届く原料をかき氷機ですりおろし、空気を含ませてデイスチャーですくう方法を編み出ししました。作業効率も上がり、ふんわりとした食感が好評を得られました。

広島県の担当者だけでなく、中・四国ブロックの各県から応援に駆け付けてもらい、一丸となり、多くの方に提供することができて、無事終えました。感謝しています、と謝辞を述べられました。

「廣島クリームせんざい」の運営を補助するために中・四国各県青年部からはスタッフが派遣されました。会期終了後、収益金の一部が各県の派遣人員数に応じて分配され、その目録と一緒に広島県菓子工業組合青年部会会長・山口周平

2日間の日程の中で、参加者同士の親睦が一層深まりました。今後、各県青年部の活動を通じて、より地域社会に貢献できるものと思えます。

島根県菓子工業組合青年部会会長・山口周平

全菓連だより

▼「脱デフレ」本当に近い? この見出しの記事が、経済新聞に掲載された。

「脱デフレ」を付けたのはどうしてか。脱デフレには関心があるので読んでみた。記事は、消費者物価指数(CPI)が7月まで2ヶ月連続で前年同月比プラスになった。一方、経済の総合的な物価動向を示すとされる「GDPデフレター」は、4～6月期まで15四半期連続でマイナスが続いている。この違いは何を意味するのか。消費者物価指数は、家計の実感に近い物価動向を示している。実感に近いこの指数は、ガソリン価格や電気代など、円安によるコスト上昇が効いて高くなる。一方、GDPデフレターは、国内物価と輸出物価の指数の合計から、輸入物価の指数を引いたので、原油高など輸

入物価の上昇は、GDPデフレターの下落要因になる。このように、円安による原油・ガソリン価格上昇の影響が、前記2つの指標では、逆の結果になって表れるとされていた。

▼「脱デフレ」判断の参考にしている指標が、同じ物価上昇のデータで逆の結果が出るのであれば、これをどのように判断すれば良いか迷うのも無理はない。「脱デフレ」を付けたことは理解した。そして記事に関連した解説は、消費者物価指数とGDPデフレターがともに上がれば「日本経済は、持続的な物価下落を意味するデフレからの脱却に向けて、大きく前進する。その表現には、景気回復に加え、過剰な生産設備の解消や輸出の競争力強化など、国内で物価上昇の力が働くような経済の構造改革が欠かせない」としていた。解説を読んで、その表現には、景気回復等が必要であるとしていたので、得心した。景気

「日本人のきまりごと」心のふるさと、古来の神々・神社篇

の斡旋品のご案内

全菓連では、2014年版、卓上用カレンダー「日本人のきまりごと」心のふるさと、古来の神々・神社篇を斡旋する。

く根ざしている。内容は1月「妙見信仰 北極星と北斗七星」、2月「国生みの神話の伊弉諾神社・多賀神社」、3月「大地を司る大いなる神様 大山祇神社」、4月「熊野大社の八咫鳥」、5月「伊勢神宮・天の岩戸伝説」、6月「火酒要領の愛宕神社」、7月「天國主命と因幡の白ウサギ」、8月「武道・剣術の神様」、9月「太陽と月の伝説」、10月「八幡神社 武士の守り神」、11月「水川神社 八俣の大蛇退治」、12月「五穀豊穡と商売繁盛の稻荷神社」となっている。また、

年選ばれている。また、多くの組合員に利用して頂くため、値段も一般売りより半額に近い、1冊490円(税別)としている。

また、百冊以上であれば店名等を名入れすることも可能。斡旋要項は次の通り。

▼価格(1冊Pp袋入り、のし袋付)490円(税別) ▼注文単位・10冊以上より受付(運賃別・30冊以上は込) ▼構成・表紙1枚、本文12枚(表裏共4色刷り) ▼サイズ・14・5cm×18・2cm ▼注文締切日・11月29日 ▼購入を希望する方は各県組合へ。

▼9月9日に発表された4～6月期の実質国内総生産改正値が年率換算で前期比3・8%増と高い伸びを示した。最近の経済指標は、消費税率を上げて十分吸収できる。それだけ現在の実質成長率の伸びは力強いものがあると認識する人もいる。浜田教授は、4%近くの実質成長率が3四半期続くようであれば、そのときは、景気回復が軌道に乗ったとみて良いから増税してもいいと言われる。9月12日の毎日新聞に「消費税率引き上げの失敗に謙虚に学ばなければならない」と言われる。消費税率を上げたが景気が落ち込んで、税収が減りました。では、目的を達成したことはない。



2014年版卓上用カレンダー

癒、延命長寿、安産祈願、立身出世、商売繁盛…。八百万(やおよろず)の神々と大陸伝来の神々ととの習合を経て神々を祀ってきた神社は、お正月の初詣から厄払いまで日本人の生活に深く

▼注文締切日・11月29日 ▼購入を希望する方は各県組合へ。

▼注文締切日・11月29日 ▼購入を希望する方は各県組合へ。

▼注文締切日・11月29日 ▼購入を希望する方は各県組合へ。

▼注文締切日・11月29日 ▼購入を希望する方は各県組合へ。

徹底したトレーサビリティがサンライフーズの誇りです。

やまいもの品質は畑からこだわり、お客様に喜びと満足が感じられる価値ある商品を提供。

和菓子に最適!

お申し込みは 各県菓子工業組合へ

厳選された「やまいも」を丹精込めて粉末にしたものですから、「やまいも」本来の風味がそのまま活かされています。皮むき・すりおろしの手間がかからず、無駄なく使え経済的です。伝統的な和菓子から独創的な新商品にいたるまで、幅広くご利用いただけます。

本格やまいもパウダー FD 特 A
(国内産大和芋・フリーズドライ)

株式会社サンライフーズ
〒330-0081 さいたま市中央区新都心4番地12 ミツエビル101
TEL.048-600-3772 FAX.048-600-3773 ホームページ <http://sunrai-foods.com/>

新潟

特産野菜使用で、地域活性化に
一役買ったお菓子の開発

新潟県長岡地域振興局と二人三脚

新潟県菓子工業組合長岡支部は平成24年6月より長岡農業指導普及センターと連携して「旬Naベッおやつ」プロジェクトを立ち上げて

注目されています。この事業は地元農家と菓子店がコラボした「野菜スイーツ」の開発と販売を目的としたもので、特産野菜



昨年度と同様、今年度も喜ばれる企画をと協議しています



5,000人の来場者で賑わったアオーレ長岡のスイーツ売り場

の利用法再発見と差別化菓子の開発を同時に達成しようとしています。初年度の昨年は地元菓子店31店が参加し、26品目の野菜を使用、115点のお菓子を開発しました。昨年10月27・28日の2日間、シティーホール「アオーレ長岡」でPR販売会を行い、5,000人の来場者で賑

わいました。いちじくを使った饅頭、かぐら南蛮を使った餅菓子、かぼちゃプリン、食用菊を使った和菓子、レンコン使用の餅菓子、枝豆のケーキ、さつまいも饅頭、里芋のケーキ等初めて見るお菓子が人気を呼んでいます。二回目の平成25年度は菓

岐阜

6社で仲良く 鮎めぐり
売れ行き好調!

