

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/

信頼拡げる全菓連

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(送料共) 組合員 600円/一般 2,000円

第887号(平成25年2月)

安倍内閣総理大臣が出席

全菓連 拡大合同役員会新年会

全菓連、同共済ビルディング(理事長、社長岡本権雄)では1月10日、丸の内東京會館で業界関係者約160名を招いての新年会を開催。本年は安倍晋三内閣総理大臣が出席し、新年の挨拶を述べた。挨拶の要旨は次の通り。

安倍総理挨拶の内容

皆様、開けておめでとうございませう。全国菓子工業組合連合会の新年会が今年も盛大に開催されましたことを心からお喜び申し上げます。お菓子は、各地域に老舗があり、メーカーがあり、子供時代の思い出は故郷のお菓子なんだろうと思っております。昨年、総裁選挙の時の話ですが、豊橋で有名なチヨコレートのお菓子がありました。各候補が皆、演説をするのですが、たまたま直前にそのチヨコレートをもたらしたんですね。演説は私が最後でしたが、そのチヨコレートを出して「これは私の好物です」と言っていた。

ら万雷の拍手で、5人の候補の中で一番受けたんですね。その結果、私が豊橋では多くの党員票を勝ち得たと思うわけで、それぞれの地域のお菓子は、それぞれの地域のお国自慢になっていると思っております。安倍政権の最大の使命はとにかく景気を良くすること、経済を成長させること、経済を取り戻すことが強い日本につながるべく、強い外交力、強い安全保障も強い経済がある。

地方に行くとは私は甘いものが好きなので、必ず地域のお菓子を食べるんですね。それぞれ本当に素晴らしいお菓子がたくさんあります。でも、素晴らしいお菓子であるにもかかわらず、営業力や宣伝力等が十分でないため実力を生かしてないという埋もれた資産になっていると思っております。日本にとってもまさに資産、地域にとっても資産だと思っております。こういった埋もれたものを発掘しながら、全国や世界に展開をしていけるように我々もお手伝いしていきたいと思っております。地域が元気になることが日本の復活につながるべく、我々としては、とにかく強い経済を取り戻し、日本を豊かにしていきたいと思っております。今年皆様は流した汗が報われる真つ当な経済を取り戻していく初年度にしたい。第一歩を記したいと誓っている次第です。

全国菓子工業組合連合会の今年1年間の益々のご隆盛を祈念致しまして、私のご挨拶とさせていただきます。ご清聴ありがとうございます。ご清聴ありがとうございました。



安倍晋三内閣総理大臣



残日計の点灯式

開催まであと100日！

残日計の点灯式

「100」菓子博2013の開催まであと100日となり、指折り数える時期となった。26回全国菓子大博覧会・広島 実行委員会、ひろしま菓子博2013の開催100日前となった1月9日(水)に、「ひろしま菓子博2013」100日前カウントダウンセレモニーとして、会場となる「旧市民球場跡地」に

設置した残日計の点灯式を開催した。イベントでは、たくさんのお客様が見守る中、竹内広島県菓子工業組合理事長、生田広島県菓子工業組合副理事長が司会の合図で

100日となった菓子博をPRした。応が不可欠であることはいうまでもないが、何よりも必要なのは、住民の郷土愛だと思ふ。地域がどうなるかの鍵は人間自身にある。政治を動かして行くのも人間である。そこに住む人々が郷土愛を持たず、心が荒み、自分勝手になれば町も荒廃して行くだろう。

であるなら、郷土愛を育み、地域建設の主役としての自覚を一人一人に即していくことが、お菓子屋さんの担う使命だと思ふ。全菓連総務・渡辺嘉一郎



別項にある通り、安倍総理から「地域が将来に夢を持てるため」や「地域のお菓子が全国に展開できるように」など、地域活性化のための力強い応援を戴いた。私たち菓子業界でも安倍総理の応援以上に、頑張りたいと思ふ。

では、地域を心から誇れる理想郷としていくには、何が必要か。政治面での対



花豆マフィン

1ケース240個から、右商品と詰合わせOK。



あんていらみす



まんまるん



しいと

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。



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
 〒923-0854 石川県小松市大領町そ20
 電話 (0761) 21-5952
 FAX (0761) 21-5958



デリシャセット(ブランディカステラ、チーズカステラ)