岐阜市の銘菓7種入り、5月11日発売
岐阜市内の老舗和菓子店6店の鮎菓子7種を詰め合わせた「ぎふ長良川銘菓 鮎めぐり」が、長良川の鮎飼開きの5月11日に発売さ

れる。販売期間は鮎飼開催期間の10月15日まで。(鈴木隆宏)
長良川鮎飼開幕に合わせ
詰め合わせは、和菓子店6店を岐阜商工会議所が支



ぎふ長良川銘菓 鮎めぐり

2千箱限定で発売する予定だったが、好評で2740箱を販売した。このため、こ

も販売することにした。参加店は甘泉堂総本店(美殿町)、金蝶堂(神田町)、香梅(加納栄町通)、玉井屋本舗(湊町)、奈良屋本店(折立)。それぞれの鮎菓子1、2種を詰め合わせる。昨年同様に1260円で岐阜高島屋で販売。今年も長良川うかいミュージアムと鮎飼観覧船待合所でも販売する。同会議所の担当者

は「鮎飼が始まったら、鮎めぐりの季節と思われ、くらし浸透させたい」と話していた。

鮎菓子の詰め合わせの「ぎふ長良川銘菓 鮎めぐり」長・小森文夫

子店、農家、行政機関、JA、商工会議所(商工会)及び消費者からなる「旬Naベッおやつ実行委員会」を立ち上げ、又、菓子店の参加者数も44店舗と増加し、関心ムードは高まっています。

平成25年度の第一弾事業として、「旬Naベッおやつ」PRのため、参加した3店舗で対象商品を購入すると温泉宿泊券、お菓子詰め合

わせセット、野菜詰め合わせセット等の180点が当たる「旬Naベッおやつ・夏のスタンプラリー」を7月25日から9月1日までの39日間、実施しました。地元夏野菜のトマトゼリー、枝豆の水饅頭・枝豆プリン、かぐら南蛮使用のチーズケーキ、茄子の饅頭、スイカのケーキ等々今回も注目スイーツの勢揃いで

平成25年度第二弾は10月26・27日の2日間を予定し、会場を新潟県長岡地域振興局の駐車場広場に移し、「秋のマルシェ2013」と銘打って開催致します。昨年度以上の喜ばれるイベントを計画し、沢山のお客様の来場を期待しています。

新潟県菓子工業組合長岡支部長・小出正和

茨城 いばらきスイーツフェア2013開催

茨城県内のスイーツが一堂に集まる「いばらきスイーツフェア2013」が去る5月24日(金)から26日(日)までの3日間、水戸市の茨城県庁舎県民ホールにおいて盛大に開催されました。このイベントは、東

日本大震災及び福島原子力発電所事故による風評被害等を受けた「いばらきの食産業の復興と食の安全・安心・魅力を県内外に発信するため、県洋菓子協会や県菓子工業組合、料理関係団

体が中心となり実行委員会を組織し、茨城県の支援を受け、昨年実施してあります。第2回目となる今年も、昨年に引き続き、県産食材を使用した和菓子、洋菓子、パン、料理等の試食販売とPRを行うと共に、新たに地元の笠間焼協

同組合の協力により、笠間焼のケーキ皿とお菓子をセットにしたコラボ商品などの販売を行いました。県内から40店舗が出展し、各店舗自慢の商品が並び、午前

11時のオープンと同時に会場は甘味を求める大勢の人で埋め尽くされました。特に、笠間焼の器とスイーツのコラボ商品は、1コイン(500円)というリーズナブルな価格でありながら、それぞれ自分の好きなものが選べ、しかもその場で試食できるとあって、販売ブースにはお目当ての商品を求める来場者が押し寄せ、あっという間に完売しました。

イベント終了後、出展者をはじめ関係者による反省会を開き、今年の実施結果と来年に向けた取り組みについて話し合いをしました。今年イベントが、昨年を上回る来場者と売上げを達成できたことは、WEBなどのメディアを活用した広報・PRの強化・展開が功を奏したのと思われ



いばらきスイーツフェア2013

詳しくは岐阜商工会議所ホームページにて紹介しています。
【問い合わせ先】御菓子香梅(TEL)0581-271-6331 FAX0581-271-6309
岐阜県菓子工業組合理事 長・小森文夫

ご存じですか?

企業経営者・従業員で最大

個人事業主で最大

216,000円/年、816,000円/年の所得控除。

東京海上日動の

個人型 401k 確定拠出年金

- ◎運用益も非課税。受取時は公的年金等控除、退職所得控除の対象となります。
- ◎個人口座で管理するため、年金資産残高が明確です。
- ◎401kは転職しても、年金資産をそのまま持ち運び可能です。
- ◎運用商品を自分で選べます。資産を大きく増やす運用も、リスクを抑えた運用もできます。

お電話ください。聞いて、話して、見て納得。東京海上日動の401kの詳細資料をさしあげます。

0120-719-401

受付時間/平日 午前9時~午後8時 土日 午前9時~午後5時(祝日・年末年始は除く)
携帯電話・PHSからは03-5949-7349まで(通話料金はお客様のご負担となります)

http://401k.tokiomarine-nichido.co.jp/



東京海上日動火災保険株式会社 東京都千代田区丸の内1-2-1 〒100-8050

東京海上日動



宮崎

「地産地消」と「温故知新」
お菓子の南香

お菓子の南香は宮崎県都城にあり、霧島盆地に囲まれた大豊自然豊かな所で

創業明治三十四年、今年で一〇八年、四代目になります。当店のモットーは「地産地消」です。祖父や父から「地元根付き、地元のお客様に愛される郷土銘菓を作る」と受け継いで



お菓子の南香

きたからです。

霧島盆地でとれる有機栽培された原料にこだわり実際作られている場所まで足を運び、生産者の方と直接お会いして、原料への思いや苦労を聞かせてもらっています。新鮮で安全そして何よりも情熱と愛情がたっぷり入った原料ですので、その素材を生かしたお菓子

作りを常に心がけています。旬の物を積極的に取り入れ、四季を感じられるお菓子を店に揃えています。

当社の代表銘菓は「都城島津狂園」です。NHKの大河ドラマ「篤姫」でも知られるようになった都城にある国内最大規模の狂園(島津狂園)にちなんで名付けました。地元産の厳選素材の栗とハイオ茶で栗きんとんを作り自家製餡の小豆餡を高麗餅(これがし)に、天然山芋で都城産の米



島津狂園

粉でかるかんを巻いたものです。モチモチとした食感、素材その物の味わいを生かしたシンプルかつ上品で優しい甘さが特徴です。男女問わず、幅広い世代から人気があり、贈答品としても南香の主力商品になっています。又、霧島酒造で熟成させた最高級の焼酎「霧島」を贅沢に使い、バターケーキと合わせた「本格焼酎ケーキ霧島」は本物の焼酎以上の風味と深い味わいでやみつきになるお客

青森

和菓子の持つ力
お菓子と抹茶に感じた涼しさ

9月に入り秋風が青森にも吹いてまいりました。今年の夏は全国的に暑く、青森市も連日30℃越えの日々が続き、一番の売り上げが取れるお盆の売り上げは前年割れをした店が多く見られます。特に近年お墓、お寺等にお供えするお菓子が

減少しており、この流れは止まることがないと感じます。今迄の商いのあり方に直しをする必要があると感じています。

さて、残暑厳しい中、8月21、22日、京都は真千家今日庵に利休御祖堂にお参りに行く機会がございました。

た。今日庵ではクーラーのないお茶室に通され、汗だくの私の前に、見習いの方がお菓子とお抹茶を出されました。思いのほか生菓子を食べると体が涼しく感じ、きれいに点てられた抹茶を頂くことより涼しさを感じました。和菓子を商いとしている者として、和菓子の持つ力を感じた一日でした。

菓子には全く売れなくなりませんが、文化、伝統の中にある京都では、クーラーのない茶室で供されるお菓子と抹茶がこれほど涼感を感じるとは思いませんでした。暑い夏にも、厳しい寒い冬でも、涼しさと、暖かさの感じられる、心なごむ和菓子の製造販売を目指したいと存じます。

青森県菓子工業組合副理事長・畑中和紀

創業の精神を守り抜く
福井名産「雪がわら」

「雪がわら」は上質の昆布を力り力りに焼いて、お砂糖をまぶし乾燥させたお菓子です。

北陸地方の雪は今でこそ地球温暖化のせいも少なくなりましたが北陸福井は豪雪地帯として有名でした。先代社長は何とか福井独自のお菓子を作りたいと考え、昆布を雪国北陸の黒光りする瓦にたとえ、うっすらと砂糖を掛けて雪が積もったところを表し「雪がわら」と命名しました。

かねてより越前福井は江戸時代から北前船での海運で、北海道から昆布が大量

いますので、当店でしか味わえない口溶けのよさと風味の豊かさが特徴です。これからは霧の大地都城の素材にこだわり、お客様の健康と幸せを願い、温故知新(昔ながらの手間ひま

に運ばれ、中京関西への加工供給地として栄えました。「雪がわら」のルーツは北前船に始まっています。そして産地も北海道釧路厚岸産、昆布産の厳選された2等品にこだわっています。1等品では身が厚くてお菓子として固くなってしまふからです。

作り方としては昆布を酢につけて柔らかくします。昆布の原産は浜辺で天日干しているせいか、砂や小石を巻きこんでいる場合があります、これらの異物を取り除きしわを伸ばして定規格にカットしていきます。これはまた生き返ります。

時代は変わり、温故知新ではありませんが古き物にも新しさを見出すことができ、古き物の中にこそ、本来のお菓子の姿があるのかもしれません。

写真は先代から授かった30年以上前の「雪がわら」のガラス瓶です。

この瓶を見るたびに、先代の苦労がしのばれ、今あらためて「原点」「創業の精神」を守り抜いていきたいと思ひます。

福井県菓子工業組合専務理事・田中義乃



雪がわら

かけたやり方を大切にしつつ、新しい技術も取り入れる)の精神で菓子作りに励んで参ります。

宮崎県菓子工業組合・有限会社お菓子の南香・遠武弘藏

昭和35年(1960年)発売開始以来50余年、甘いとか、塩辛いとかいろいろとご忠告を頂き続けてきましたが別に気にせず、変わることもなく発売当時の製法と味を守り続けてきました。

過去には試行錯誤して特殊品も開発いたしました。現在残っているのは原品の商品だけです。「変わらない事」の大切さを先代は教えてくれました。新商品を開発するのも大切ですが、今ある商品に磨きをかけ、用途を開発したり付加価値を与えることでお菓子はまた生き返ります。

時代は変わり、温故知新ではありませんが古き物にも新しさを見出すことができ、古き物の中にこそ、本来のお菓子の姿があるのかもしれません。

写真は先代から授かった30年以上前の「雪がわら」のガラス瓶です。



はちみつカステラ・チーズカステラ・ブランディケーキ
組み合わせで大・小2本入、3本入に出来ます。



ブランディケーキ (X.Oたっぷり)



チーズカステラ (型焼き)



本格的カステラ (スライスしてあります)



あなたの笑顔に
会いたくて...

サンプル・案内書送ります。
電話・FAXお待ちしております。

加賀で育って75年
こまや
製菓株式会社
〒923-0854
石川県小松市大領町そ20
電話 (0761) 21-5952
FAX (0761) 21-5958



花豆マフィン



あんていらみす



まんまるん



おしちわ

オリジナルの菓名を付けて、
詰合わせのアイテムにどうぞ。
・1個づつ酸素を除いて包装しました。
1ヶ月間、出来たての風味を保ちます。
・1ケース合わせて(240個)から発送致します。

三重 会議前にお菓子講習会開催 第30回全菓連青年部ブロック会議だより

平成25年7月10日(水) ブロック会議が行われまして、第30回全菓連青年部ブロック会議が行われました。



お菓子講習会

福島

菓子作りを天職と 感じ奉仕の心で お客様に喜ばれる菓子づくりを

お客様に喜ばれる菓子づくりを

私の菓子作りの原点について語る時、両親の存在があります。昭和二十六年、物資のない時代に大福餅の製造に取り組み、試行錯誤を繰り返しながら、この一品だけに拘わり生活のため毎日働く両親の姿を見ながら育ちました。二十一歳の時、家の事情により、四男の私が家督を継ぐことになり、父の勧めもあり、山形県米沢市の菓子舗で三年間の見習い修行に励みました。修行が終わり家に帰ると同時に、工場の新設と菓子道具の設備を整えていただいたので、その恩に報いるため、毎日が無我夢中の二十四歳でした。昭和四十七年頃には高度成長の兆しが見え始め、兄弟の励ましと支えもあり、レオン自動機を導入し、お陰様で順調に稼働することができました。多忙ながらも良縁に恵まれ大きな担い手を得て、近所のスーパーに販売拡張を求め納品することができました。



渋谷英勝さんと奥さん

世の中の成長が続く中、両親の勧めで、人のためになるようにと、地域の青年会、消防団、小中高のPT

今回の担当は、私共三重県が主管で、新しい試みとして会議の前に青年部員による「お菓子講習会」を開催しました。今までの中部ブロックでは、年に2回(春、秋)各県持ち回りで会議をしておりましてが、せっかく中部の仲間が集まる貴重な会議ですので青年部らしいことをしようと考へ、比較的、夏場の暇な時期に会議の前に講習会をやろうと思いました。講師にしましては、他の著名な先生をお招きするほど財政もよくありませんので：(笑)、担当県である三重県から「青年部による講習会」ということで堅苦しい雰囲気ではなく、各自白衣を持参していただき参加型の講習会スタイルにしました。普段、つっこみにくい質問も青年部員同士なら大丈夫。冗談も交えながら、

10月といえど、まだまだ暑い日が続きますので商材は秋のものですが口当たりはさっぱりなものを考えました。また、協賛業者として「伊那食品工業株式会社名古屋支店」の大沢支店長と高山係長に出席していただきまして、同社の看板商品「露草」を使用しました。持ち時間が30分不足でしたが、何とか時間内に収め、全員で片付けし、お土産のお菓子を詰め合わせ、終えることが出来ました。

その後の会議では、三重県菓子工業組合副理事長川嶋昭夫様に出席していただき、中部ブロックの今期方針、組織、スケジュール等を那谷忠之ブロック長に熱く説明していただきました。また、各県の活動報告、今後の予定では参考になることが多く、県の垣根を飛び越えてコラボ参加し、情報共有化、さらなる交流、熱き中部の絆を深めたものとなりました。

会議後は、場所を移動して恒例の懇親会。ここから三重県菓子工業組合理事長岡幸男様に出席していただき、中部の仲間と酒を交わし、三重県らしい演出で楽しい懇親会になりました。昼からの講習会、懇親会とタイトなスケジュールではありましたが、中部の皆様は沢山参加していただき、また喜んで帰路についていただけたことに三重県青年部員も嬉しく感じました。

三重県菓子工業組合青年部部長・早川賢

△活動を行い、その間、それぞれ会長を務め、さらに、補導員、保護司を拝命するともに、食品衛生協会の役員としても多忙を極めたため、工場を留守にすることが非常に多くありました。が、そのような時はいつも妻に任せてしまいました。自家製餡の煮炊きから作業全体を補助してくれた妻の存在は計り知れないものでした。愚痴を口に出さず黙々と頑張る姿には感謝の気持ちで一杯です。今に思えば、両親の教えを守り、神仏を敬い、信念と努力をモットーに菓子作りを精進できたのも前述のとおりです。

東日本大震災において水道が断水したものの、井戸水を使って菓子製造は可能でした。しかし、そのような状況の中、店を開けてよいものかと案じましたが、お客様の後押しもあり製造を決断し、たいへん喜んでいただきました。余震や放射能への不安の中、絶えず笑顔で店頭に立ち接客する妻の姿には頭の下がる思いです。二代目として、小さな菓子屋ですが、これからは妻と二人力を合わせて、お客様に喜ばれる菓子作りを続けていきたいと願っております。

福島県菓子工業組合監事 渋谷英勝

全菓連推薦



2014年卓上カレンダー 日本人のきまりごと

◆心のふるさと、古来の神々・神社篇◆

毎年、いろいろなテーマでご好評をいただいています。卓上カレンダー『日本人のきまりごと』も今回で17年目。今回は、日本古来の神々や神社、神話をテーマにつくりました。お店の大切なお客さまやお取引先の方にも、新しい年のご挨拶用などに使ってみてはいかがでしょうか。

風合いのある紙製 (サイズ 145×182ミリ)
表紙1枚 本文12枚 (表裏共4色印刷)
1冊 490円 (税別) PP袋入、専用のし袋付
※写真と現物は一部異なる場合がございます。

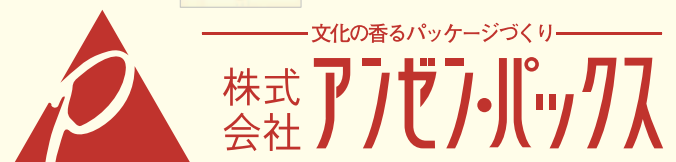


名入加工例(表)