カステラ



〔ギフトの定番〕ブランディーケーキ



チーズカステラ

高級ギフトの定番、カステラ、ブランディーケーキ。箱入、箱ナシ、1ケース(20本・24本・30本)、2日以内にお届け致します。

視点

ロゼッタ・ストーンほどその名を世界に広く知られている石はない。縦114cm、横72cm、重さ762kgの緑褐色の黒曜石。この

さほど大きくもない石板に人類5千年の歴史の扉を開く鍵が隠され、未知へのロマンと挑戦の人間ドラマが待ち受けていたからである。上段に古代エジプトの神聖文字・ヒエログリフが、中段にデモティックと呼ばれる古代の民衆文字が、最下段にギリシア文字が刻まれている。紀元前162年頃の製作でギリシア・アレキサンダー王によって開かれたプラトレイオス朝V世即位の布告文とされ、大英博物館の至宝として今に神秘的な美しさを漂わせている。

ロゼッタ・ストーン

—5千年の歴史の扉を開く—

石版の発見は1799年。ナポレオンのエジプト遠征時にナイル川下流の町ロゼッタで英国ネルソン艦隊の攻撃に備えるために古い城壁を修繕していた仏軍兵士によって偶然見つかられる。エジプト遠征は英領インドへの回廊を押えるという軍事目的のほか、国内的な政治意図の下に決断されたともいわれる。3万8千の兵士のほか、国内選りすぐりの150名からなる学術調査団を伴っていた。学術調査団は軍隊とともに、ナイル川を遡りカイロ、ルクソール、アスワンに至るまで1300kmを踏査。ヒミッド、スフィンクス

の火蓋が切って落される。ヨーロッパ文明の祖である古代ギリシアよりもさらに古い歴史を有するエジプトへの憧れ、出エジプト記など旧約聖書との関わりもある。シャンポリアンは近代ヨーロッパの幕開けとなるフランス革命(1789年)の翌年に生まれる。ナポレオンはそのころ仏軍砲兵隊の無名の一将校であったが、軍人として次第に頭角を現す。ナポレオンが皇帝に就く直前に企てたエジプト遠征は少年シャンポリアの古代への憧れを一層燃え立たせ、ラテン、ヘブライ、アラブ、アラム語など言語学に没頭していく大きなエネルギーとなっていった。

シャンポリアンの才能を早くから見抜いていた兄のJ・ジョセフは市民派と貴族派が敵対する激動の中で、弟を励まし経済的な援助を行う。やがてシャンポリアはその名を知られるようになり、パリ留学後に単身でエジプトの現地調査に赴く。上ナイルのスイダン国境に近いラムセスII世(紀元前1279-1213年)のアブシンベル大神殿をかつて訪れたことがあり、岩山を穿ち作られた神殿内部に描かれた3千年前の王妃の見事な彩色絵画に心を思い出す。灼熱と戦いながら神殿の中の砂をかき分け腹ばいになって内室に進み古代文字を写し取っている姿、そして1822年に31歳となったシャンポリアンが兄ジョセフの勧めに先に飛び込んできて『兄さん、判ったよ』と叫んでそのまま気絶してしまったとされる光景が浮かんでくる。鳥や動物の記号が混じったお馴染みの神聖文字は長い間謎とされてきたが、ナポレオンのエジプト遠征とロゼッタ・ストーンの発見、そして、若きシャンポリア

が上がるかにもえた。しかし、最終的に勝利を収めたのは仏アルプスの麓の町グレンノーブルに近い田舎の小さな本屋に生まれ、幼少時から独学で古代言語を学んでいた若き言語学者シャン・F・シャンポリアンであった。シャンポリアンは近代ヨーロッパの幕開けとなるフランス革命(1789年)の翌年に生まれる。ナポレオンはそのころ仏軍砲兵隊の無名の一将校であったが、軍人として次第に頭角を現す。ナポレオンが皇帝に就く直前に企てたエジプト遠征は少年シャンポリアの古代への憧れを一層燃え立たせ、ラテン、ヘブライ、アラブ、アラム語など言語学に没頭していく大きなエネルギーとなっていった。

の情熱と粘りが重なり合って謎が解き明かされたのである。決め手となったのは民衆文字を解く鍵がアレキサンダー征服王朝のコプト語にあることを突き止めたからであった。そこから神聖文字の無音文字・決定詞が解明され全貌が明らかにされていった(L&R・アドキンス「ロゼッタストーン解読」)。ロゼッタ・ストーンは自然科学上の難問を解くための鍵を隠喩する言葉としても使われるが、そこには天才的な閃きだけではなく、誰もが抱く未知へのロマン、立ちほだかる困難に挫けない粘り、ためまぬ努力への賞賛が込められている。中東地域に民主化の波が押し寄せている。若者たちの国エジプトはこれからどうなっていくのだろうか。

全菓連専務・矢部正行

中小菓子製造業者のための経営改善の手引き

2月末、組合員に冊子配布

全菓連では平成23、24年度に厚生労働省の「中小企業最低賃金引き上げ支援対策事業」を活用し、23年度は「経営課題をクローズアップさせた研修」について24年度は「商品開発をクローズアップさせた研修」に