お届けは10冊より。 名入加工は100冊より承ります。

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 【ご注文単位】 | 【名入料金】 |
| ●10冊以上とします。 | ●100冊の基本料金 15,000円(カレンダー本体別) |
| ●30冊以上送料無料
(30冊未満は送料実費申し受けます) | ●101冊より基本料金プラス1冊につき50円 |
| | ●文字色は白のみで表裏両面印刷となります。 |

ご注文締切日 ※名入の場合 / 11月29日(金) ※お届けは締切日より約2週間後となります。



本社 〒106-0044東京都港区東麻布2-15-2 TEL03-3585-0052(代) FAX03-3585-9124
問合せ先 TEL03(3585)0051(代) FAX03(3585)9124

お申し込みは、各県菓子工業組合まで

青年部 ブロック長がゆく

「未来につなぐ小城羊羹」

八頭司伝吉本舗

江戸時代、日本で唯一海外との交易を許されていた長崎から福岡・小倉を結ぶ

た道として近年では「ユガロード」と呼ばれている。沿道の地域では様々な名物菓子が生まれ、現在も銘菓として作り続けられている。佐賀県・小城市はシユガロードのほぼ真ん中に位置し、小城羊羹が特に有名である。今回はその小城の街で佐賀菓業青年会の県連会長をつとめている

八頭司 勲さんの八頭司伝吉本舗を訪ねてみた。八頭司伝吉本舗の本店はJR小城駅から北へ延びる小町通りを歩いて3分程の所にある。ことさら商店が立ち並んでいる通りというわけでもないのだが、さすが羊羹の街・小城であるその道程では、いくつもの小城羊羹の看板が目立っている。小町通り周辺には20軒以上もの小城羊羹のお店があるのだそうだ。



八頭司伝吉本舗



小城羊羹

(有)八頭司伝吉本舗

本店住所 〒845-0001 佐賀県小城市小城町152-17
電話：0952-73-2355
FAX：0952-73-3155
インターネット ホームページ <http://www.yatoji.co.jp>

店舗データ

た。小城町通り周辺には20軒以上もの小城羊羹のお店があるのだそうだ。八頭司伝吉本舗は大正10年創業で、表面に砂糖の結晶が出来る昔ながらの切り羊羹を優しく耳に響くように「昔ようかん」と名付けたお店である。勲さんは現在三代目伝吉である父の博社長のもと、専務として4つの直営店を行き来しながら、将来の4代目伝吉になるべく日々小城羊羹の未来を考え頑張っておられる。早速、小城羊羹について話を聞いてみた。小城羊羹の名称は、現在20数軒で構成する小城羊羹協同組合によって商標登録され、組合員の各店で小城羊羹が販売されている。小城での羊羹の製造は明治初期頃に始まったとされ、佐賀の秀峰・天山からの伏流水を水系とする名水で作られる羊羹、そして小城公園の桜をイメージした桜羊羹はまたたく間に評判となり、勲さん曰く「小城の人の気質はとて我々強くて、コッソツと羊羹を練り上げる作業にとても向いていたらしい」ということもある。小城の各所で羊羹作りが盛んになったのだという。

見学りよ行のしおり

熊本 小学2年生お菓子の工場見学

小学生の頃の工場見学は遠足と同じくとても楽しみなものでした。それが子供達の大好きなお菓子の工場ならなおさら楽しみなものでしょう。

9月27日には気持ちの良い秋晴れの中、菊池市の小学2年生の児童42名が見学に来ました。子供達はそれぞれ「見学りよ行のしおり」という冊子を手に入れています。見学は3つの内容で行われます。

まずは、DVDによるお菓子やお菓子の製造工程の説明です。担当の方が時にクイズを交えながら子供達ほどんどん話に引き込まれます。美しい和菓子や美味しそうなケーキや人気のまモンケーキなどの画像が出てくると子供達に歓声が上がります。

次に2組に分かれて、菓子職人によるお菓子の実演の見学と、工場内の見学とが交替で行われます。この日は洋菓子職人による、ケーキの仕上げの実演でした。初めて見るプロの職人のデコレーションケーキのナッペ(生クリームを周りに塗る)やクリームの絞り

ひいては食育につながればいいとの思いから、工場見学のしおりを準備しました。

次は、DVDによるお菓子やお菓子の製造工程の説明です。担当の方が時にクイズを交えながら子供達ほどんどん話に引き込まれます。美しい和菓子や美味しそうなケーキや人気のまモンケーキなどの画像が出てくると子供達に歓声が上がります。

次に2組に分かれて、菓子職人によるお菓子の実演の見学と、工場内の見学とが交替で行われます。この日は洋菓子職人による、ケーキの仕上げの実演でした。初めて見るプロの職人のデコレーションケーキのナッペ(生クリームを周りに塗る)やクリームの絞り



梅西原香菓子の工場を見学

終了後の質問コーナーでは「1日何個ケーキを作るんですか?」とか「生クリームはどうやって作るんですか?」等々熱心に質問していました。そして工場内の見学です。まずは帽子とマスクを着用し、一人一人エアシャワーでほこりを取り除いてガラス張りになっている工場の見学をします。陣太鼓のケースが組み立てられるところから箱詰めまでのラインを担当の方の説明を交えながら、子供達からは「あ、見えた見えた」とか「すごい」などの歓声が上がっていました。

終わってからの感想は低学年では「エアシャワーがおもしろかった」とか「匂いが良かった」とか比較的体感的な感想が多いようです。高学年になると「自分も作ってみたい」とか「自分もパティシエになりたい」などの手紙が届く事もあるそうです。終了後は子供達にお菓子の入った袋がお土産に配られました。子供達にはとても良い思い出、勉強になった事と思います。熊本菓子工業組合事務局・野田尚美

既製品 季節商品のご案内
HAPPY HALLOWEEN!
お菓子をたのしくかわいく演出するパッケージ

詳しくはホームページをご覧ください。
パッケージ工房
<http://www.p-koubou.com/>

お電話でのお問い合わせご用命は。
Tel.0585-36-0077
8:30~17:30まで(土・日・祝日・年末年始・お盆を除く)
FAX 0120-360778
オーダーパッケージのお問い合わせ、ご用命は
TEL 0585-36-0002まで
(営業部専用)

デザインとータルパッケージの
株式会社 大鹿印刷所
本社・工場
〒501-0593 岐阜県掛妻郡大野町上秋357
<http://www.ohshika.com/>

手提げケース
帯紙
底ワンタッチケース

数量限定
お早めにご注文ください

手さげケース・底ワンタッチケース・帯紙がセットになった便利なハロウィン限定セットです。いろんなバリエーションの包材がお手元に届くので店頭をより華やかに演出できます。

日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会は2013年4月3日(水)～5日(金)に東京ビッグサイトで第10回デザート・スイーツ&ドリンク展を開催しました。同展では「東京の素材・日本の素材 新しい和テイストのお菓子」をテーマに講演を行いました。

今日のテーマは、新しいと言いつつも実は新しくない。何かヒントを得ながら、時代に合ったものに見直しただけで、例えば東京の素材で作った「江戸っ米」

お米のスイーツ

以前、お米のスイーツをここで発信したことがありますが、今は当たり前ですが、2007年に語る人は誰もいなかった。お米は小麦の代わりになるし、何でもできる。アイデアはあったかもしれないが、形にするのが難しい。北海道の小麦の出来です。

7年後の開催が決定したオリンピック、日本に再び聖火が灯ります。高度成長の象徴としてのオリンピックから、豊かな文化に充ちた国として、どんな準備がなされていくのでしょうか。プレゼンテーションでアピールされたように、おもてなしのやさしさや、思いやりの気持ちをもって、各国のみなさまをお招きしたいものです。

東京の素材・日本の素材
新しい和テイストのお菓子

その①

野永 喜三夫氏(日本橋ゆかり 三代目)