ついての経営改善研修会を実施した。

同研修会は、多くの菓子製造企業の経営改善コンサルタントとして実績のある株式会社S・Yワークスに委託したが、このほど同研修会の内容をまとめた冊子「中小菓子製造業者のための経営改善の手引き」を作成し、全組合員に配布することになった。2月末に組合員の方々に直接送るので、経営改善の際の参考とされたい。

『みんなで守ろう！衛生管理』作成

(財)食品産業センター

(財)食品産業センターでは、国の支援を受けて食品製造業の衛生管理のより一層の向上のために、実際に製造に携わる従業員教育ツールとして『みんなで守ろう！衛生管理』(追補版)を作成した。同ツールはカード形式で、表にはイラストを使用し、裏にはその解説と実行する際の具体的な注意点等がアドバイスされており、現場に即した分かりやすく使いやすいものとなっている。

水洗いだけの「手洗い」では不十分です！
洗剤をつかみましょう！



みんなで守ろう！衛生管理

主な内容は○従業員の衛生管理、○施設・設備・器具の衛生管理、○原材料、

仕入品、製品の管理、○調理(解凍、加熱、冷却)○清掃、○期限表示、○お客様対応、○付録(5Sチェック表、作業前衛生チェック表、製造記録)菓子製造業の製造現場において有用なツールなので、全菓連では参考までにコピーを各都道府県菓子工業組合へ送付したが、食品産業センターのホームページからもダウンロードできるようになっている。ホームページ http://www.shokuisan.or.jp
ダウンロード出来ない方は県組合または全菓連にお問い合わせ下さい。

トータルビルマネジメントサービスのご提案

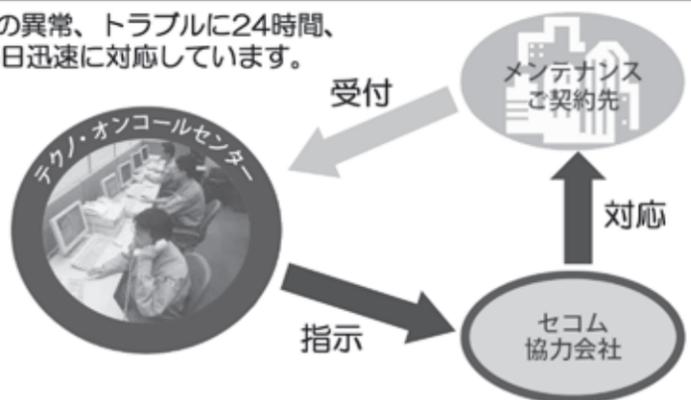
建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご提案します。

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。



テクノ・オンコールセンター

設備の異常、トラブルに24時間、365日迅速に対応しています。



セコム株式会社
設備・メンテ事業部 メンテナンス部
http://www.secom-techno.co.jp/

〒164-0013東京都中野区弥生町5-6-11 ステープル中野ビル
TEL.03-5340-5208 担当：野中・筒井

三重県、北海道が正式立候補

全菓連 新年拡大合同役員会を開催

博地 菓子博 次期開催 全菓連、同共済ビルヂング(株)理事長、社長岡本楯雄氏)では1月12日、丸の内東京會館で新年拡大合同役員会を開催。本年も理事、監事以外の各都道府県の理事長も参加した。



新年拡大合同役員会



第26回全国菓子大博覧会・広島会場工事風景

明された。「次期菓子博の立候補は一昨年、文書でお願いしたが昨年10月31日の締切りまでには無かった。その間、三重県が先行して県・市と折衝するなどとして検討を行っていた。一方、昨秋には北海道が非公式に開催の意向を示した。このため、12月の三役会で三重県、北海道に正式な立候補をお願いすることし、両者より関連書類の提出があったので、本日の拡大合同役員会で承認が得られれば、全国の都道府県組合に開催概要などの資料を送付し、どちらが適当か回答を頂く段取りを進めたい。その結果を見て2月12日の三役会で次期開催候補地の推薦を決定したい。その後、全菓博協議会で推薦してもらい、全国菓子業者大会で次期開催地を正式決定する」と説明された。席上、菓子博開催自体に対する各県の意見も聞いて欲しいとの要望があった。協議の結果、日にちがあまりないので、都道府県菓子工業組合にはどちらにするかの返答と合わせて、ご意見、要望などを全菓連に出してもらおうこととなった。

続いて、第26回全国菓子大博覧会について、広島県菓子工業組合竹内理事長より「100日前イベントでは残日計を設置した。また、全国お菓子めぐり館では販売を行うが、事前調査を行ったところ、かなりの混雑が予想される日があるのので、各都道府県組合には、品揃えや販売など円滑な準備ができる体制をお願いしたい。全国お菓子プレゼンとも実施する予定であり、全菓の参加を目指している。各県のPRを兼ねた配布の要望が多いため、全国菓子めぐり館の入り口やテーマ館の入り口など、できるだけ効果のある配布場所を留意する。公式行事は4月18日に実行委員会主催の内覧会を、開催当日の19日の朝には、リーグロイヤル広島で開会式を行う。審査・褒賞については予備審査、一次審査が終了した。本審査は4月19日に審査委員会と本審査会を、4月20日には本審査会と判定会議を行う。19日の本審査会は公開することも検討中」と説明された。また、荒川菓子博実行委員会事務局長より「広島県で各都道府県の県人会が組織されており、お菓子めぐり館の販売やお菓子の配布を手伝ってもらおう予定。また、県人会にはアンケートで要望等を聞いたので、その結果を各都道府県菓子工業組合に送る」と説明された。

全菓連だより

▼景気回復を強く期待しているため、同様の話を続けて恐縮です。昨年11月、当時安倍総裁の発言から始まった円安、株高は、年が明けても続き、1月15日には、過度の円安の悪影響を指摘する大臣の発言があり、一時、円高、株安になったが、日銀が金融緩和に踏み切るとの見方が強まるなどの期待から、市場は円を売ってドルを買い、再び、円安、株高の方向に向かった。そして、1月22日、日銀は新たな金融緩和策を決めた。

▼この期待について、先日テレビで興味深いやり取りがあった。或るテレビ局のニュースキャスターが竹中平蔵慶大教授に、根拠を話さないまま、この期待はすぐになくなるというようなことを言ったとき、竹中教授は、マスコミは、そのような言われ方をしている。期待が大切なので。期待があるから経済が動くのですと論じた。私は同感した。期待があるから、投資がある。期待のないところに、投資はない。金融政策も同じだと思う。マスコミの批判をするわけではなく、マスコミには、根拠を話さないままの論評や、根拠を遡って気付かない論評、言わずもがなの論評がままあるように思う。こう

▼先日、こんな調査があることを知った。アメリカの大統領選挙で、どちらの候補を支持するかを表明している新聞を調べたところ、主要100紙のうち36紙がオバマ候補を支持、28紙がロムニー候補を支持している。11紙はどちらも支持していない。この調査をしたのは、カリフォルニア大学サンタバーバラ校。アメリカの新聞は、大統領選挙で支持する候補をはっきり言うようだ。アメリカは、ヨーロッパで迫害された人々が新天地を求め、1776年7月4日にアメリカ合衆国として独立した国。その歴史から見て、民衆が勝ち取った民主主義国家だから、意見は明確に主張する社会となり、その一つの例が、こうした新聞の姿勢にも表れているのだろう。

▼また選挙では、かつてこんなことがあった。ブッシュ候補とゴア候補が争った2000年の大統領選挙は、接戦で、フロリダ州の結果が判明するに時間が掛かり、選挙結果をめぐる法廷闘争が展開されるなどした。最終的には、一般投票で過半数を獲得できなかったブッシュ候補がフロリダ州を制し、大統領選挙人投票で271対266の僅差で勝利し大統領となった。アメリカの大統領選挙は、全州で獲得した選挙人の数を合計し、獲得総数が

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。)

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

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

愛知 繁盛店訪問 洋菓子「レニエ」

平成4年創業の名古屋市西区の洋菓子店「レニエ」(長谷川享平代表)様は、平成24年3月末で満20周年を迎えられ、お店は大変活気に満ちあふれています。

この20年の間には、本店を創業時のマンションの一階から現在の西区五才美町に新築移転し、続いて北区楠に「北店」をオープン。



長谷川享平代表



「レニエ」の店内

フランスの空気を楽しんで頂けるよう積極的に取り組んでみえます。

又、時代の流れに沿って大型ショッピングモール「monozondainシティ」にも積極的に出店されお客様への利便性にも応えておられます。

お店は最初から売れるようになった訳ではなく、色々な取り組みの中で試行錯誤し出来上がった商品が「レニエの新キャラメル」。

饅頭が評判だった頃、何とか洋菓子に採り入れる事が出来なかつたと思いついたのがシュー皮をパイで包んで焼くという「パイシュー」でした。これが「レニエ」を代表する菓子となりお客様からの評判となりました。

栗を何とか洋菓子に採り入れようという事でどうせ使うなら中途半端ではなく沢山の和栗を使うことになって洋菓子である「モンブラン」を日本人好みの味に仕上げ完成しました。