東京の素材

粗いか細いかで、クッキーやケーキにはその差がある。指摘する方が誰もいなかったもので、パティシエに協力してもらい、作ってもらった。アイデアはあって

次は地域の見直しだ。地産地消で、東京にも素晴らしい食材があるので、地元(東京)にこだわった。あるコンビニでは、東京牛乳を使ったプリン、シュークリームを出している。ただ、東京牛乳はホルスタインでも飼育している。磯沼ミルクファームという八王子の牧場では、東京で唯一ジャージー牛を飼っている。ジャージー牛は味が濃厚でおいしい。この牛乳を使って、八王子の高月清流米・キヌヒカリの粒や米粉に加工して、デザートにした。

江戸っ米ぶりん

江戸っ米ぶりんは、牛乳と砂糖で炊いたもちもち食感の米の粒が入っている。キャラメルぶりんは、磯沼ミルクファームが作ったキヌヒカリを練り込んだ米粉で全体がもちもち食感のぷ

ニューヨークで紹介

「こういうのがある」、「売れなくて困っている」など得意ごとや悩みを皆さんから聞いて、新しい形にしている。原価よりもおいしいものを作ろうとすると、皆さんが協力してくれ、結果

次は日本から世界に発信したいと思っていた。2009年、ニューヨークのメトロポリタン美術館からアポがあり「日本代表で、日本料理の料理人で会席料理を作ってくれないか」と頼まれ、作りに行きました。アートオプサム

江戸っ米サブレ

普通のプリンは堅いが、江戸っ米ぶりんは柔らかい。今の人たちは柔らかく、もちもちが大好きだ。だから、なめらかプリンのような食感にし、味もジャージー牛なので濃い。バニラビーンズも入って、本



江戸っ米ぶりん



江戸っ米サブレ

私の料理は誰もが作っているデザートで、時代に合わせた。丸い江戸っ米サブレは、スペインのポロポーネという伝統的なお菓子。江戸っ米ぶりんはヨ

http://hatohako.com
ハト箱 検索

あの一ひとに、ありがとうの気持ちを届けたい
自分のための時間に、とっておきのごほうびを開ける…
そんな大切な時間、大切なひとのための、パッケージをつくりました。



お問い合わせはホームページからお願いいたします。
ハト箱 東京都文京区根津2-35-8 080-9718-8833 (平日10時-17時)

朝、食べると腹持ちがよく、高たんぱくで栄養素も抜群なので人気だ。また、今の流行りは水羊羹やとろろ豆腐など、みんな柔らかい方向になっている。ぶりも一緒で、液体と卵の割合さえ分かれば、幾らでも柔らかくでき、誰もが大好きな食感になる。

がある。炭水化物は、甘いかしよっぱい味付けをすればおいしく感じることができる。江戸っ米ぶりんも江戸っ米サブレも全部パッケージがデザインが一緒だ。予算は限られているので、先ず私が絵コンテを書く。イメージを作ると、デザイナーに投げる。そこからプロが入っていいものができる。そのまま振ってしまおうと、イメージは伝わらない。見た感じで江戸や東京の素材にこだわっているイメージにし、字も漢字やひらがなに。ストーリー性がないとダメで、また、小さい字のうんちくよりも東京都の絵を描いたほうが、どの辺の食材なのか分かりやすい。次号に続く。

西日本食品産業創造展では、舛田圭良氏(五洋食品産業株式会社代表取締役)を講師に迎え「国内市場創設と海外展開について」をテーマに講演会を行いました。

当社のテーマだが、国内市場を先ず創設し、それから海外でどう取り組んでいるかを話したい。そもそも五洋食品は何の会社? 冷凍

会社概要

当社は3年前、糸島市に本社工場を建てた。売り上げは年々1億ずつ上積みし、10年かけ10億を超えたところだ。作っている商品はケーキ、スイーツだ。一般的には冷蔵品かドライ品だが、当社は冷凍(フローズン)にし、その特性を生かしたビジネスを展開している。ありそうで無いので、ベンチャー企業という扱い

当社が3年前、糸島市に本社工場を建てた。売り上げは年々1億ずつ上積みし、10年かけ10億を超えたところだ。作っている商品はケーキ、スイーツだ。一般的には冷蔵品かドライ品だが、当社は冷凍(フローズン)にし、その特性を生かしたビジネスを展開している。ありそうで無いので、ベンチャー企業という扱い

当社を取り巻く環境

お菓子の市場は菓子市場とアイスクリーム市場の2つでとらえている。菓子市場は1兆4千億円という大きな市場で、アイスクリームは4千億の市場だ。合計すると1兆8千億の市場があるわけだが、近年少しずつ右肩下がり傾向にある。これは少子化もあり、人口の動きが大きく作用している。ただ、1兆円を超える市場はまだある。当社コンセプトは凍ったケーキだから正式なジャンルがない。要は洋菓子とアイスクリームを合わせたコンセプトを持っているハイブリッドスイーツと考えている。インターネット上のアン

として負債ごと背負うことになり、病倒した父に代わり「望まない」社長になってしまった。残ったアルバイトとパートと共に第2創業をはかった。株主構成は従業員がほぼ全員株主なので、みんなで創業したことになる。それから今年で12年になる。

平成22年には、糸島市に総工費7億5千万円を投じ、HACCP対応の工場を建てた。その後、福岡県産業・科学技術振興財団主催の「フクオカベンチャーマーケット」にてビジネスモデルを発表し、2011年度大賞を頂いた。昨年は東証(旧TOKYO AIM)に株式上場した。

経営理念・ビジョン

ケーキは小さなもので、お皿に載せると手のひらさ

当然で見た目ボリューム、手軽さで買っている。ただ、統計上に出ている

ケートで1200人にスイーツをどこで購入するか聞いたらコンビニが多かった。購買頻度は10代、60代の人で1日に1回以上の人結構いて、1週間のうちに何回もスイーツを購入している。20代の女性にはスイーツを食事がわりにしている人が結構出てきている。やはりスイーツ自体もカロリーや機能性を考えていかなければいけない。購入場所はデパート、専門店からコンビニにかなりシフトしている。通販の購入はこれだけネットが普及しているので結構あると思うが、意外と買っている人は少ない。購買動機は、味は

五洋本社工場



柚子と豆乳のレアチーズ



その①

国内市場創設と海外展開について

舛田 圭良氏 (五洋食品産業株式会社代表取締役)

できるだけ多くの人たちに知ってもらいたい。冷凍という手段を通じ、幸せで満たそうということだ。そして、企業再生の経験から、あきらめない、逃げない、

事業内容

事業内容は冷凍スイーツに特化している。作って凍らせて出荷し、お客様の手に届いて、解凍して食べられる状態に持っていく。作った時ではなく、食べる時が最高になるように冷凍を使って実現するコンセプトで商品設計している。冷蔵品では「冷蔵ケーキ」とはいわれないが「冷凍品は冷凍ケーキ」のように冷凍が接頭語になる。これによって、残念ながら冷凍食品は、下のランクのイメージで抱かれてしまう。これは余り

アイスだが人を幸せにする。日本国内、また国境を越えて、人の心を豊かにする素晴らしい食べ物だ。これを

くよくよしないをモットーにしている。何回踏まれても起き上がる挑戦の精神を養う人材を育てたい。そういうビジョンを持って頑張っている。

さら冷凍するなど、その辺に要素があるようだ。冷凍は、本当はたくさんメリットがある。「利便性」はいつでも必要な分だけ、短時間で復元することが可能なこと。「高品質」は工場で作って急速凍結すれば衛生的で、菌の繁殖する暇を与えない。「スリップ」は目的の時間と場所までタイムスリップということだ。場所を関係なく、越えていくことができる。「ストック」は、必要な分だけ使うので、少ない廃棄で済

だ。実際にスイーツ市場は縮小している。唯一、コンビニが対前年を上回っているが、それ以外は対前年割れだ。要はスイーツ市場が小さくなる一方、新しい価値の創造が必要と言える。

その中で商売していることになる。逆のとらえ方をすれば、まだ広げられる市場

20代の7人に1人がスイーツを食事にしているという記事が出ていた。また、最近では男がスイーツを食べるシーンが増えている。スイーツ男子というが、スイーツが好きで男子が集まるとケーキを食べる会も開かれていて、今まで駅やカフェで「男がいちごパフェを食べるか」だったが、今の若い人たちに回りは関係ない。イヤホンをしてiP