最後に「今後は従業員が成長する為の助け、独立志望者への援助等には自分の経験を生かして余す事なく協力していきたい」との事でした。

まだまだこれからも色々とお夢を実現されることを、ご期待ご祈念申し上げます。愛知県菓子工業組合・近田大輔

春が待ち遠しいこの頃です。今年も早々、雪によく出会いました。以前より、お餅をたくさん頂きました。頂きものと言えば、チーズやピザソース、オリーブ油なども、お醤油や黄粉が届いていた時代からすると、随分変わったものですが、なにしろ美味しいものばかり。



その(214) 2月

商品に対する視線が、以前より変わっていることに気がつかれませんか? バレンタインの売り上げ、売れ

「おや?」と眼を留め、た

菓子には、注目してはもらえませんが、お土産市場とも重なるのも損ですね。

「わが店のさくら餅」

筋も、昨年や一昨年とは少し変わっているのではないかと考えられます。

■基本に忠実、これが新しい

いては、手を出してくださるような気がします。アールにも基本形があつて、どこでもあるようなお

オシヤレのキーワードとなるには、菓子も美しくパッケージもオシヤレで

城戸翔(きょう)ちゃん

Advertisement for 'Cub Cartons' (キューブカートン) featuring 'Hinamatsuri' (ひなまつり) and 'White Day' (ホワイトデー) designs. Includes images of the boxes and a table with specifications.

Advertisement for 'White Day Cub Cartons' (ホワイトデー キューブカートン) featuring 'Happy White Day' designs. Includes images of the boxes and a table with specifications.

Advertisement for 'Hinamatsuri Cub Cartons' (ひなまつり キューブカートン) featuring 'Hinamatsuri' designs. Includes images of the boxes and a table with specifications.

Advertisement for 'Free Samples' (無料サンプルご用意しています) for the cub cartons, highlighting their versatility and ease of use.

高知 味のある和菓子店

高知 天神橋通 商店街 新月菓子舗

高知市内の中心商店街の一つに天神橋通商店街があり、その通りに小さいながらも名の通った和菓子店がごぞいます。今回は、その二代続く小売専門のお店「新月菓子舗」をお訪ねいたしました。社長であります西村祥一さんは高知県菓子工業組合の会計理事を永...



美惇最中

京都 豆まきの由来

吉田神社節分祭で豆の接待とお菓子配布

毎年、吉田神社の節分祭に京都府菓子工業組合では、豆の接待とお菓子の配布を行っており、多くの参拝客に喜んでもらっています。昔は立春によって新しい年が始まると考えられ、旧年の穢(けが)れを払って新しい年の神を迎えるため、節分の行事として今も盛んに行われているのが豆撒(ま)きである。宮中では追儺(ついな)と呼ばれる普通には鬼打ち(鬼遣)と呼ばれるという。春を迎えるた...

と、その当時の苦勞話を二代目の奥様から聞かせていただきました。戦後の食料難の時代の開業は大変だったことが思い浮かべられます。二代目(現社長)は西村菓...



新月菓子舗

子店の息子さんと、御菓子司「新月」へ菓子修行のため昭和46年に入社して菓子修行に励んでおりました。二代目社長に育てたことのでき、昭和54年、初代井上氏が誠実さと菓子づくりへの...

取り組む姿勢を見込んで井上氏の長女を嫁がせ、「新月」の屋号を譲り渡して二代目社長に育てたことのでき、昭和54年、初代井上氏が誠実さと菓子づくりへの... 二代目社長は、先代からの技術を受け継いで上生菓子を得意とし、お茶菓子用にと茶道の方々から喜ばれております。材料も厳選したものを使い、餡(あん)においては北海小豆の皮を剥いた「皮ムキあん」を使用するこだわりをみせています。最近では、進物用(贈答用)にと手土産になる品も作っているように、焼菓子、翁や、美惇最中、など積極的に販売し大変好評を得ているようです。新作「美惇最中」は、社長が言うところ、すべ前に自由民権運動の「板垣退助先生」の生家跡があり、その板垣先生が愛用したトランク(ワイトン)が一般公開された事にちな...

の種が芽を出し多くの実りをもたらすことは不思議であり、そこには強烈な生命力がある。これを古代の人は霊力と考えた。中でも豆は繁殖力が強いので特に効力が大いと考えられ、その後煎った大豆を撒くという形が定着して、年の数々はそれより一粒多く食べるとその年は病氣や災難をのがれるという。鰯を焼いて頭を串に刺し、柊の小枝と共に軒先に立てておくとい悪鬼を退ける効果があるとされていた。悪鬼は鰯の臭気を嫌い、柊の目を刺されるのを恐れて近寄らないというまじないである。



歳徳神

「福は内、鬼は外」といのが豆を撒く時の決まり文句になっているが「福は内、鬼は外、悪魔外」とか「福は内、鬼は外、富は内」といところもある。鬼は今では悪鬼という意味に使われるが昔は必ずしもそうではなく、強いもの、怖いもの、鬼といふ、これは恐ろしい存在ではあるが、同時に家を守ってくれる場合もあったのである。歳徳(としとく)神は牛頭天王(ごずてんのう)の后。願梨菜女(はりさいじよ)とも櫛稲田姫(くしいなだひめ)ともいふ。この神は一歳中の万徳を主る神にて万事この方に向ってなす事は大吉にして福を得、禍を避けるという。今年の明の方(恵方)は丙(ひのえ)で南南東、巳と午の間である。京都府菓子工業組合IT情報委員会委員長・青山征史

第23回 国際製パン製菓関連産業展

今回で第23回の開催を迎える《2013モバックショウ》は、製パン・製菓に関連する専門メーカーおよび関連業者の方々一堂に会する最大級の展示会。パン・菓子生産技術の最新動向、安全で安心なパン・菓子・食品を提供するシステム作り、高付加価値な商品開発につながる各種原材料や副資材・包装資材などを揃え、出品各社による様々な展示・提案に加えて、多彩なイベントやセミナーも充実。ビジネスのヒントが満載の《2013モバックショウ》にぜひお越しください。

- 【話題の多彩な併催行事】
A 第1回ベーカリージャパンカップ
日本のパンづくりコンテスト【3/6(水)~3/8(金)】
B 親子パンづくり体験教室
家族で楽しめる体験イベント【3/9(土)】
C クープ・デュ・モンド国内最終選考会
ベーカリーのワールドカップへの代表選考会
D 和菓子実技講習会
「日本の季節の和生菓子」をテーマに技術講習
E W.P.T.C.国内代表選考会
お菓子のワールドカップへの代表選考会【3/6(水)・3/7(木)】
F クラブ・ドゥ・ラ・ガレット・デ・ロワ
フランス伝統菓子を紹介【3/8(金)・3/9(土)】
G ドイツパン・菓子勉強会特別展示コーナー
ドイツの第3回ibaカップの作品展示
H モバックセミナー
出品社による製パン製菓の専門セミナー

パンとお菓子の未来地図



探す、見つかる、新製品・新情報の宝庫

- 出品対象
●製パン機械
●製菓機械
●食品加工機械
●製粉機械
●包装機械
●製パン製菓器具
●厨房機器
●冷凍冷蔵機器
●店舗設備
●原材料・食材
●冷凍生地
●副資材・包装資材
●物流機器
●分析・検査機器
●安全・衛生管理機材
●環境対策機器
●エネルギー関連
●情報処理機器
●関連ソフト
●工場建設
●専門図書
●その他の食品関連
●機械・器具及び団体

MOBAC SHOW 2013

2013/3/6 WED → 9 SAT

インテックス大阪 INTEX OSAKA / JAPAN
モバックショウ入場料: 1,000円(税込)
展示規模: 232社/1,427小間
Machinery Materials Marketing OF BAKERY AND CONFECTIONERY SHOW

主催 日本製パン製菓機械工業会
〒104-0061 東京都中央区銀座1-18-2 タツビル
TEL.03(6673)4333 FAX.03(6673)4568
URL http://www.jbcm.or.jp E-mail mobac@jbcm.or.jp

最新情報はここから~モバックショウ公式Webサイト▶ http://www.mobacshow.com



慈姑まんじゅう／吹田の「象屋」

いま大阪は賑やかです。橋下市長が「維新の会」をつくり、大阪を変えるのだ

大阪

吹田の「慈姑まんじゅう」八尾の「若ごぼう餅」

大阪で伝統野菜のお菓子が評判です

そうです。勢いづいて国を



若ごぼう餅／八尾の「さつま屋」

に乗っかかっているかというところでもありません。大阪の実態は結構大変です。昨年、府の人口は0.5%増加したものの順位では神奈川県に抜かれ、55年ぶりに3位に転落しています。中央から地方への権限

委譲などが盛り込まれた「地方分権一括法」の施行から変革の波が押し寄せているわけですが、地域の行政があまりにも多くの失敗を重ね、自ら決定する地域主権が生かされておらず、従来の延長ではムダが多

ぎ破滅します。大阪府下の泉佐野市、関空の近くに日本でも高さが3本の指に入るノッポビルが立っています。このたび香港企業に買い取られるようです。鳴り物入りで作ったものの今では大阪人にとって、目にし

たくな存在となっていました。安倍内閣の公共投資は大丈夫でしょうか。最近筆者は地域の「まちづくり未来塾」なる講座に通い、コングレターの資格を取りました。しかし、講座では自治会、防災、防犯、社会福祉が主で、おカネはどうするの、という問いにはだ