む。このようなメリットをスイーツと融合し、新しい価値としてお客様に届けて

中食産業にこのコンセプトで出している、全国の生協に商品供給し、一般消費者に届けている。一方、外食産業には飲食店と言われるホテルやレストラン、カフェがある。冷蔵品のケーキをたくさん持っていて、お客様はいつものように来るから分らない。来なければ捨てなければならぬ。しかし、冷凍であれば、今日のお客様を予測し、必要な分だけ解凍しておけばいい。増えた場合は少し出しておけば30分くらいで解凍ができる。こういう利点を生かして、外食産業に届けている。

adを見ながらパフェを食べる男性を見る。男子がスイーツを食べることに対する敷居は低くなっている。皆さん堂々とパフェを食べる、当社にとってはいい環境が揃っている。

○近年のスイーツの在り方の変化

○フローズンスイーツ

フローズンスイーツは、解凍した時においしくなる配合の方法が、商品設計のポイントだ。当社オリジナルの技術や配合で作ったものを急速凍結し、お客様のものにお届けする。解凍すれば普通のケーキだが、凍ったまま食べてもよい。アイスクリームと同じように、食べるタイミングを自分で決めることができるので、お客様の選択にお任せすることが可能になる。

○生産拠点の概要

3年前に竣工した本社工場は、安心安全を見える化

私はこの1年間に色々な国に行った。株式上場すると、知名度の向上とともに世界様々な国からのオファーがあった。それで、アジアとアメリカ等数カ国に行ってきた。そこで言われることは、メイドインジャパン、日本製のものに対する関心である。これは尋常ではないくらい高い。タイは走っている車の90%以上が日本車で、ほとんど新車だ。これだけの人たちが、

車を購入していることは、発展していることの表れだ。メイドインジャパンは日本で作って輸出をするわけだが、同時に中国で言われたのだが、メイドインジャパン、特にテクノロジーだ。要は自国で造りたい。どうしたら作れるのかに関心があり、それを自社で作りたいという思いが強い。このメイドインジャパンとテクノロジーを中心としたラブルが発生する。3年前、中国上海万博への出展に絡み、結果的には騙されてしまった。お金だけ払い、向こうの方針が変わって「そんなことは言っていない」「輸入許可がなかったから取り扱えない」と、日本の常識では考えられない

餅型
お饅頭の成形に
お悩みの方のお供え成形器
PAT.P.

鏡餅(5合・1升)から1斗まで、小判・玉子・足形(各5合・1升)ナマコ(3合、5合、7合、1升)全国菓子道具店、原材料店、米穀材料店
カタログは下記へ
〒488-0012 愛知県尾張旭市三郷町角田1123
(株) 三郷製型所
TEL 0561-53-2504代
FAX 0561-53-5366

している。よへ、安心安全と口にするが、見ないと分からない面がある。「工場を見に来て下さい。こういう管理をしています」と、見てもうことで安心安全をお伝えしている。工場の中は清潔エリア、準清潔エリア、一般(汚染)エリアに分け、中の気圧を外より高くし、単位体積当たりのほこりの数は一定以下に

い状況が生まれた。そうして私自身、色々な力をしてきたが、リスクは付きものだ。ただ、海外からの日本に対する目はそれだけ大きい。

○食品ゴミの表情と冷凍食品の貢献

日本は世界一のゴミ排出量の国である。年間2千万トン捨てている。コンビニに並んだケーキを「売れなかったらどうなる」と聞いたら、驚く割合で捨てている。これは正直強引だが、冷凍という手段を使えば捨てなくて済むのではないか。社会に貢献する手段として冷凍を活用すれば、環境に配慮することができる。

次号に続く。

日本食糧新聞社と協全日本洋菓子工業会は2013年4月3日(水)～5日(金)に東京ビッグサイトで「第10回デザート・スイーツ&ドリンク展」を開催しました。同展では鎌田明彦氏(有)シェルボン代表取締役・同会副理事長を講師に迎え「協同組合全日本洋菓子工業会創立50周年記念講演〜PCGに見る日本と世界の菓子の進化〜」をテーマに講演を行いました。ナビゲーターは上村究氏(CSMジャパン(株)・同会出版編集委員)が担当しました。

先月号より続く。

1990年代 フランス菓子の国際化

上村 90年代に入るとエルメさんが91年に講習を行いました。この時は「フォション」のシェフでした。その

の後、98年にもう一回来日し、その時は「ラデュレ」のシェフでした。91年は、フォションで作っているお菓子を

菓子を作りましたが、その頃には特徴のあるものでした。この時のお菓子をご覧になってどのように思われましたか。

その② PCGに見る日本と世界の菓子の進化

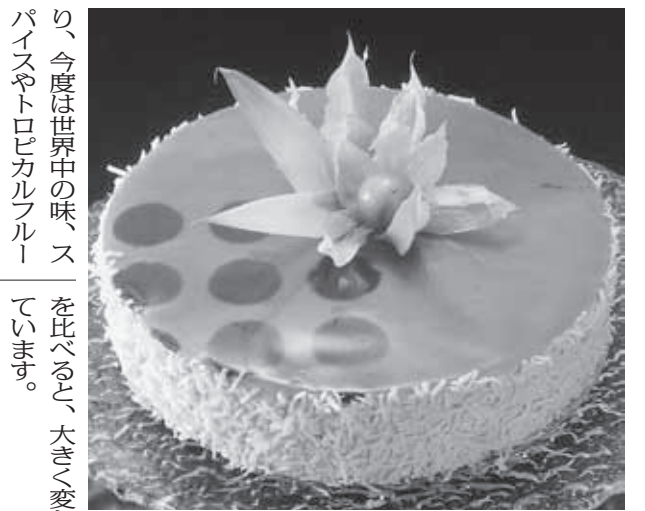
講師：鎌田 明彦氏(有)シェルボン代表取締役
ナビゲーター：上村 究氏(CSMジャパン(株))

「お菓子を作っていました。しかし、98年にラデュレの新店舗を出した直後、改めて日本に来た時のお菓



ピエール・エルメ (91年)・アルモニー

子は、さらにならんと変わっていました。アルザスの感覚でドイツのものを入れているお菓子がさらに変わ



ピエール・エルメ (98年)・マホガニー

り、今度は世界中の味、スパイスやトロピカルフルーツなどを使うようになっていました。デザインもそれまでの菓子作りの枠を外れたものになり、91年と98年

を比べると、大きく変わっています。

鎌田 エルメの良いところは世界から色々な素材を探して来ることです。当時、私も商社の手伝いをしてい

たものですから、食材を探しに外国に随分行って見ました。とにかく、色々なものを見つけるエルメは立派です。

上村 エルメさんはルノーさんから薫陶を受けているわけですが、もともとフランスの方はそういう素養があるのでしょうか。

鎌田 そうですね。フランス人はそういう才能があります。98年時点で、またちょっと変わったものが出てきました。これはスペインとフランスの国境にあるレストランの「エルブジ」です。エルブジはもとスペインで宅配をしていた会社ですが、それが何もな

入江に素晴らしいレストランを作り、今まで見たことがない料理とお菓子を作りました。これがバルセロナの特徴です。だから、バルセロナの少し郊外に行くとき、そういうレストランが多く、値段もそれほど高くないです。エルブジはもうなくなりましたが、車で30分くらい遠出すると素晴らしいレストランがたくさんあります。スペインの中にあってもフランス風の街で垢抜けています。フランスとドイツの国境近くとか、スペインのフランス寄りの町とか、そういうところでは、新たな食が生まれる土壌があるのかもしれない。

オセアニアやアメリカ、東南アジアでも、時には食べられないものもあるかもしれないけれど、手を加えれば色々なものができると思います。もっと様々なものを見てもらいたいと思います。

日本のパティシエたちはどのように学ぶべきか？

上村 エルメさんに代表されるように、90年代、フランスではパティシエがかなりスタイリッシュになり、新たな素材も使ってきました。では、他の国では

どうだったのでしょうか。この後、工業会では99年にはオーストリアからカール・シューマッハさん、2001年にはイタリアからイジニオ・マッサーリさんを

呼びました。お互いの国では誰もが認めるトップシェフだと思えます。99年にザッハトルテ、2001年にはティラミスとパネトーネと2人とも伝統的なお菓子で勝負してきました。私が素人として見ると、そんなに昔と変わっていないのではと