んまりです。当然国からの補助金で賄うつもりのようなのです。自立は考えられていないのです。ですからおカネが出そうもない企画は始めから考えないのが常識だ

と聞いたげでした。とはいえ、各地で盛んになってきました「まちづくり」には、お菓子業者として注目してほしいと願います。ちいさな菓子企業が、今後生きていく場所は地域です。地域になくなくてはならない菓子企業になること、地域でまず存在を知って貰い、地域の人たちに愛される菓子をつくることです。和洋生菓子店は地元志向が当然ですが、焼菓子、半生菓子、米菓、餡菓子等のちいさな企業は、肝心の地域に知られていないところがありそうです。大阪のちいさな菓子企業は、特に地域に冷淡でした。今後は、積極的に地域密着を試みたいと思います。地域の「まちづくり」に参加しましょう。

勝機が見えてきます。大阪の吹田は、伝統野菜の慈姑(くわい)の産地です。吹田の象屋さんは「くわいまんじゅう」をつくり、吹田の「まちづくり」の人たちから珍重がられ、売られています。大阪の八尾では伝統野菜の「若牛蒡」をまんじゅうにあしらひ、良い味を出しています。これまた、地域の人たちに自分の店のように愛されていて、売れ行き上々のようです。いずれも、地域の人たちはこのお菓子を地域の誇りとして誇っています。地域の自立に貢献する存在です。乾菓子の世界からも同じようなニュースの到来を切望します。全国半生菓子協会会長・中島孝夫



かごしまお菓子コンクール受賞者

鹿児島 初の「かごしまお菓子コンクール」開催 新幹線観光客をターゲットに 去る平成24年11月7日に「果活用支援事業を活用し、県の九州新幹線全線開業効」 「鹿児島の各地域の特色あ



薩摩ボンダリン

る農産物や特産品を用いて、九州新幹線を利用する観光客をターゲットにしたお菓子を開発し、鹿児島の魅力を発信する。」ことを目的としたコンクールを実施しました。

組合主催のコンクールはこれが初めてでしたが、県内50の企業・団体・個人から81品の応募があり、全てを試食した審査員の方々に大いに感嘆させるほどにレベルの高い力作ぞろいでした。

その中で、グランプリ(鹿児島県知事賞)を制したのはモン・シェリー松下(向の「薩摩ボンダリン」)。地元いちき串木野産のボンカンをシロップで漬け込み、余分な水分をオーブンで飛ばし、スイートチョコレートをかけた逸品です。その他の受賞作品は▼準グランプリ(鹿児島県菓子工業組合理事長賞)「赤いチョコレート」(向クラランス)▼お土産大賞「鹿児島ぐるっとスイーツの旅」(城山観光㈱)▼鹿児島の素材活用大賞「森のちごそう」(鹿児島産3種の果汁ゼリー)▼(宮之浦加工グループ)▼ふるさと大賞は2点で「さくらさくら」(名) 明石屋菓子店)と「10粒しようが

セラミック製 錦玉型 (ゼリカップ) 各種取り揃えて居ります。全国菓子道具店、原材料店でどうぞ。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

既製品貼り箱 他 菓子食品包装資材 速く、安く、小ロットでも高品質 和菓子貼り箱 取り扱い製品 貼り箱 トップロック 紙管 カートン アルトカップ トレー サービス箱 重箱 フィルム袋 かけ紙 不織布風呂敷 脱酸素剤 等 2012 2013 既製品貼り箱 総合カタログ 無料進呈!! 2012▶2013年版 株式会社 大鹿印刷所 本社・工場 〒501-0593 岐阜県揖斐郡大野町上秋357 http://www.ohshika.com/

東京都菓子工業組合では武田哲男氏(株武田マネジメントシステム)を講師に迎え、「顧客満足(CS)を高める実践的クレーム対応講座」について講演を実施しました。

先月号より続く。

クレームの構造 その隠れた要素を「不満足」度調査で知る

クレームはあらゆる場面に発生する可能性がある。クレームゼロの会社・組織は世の中に存在しません。そして特にクレームは年を追うごとに増加しています。その理由を探ると、多くの場合、自社都合の「コストダウン」が原因となっており、例えば、「コストを下げて品質低下を招いている」、「効率化を図って付加価値を失っている」、「スピードアップを進めて雑にしている」辺りがその最大の原因です。さてサービスは構成する要素として挙げられるのが次の表です。この表は現状のサービスを整理したものです。タテ軸はサービスの受け手である

顧客、ヨコ軸は提供側を意味します。

サービスは、商品(現在は商品もサービス)、サービス(システム、設備、人的要素…)など多岐にわたった関係により構成されているのです。そして現在では商品とサービスを分けないで一体としてとらえる時代です。