思いましたが、味は今風になっていたのでしょうか。鎌田 この当時、シューマッハさんやマッサーリさんが来たときは感激しました。この方たちはもの凄く優秀で、腕も確かです。今までのお菓子にもこんな凄

いものがあるかと教えてくれています。

鎌田 一つ言えることは、日本は島国なので刺激が薄いという事です。向こうは大陸だから刺激が多い。その差ではないでしょうか。アルザス菓子が流行ったり、スペインのフランス国境近くの村で新たな美食のブームが起こったりするのはその表れでしょう。

鎌田 エルメのいいところは、彼がフランスからロシアに行き、モスクワに「カフェーシキン」という店を開いて、その後同じ店をパリとニューヨークにも開きました。ロシアの伝統菓

子を紹介していました。つまり、彼はそのコンセプトを「自分はロシアで見たロシアのお菓子を国際的にした」と紹介していました。つまり、彼の発言の裏には「フランス菓子＝国際的にまぜこぜの菓子文化」という理解が感じられました。フランスを代表するMOFのタイトルを持つシェフが、「フランス的」ではなく、「国際的」という言葉を使ったことから、フランスのシェフが常に進化を求めていることに感銘を受けました。さらに、彼は「私は、アントナン・カレームがアレクサンドル1世に仕えていた頃にやっていたことをしている」とも言いました。世界中のVIPを相手にする皇帝付のフランス人シェフが、100年以上前からすでに現地

のものをはか世界に通用する味に変えるかという努力をしていたことも深いことである気がします。

鎌田 イギリス人の書いたある本に、「15世紀の間、食文化で一番発展したのは「食をどうやって『保存』するか」という問題であると書かれています。食の貯蔵では、瓶詰めしたり、あぶったり、塩漬けにしたり、水の中に漬けておいたり、ということを昔から試しています。今、私たちが科学技術のおかげで保存技術が上がったと考えているのなら、そうではなく、食文化の根幹にある加工技術について、先人たちが私たちに教えていることを、もう一度掘り下げて考えるべきだと思います。昔の技術、特に保存のための加工法を知ることは、今のすべての

食文化を考える上で非常に大切なことです。

上村 私がパリに行くたびに毎回新しいお菓子が見つかります。でも、使っている材料はいつも同じです。日本

も、常にフランス人パティシエの後ろを追いかけている感が否めない部分があります。今後さらに国際的になる時代、日本のパティシエが学ぶことはたくさんあると思います。どこを重視してもいいでしょうか。

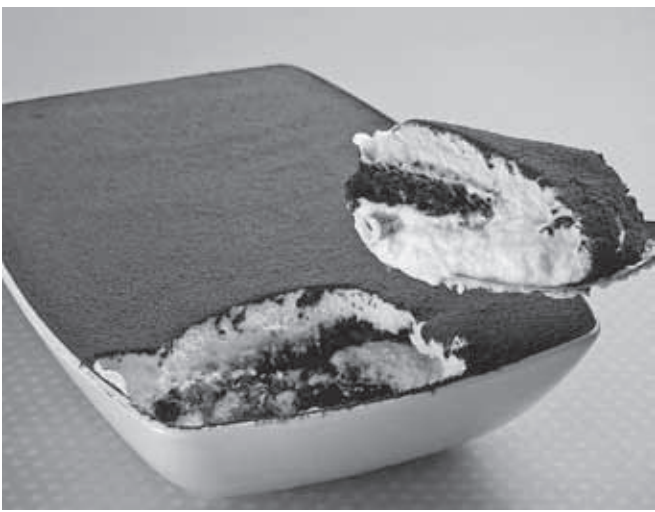
鎌田 私はよくパティシエには「パリに行くとお菓子屋さんばかりを見るな」と言っています。1軒か多くて2軒、あとは違うことを見

る。これが一番の勉強になります。材料探しても、新しいものを食べるのも首都より地方都市の方が良いものがたくさん出てきます。ヨーロッパだけでなく、

また、日本のパティシエは技術的に優秀ですのでヨーロッパに十分対抗しています。しかし、菓子の歴史では負けます。ヨーロッパのシェフたちが自然と身に付けているものを、私たちは常に彼らから学ばなくてはならない。そのことを理解した上で、彼らと勝負していく必要があります。もちろん、PCGが40数年の歴史を持つように、日本のパティシエたちにも歴史と技術があります。その点を誇りに持って、頑張ってもらいたいと思います。



カール・シューマッハ(オーストリア 99年)・ザッハトルテ



イジニオ・マッサーリ(イタリア 2001年)・ティラミス

上村 未だにフランス料理

鎌田 それをミックスしたのがエルメです。エルメはそういう点が上手でした。フランス人ですが、ドイツ国境近くの出身なので、ドイツのお菓子とフランスのお菓子をミックスして作ったのがエルメと言われている

上村 エルメは、アントナン・カレームがアレクサンドル1世に仕えていた頃にやっていたことをしている」とも言いました。世界中のVIPを相手にする皇帝付のフランス人シェフが、100年以上前からすでに現地

鎌田 エルメのいいところは世界から色々な素材を探して来ることです。当時、私も商社の手伝いをしてい

たものですから、食材を探しに外国に随分行って見ました。とにかく、色々なものを見つけるエルメは立派です。

オセアニアやアメリカ、東南アジアでも、時には食べられないものもあるかもしれないけれど、手を加えれば色々なものができると思います。もっと様々なものを見てもらいたいと思います。

「お菓子のこれから」

山崎勝利氏 (山崎技術士事務所)

その②

先月号より続く。

3. お菓子のおいしさのポイント

お菓子の「甘さ」の強さと甘さが残る質感(ビールというコク味・苦味の切れ味)は、お菓子の美味しさを褒めるポイントである。背景には、肥満恐怖症やダイエット志向がある。しかし、最近では、豊富な食事情、かつ、嗜好の多様化により甘いほどいいという価値観は、その後、果物や野菜などの甘味につながっているようにある。

特に、これからの高齢社会では、従来の甘ければ美味しいというものではなく、逆に、甘さ控えめが喜ばれる傾向にある。「甘さ」と「おやつ」の関係を考えてみよう。たとえば、片栗粉と少量の砂糖に熱湯を加え、強くかき混ぜおやつとした。片栗粉はカタクリの地下茎に蓄えられたでん粉そのものであり、熱湯を加えれば糊状になる。昔、お菓子が少ない時は結構楽しみであった。この場合と、同様に、片栗粉と同じカロリーの砂糖に置き換えた場合、砂糖なしの場合は糊と同じであるからまず食べて食べられない。したがって「太る」心配はないが、一方、砂糖が多すぎると、たいていの場合食欲がすぐ落ちてしまう。いわば、強い甘さが「抑止力」になる。おそらく一番「太る」のはそれを食べる人にとってもよい甘さであると考えられている。

海外からの甘いお菓子の情報 世界のお菓子は、日本より豊富で甘さが強いと思われる。世界で一番甘いお菓子を調べると、お菓子百科事典には「世界のケーキ&デザート事典」の中に、ド

「甘い」と「おやつ」の関係を考えてみよう。たとえば、片栗粉と少量の砂糖に熱湯を加え、強くかき混ぜおやつとした。片栗粉はカタクリの地下茎に蓄えられたでん粉そのものであり、熱湯を加えれば糊状になる。昔、お菓子が少ない時は結構楽しみであった。この場合と、同様に、片栗粉と同じカロリーの砂糖に置き換えた場合、砂糖なしの場合は糊と同じであるからまず食べて食べられない。したがって「太る」心配はないが、一方、砂糖が多すぎると、たいていの場合食欲がすぐ落ちてしまう。いわば、強い甘さが「抑止力」になる。おそらく一番「太る」のはそれを食べる人にとってもよい甘さであると考えられている。

(1)お菓子の嗜好性・老若男女、大いに語る 一家団欒では、おじいちゃん、おばあちゃんやお孫さんたちも喜ばれるお菓子の開発に注目が集まっている。若い女性層では、ケーキ類は食後も「別腹」でどんな時でもOKといわれている。いつでも、どんな量でも食べられますよ。この意味である。また、お年寄りの方にも、食後に味わっていただくためには、これからの「甘味」にこだわったお菓子作りが重要になる。そこで、「甘味料の素材」に注目してみる。

表2 甘味料の分類

糖質甘味料	一般的糖類	木糖(キシロース) ブドウ糖(グルコース) 果糖(フルクトース) 麦芽糖(マルトース) 乳糖(ラクトース) 砂糖(シュクロース) 異性化糖 水飴
	オリゴ糖類	イソマルトオリゴ糖 フラクトオリゴ糖 キシロオリゴ糖 大豆オリゴ糖
	糖アルコール類	キシリトール ソルビトール マンニトール マルチトール ラクチトール オリゴ糖アルコール
非糖質甘味料	アスパルテーム ステビア サッカリン	

である。ただし、お勧めはこのような甘味料との併用で、食品素材からの甘味を重視することである。たとえば、(株)フルミッシュ代表の吉田氏は、感覚的に日本人はフランス人に比較して10%甘味減がちょうど良いと感じるそうである。フランスの年間1人あたりの砂糖消費量は約38kg、日本人は約18kgであり、日本人はもう少し砂糖を摂ってもよいのかもしれないという。

洋菓子といえばフランスで、本場フランスの洋菓子は甘すぎると言われている。その理由は、フランス料理には通常砂糖を使わない。それに対し日本料理は、煮物、天丼など甘いものも多く、このような食習慣から考えれば当然かもしれないと証している。さらに、砂糖は滋養効果も高く、お菓子作りの素材として焼き上げたときの保形性や味覚的にも他の素材を引き立てる面でも、大きな役割を果たしているという。

この健康志向、品質志向の傾向が高まっている。さらに、食の安心・安全をもった商品開発が今後のお菓子業界の発展の原動力となる。海外市場のお菓子の嗜好性や市場動向、マーケティングを行い、より良い商品開発に力を入れ、新市場の開拓にも努力を怠らないことである。

図5 お菓子百科事典・配合と作り方

桃とクリームたっぷりクレープ

調理時間:40分
カロリー:236キロカロリー
砂糖:.....大さじ2
ロリー(1個) ミント(お好みで)

【材料】
日清お菓子百科「クレープミックス」.....適量
卵.....1袋(100g)
牛乳.....200cc
サラダ油.....15cc
サラダ油.....適量
桃.....2個

【基本データ】
季節.....春・夏
分量.....8個分
3時のおやつ、食後のデザート向け

【工程】
①ボールにクレープミックス、卵を入れ、泡立て

器をよく混ぜ合わせます。②牛乳を2〜3回に分けて加え、生地がなめらかになるまでよく混ぜ合わせます。最後にサラダ油(15cc)を加えて、とりといた生地を作ります。

③フライパンをよく熱し、油を薄く引きます。フライパンを火からおろし、②をお玉で軽く1杯流し入れ、フライパンを傾けながら手早く回して全体に広がります(薄焼卵の要領です)。

④中火にかけて表面が乾

いてきたら竹串で周りをはがして裏返し、サッと焼きます(焼き上がりまでの目安は、1枚あたり1分です)。同様に生地を全部で8枚焼き、冷ましておきます。

⑤桃は皮を剥いて約1cm角にカットします。生クリームに砂糖を入れ、泡立てます。

⑥お皿の上で⑤の桃と生クリームを生地で包み、お好みでミントを飾り付けて出来上がりです。

海外からのお菓子の輸入は、ケーキ類にとまらず、2009年に輸出量が14

0億円、輸入量は409億円であり、やや増加傾向にあるが、国内生産額2兆3600億円の僅か1.7%にすぎない。TPPなどの対応で経済動向が懸念され予測は難しいが、製造技術の向上、企業努力などにより、一定の競争力が維持されると考えられる。

また、フランスをはじめ世界のお菓子類を好む甘党には、特に、女性陣にはこの上ない至福の時間をたつぷりと楽しめるどころと云われる所以である。そして、国内の若いパティシエはじめシェフの方々がフランスに腕を磨くための修行に行かれている。

このからは、和菓子、洋菓子をはじめ、地方の名産品、特産品を利用したお菓子の製造、開発技術を若い世代にも大いに進め、人材育成、会社の発展を期待するものである。その中で、歴史と伝統を継承しながら、新製品の企画、創作、生産に努力していく。海外においてもお菓子の嗜好も

大と品質の広がりや消費者に合わせた嗜好を広げていくべき時である。本年の広島菓子博覧会で紹介されたように3000種からのお菓子の大行列であった。また、創作菓子においては、真正銘の天然のお花や世界の建築物なども見聞できるほどの素晴らしい出来栄であった。絢爛豪華の一語と評価できる。

からのお菓子の海外展開も大いに想定される。まさに、食のグローバル化が花を開く時にきている。

全日本菓子輸出工業協同組合連合会では1980年頃より、海外でも日本のお菓子の美味しさ、そして品質の良さを展開してきた。

1982年にシンガポール、台湾、中国、米国、香港など、延べ11回の展示会が開催された。2007年および2008年には、上海での中国展に組合員企業17社が参加した。今後も中国、アジアの消費者の追いしへの追求は、さらに進むと考えられ、ビジネスチャンスも大きいと考えられる。全国菓子協同組合連合会においても、海外のお菓子のおいしさを創出するべく、国内の菓子開発の技術を海外に展開し、市場の拡

大と品質の広がりや消費者に合わせた嗜好を広げていくべき時である。本年の広島菓子博覧会で紹介されたように3000種からのお菓子の大行列であった。また、創作菓子においては、真正銘の天然のお花や世界の建築物なども見聞できるほどの素晴らしい出来栄であった。絢爛豪華の一語と評価できる。

先にも紹介したが、国内では平成4年の生産量は211万トン、生産金額は2兆6000億円、小売金額は3兆5200億円、これはピークにその後減少傾向にある。チョコレートなどは、外国からの輸入量は、平成15年には6万9000トン、380億円を超えるお菓子を輸入している。中でもフランス、ドイツ、ベ

ルギーなどからのチョコレート類が多くみられる。チョコレートは、職場の花である女子力の高まりで、昨年には580億円の市場を形成。また、バレンタインデーには、さらに、女性陣から意中の男性陣へのプレゼントにより職場にとどまらず、学校や家庭などにも広がり、その波及効果で120億円、総額は700億円以上の市場に拡大された。

一方、お菓子全体の輸出量は、グローバル化の進捗とともに、年々増加の傾向にあり、2004年から2008年の財務省の貿易統計によると、2008年では、数量ベースで対前年比2%増の132億597万円であった。

高齢者に向けた体にやさしい食品などをどう届けるか、少しでも長持ちする保存性、被災地などでもすぐ食べられる簡便性、遠方でもすぐにお届けできる流通、なども重要な要件である。

次号に続く。

次号に続く。

お店に、工場に!! 経営者・技術者必携 (お菓子とパンの総合月刊誌)

製菓製パン

11月号 10月25日発売!

和菓子特集 松竹梅鶴亀・お題干支 迎春の上生菓子作例

洋菓子特集 "地産地消"を考える 小布施町2つの取組

朝食/おやつ/夜食に、健康をプラス ヘルシースイーツの提案

「時風を追う」本格的餡を使う 和菓子店のあんぱん

未来予測! オリンピックで「世界戦略」を考える

▶企業の横顔「源吉兆庵」▶名匠の上生菓子秘伝抄▶匠の妙技点描「海老の細工菓子各趣」▶イェルブル流本格トレットワール▶製パンの基本と試作実験PART-2▶他、情報満載!

発行所: 製菓製パン社/〒140-0004 東京都品川区南品川2-13-11 ☎03(3471)7541 FAX03(3471)7604
http://www.seikaseipan.com お求めは小社および全国著名製菓材料・器具店または最寄りの書店で