例えば提供側の現在の商品には、多くのサービスが組み込まれています。エアコンを例に取ると、お掃除機能、除湿機能、タイマー…などは皆サービス機能です。乗用車に至っては数え切れないほどのサービス要素が組み込まれ一体化されています。

顧客満足(CS)を高める実践的クレーム対応講座

武田 哲男氏(株武田マネジメントシステム)

その④

現在カタカナで『モノ』と記している時は「ハードの商品」+「サービス」を意味しています。更にこのモノを上手く活用するために必要な別のサービス要素は設備・施設などの機能です。例えば歌手の歌を最高の演出するのは音楽ホールの機能といった意味です。

システムもまた大切なサービスです。企業のシステム

サービスの表

		ビジネス上の有料サービス				
		1.商品サービス=モノ 既に商品に組み込まれているサービス		2.サービス・サービス もう一つの商品であるサービスをサービスする		
提供側	受け手側	(1)商品・ハードサービス 有形財だが既にハードに各種サービスが組み込まれている	(2)商品+ソフトサービス 無形財で商品を活用することにより付加価値を生む諸サービス	(3)設備サービス 設備・機械・コンピューターなどにより構成される諸サービス	(4)システムサービス システム・仕組みで構成されるサービス	(5)人間力サービス ①人間系サービス 顧客とは直接接しないが間接的に人に及ぼすサービス ②人的サービス 直接顧客と接する人が提供するサービス
		A. 精神的・情緒価値的受容性				
B. 情報・知的(知識・智慧)価値的受容性						
C. 効率的・身体的価値的受容性						
D. 価格価値的受容性						
E. 経験価値的受容性						
F. 保証価値的受容性						
G. 環境価値的受容性						

(株武田マネジメントシステム)

が整ってなく、人的要素に依存していると、属人的要素に左右され、バラツキが発生します。これはサービス

素に左右され、バラツキが発生します。これはサービス

として失格です。また、人的サービスについては直接顧客と接する接客サービスと、飛行機の整備のように間接的に顧客と接点を持つサービス要素もありますが、どれも大切なサービス機能です。タテ軸で見たときに接客対応の「感じが悪い」「電話がたらい回しされる」などは情緒面に関わる要素です。更に例えば高齢者や小児がペットボトルの蓋がきつくて開けにくい、それが購入しない理由になります。タテ軸とヨコ軸をクロスするとこうして現象面が浮上ります。プロトタイプのコーヒー缶は幾ら美味しくても爪のお化粧をした女性は空けにくければ購入しないなどの現象が実際にあります。

詳しくご説明すると長くなりますので、こうしてタテ軸とヨコ軸をクロスした調査票の設計を「不満足度調査」で実施すると、今まで殆ど気づかなかったことが見事に数値化されて浮き彫りになるのです。ところが誰しもが顧客からの「グチ」「困っている事」「気づいたこと」「不満」などのマイナス要素の話を聞かされると、直ちにクレームと捉え「嫌だな」「逃げたい」「誰かにバトンタッチしたい」と逃げ腰になる人達が多いのですが、本当はお客様からの「プレゼント」なのです。自分たちの都合に合わないこと、自分たちでは対応できないことと捉えるからです。新商品、新サービスのヒントをもたらせてくれたとは捉えないので

ここでまた一つ事例を挙げましょう。

顧客の「グチ」「困っている事」「不満」は宝の山

日本経済新聞社が発刊した「ヒットの経営学」の中に私がインタビューを受けたときのことが以下の2つのケースとして記されています。

A. 下着の例

1つめの例は「私は下着を裏返しに着る」というちょっと恥ずかしい事例を挙げていますが、本当は雑談

の時に話したことで、まさか記事になるとは思ってもいませんでした。ところがなせそんなことをするかという、作り手があまりにも気づかないからです。子供達や肌が敏感な人達はタッグが肌に触れることによりアレルギーで肌が腫れてしまったり、そこまで大げさでなくとももぐもぐした

B. 大瓶のビールの例

とかく言っている方も、言われている方も「そんな

ことはムリ」と思っていることで聞き逃している例は多いのですが、例えばビールメーカーの営業社員が酒

ビールメーカーの人は新しい日付のビールが美味しいからそれをお客様に提供して欲しいというが、倉庫に積んだビールのケースの一番下から取り出す先入れ先出しなんかやっていると、腰を痛めてしまう」と付け加える。こうしたことに対する両者の頭の中にあることは「ビールは液体なのだから重いにきまっています」ということです。

なことがお分かりいただけると幸いです。ここから更に学べることは、この年から大瓶のビールが次第に売り上げを上げ始めたのです。実はこうしたコストダウンがお客様にとっても企業にとっても価値あるコスト、すなわち「コスト品質」となるのです。実はこれはキンピールの事例なのですが、いかに顧客のたった一言が大切かお分かりいただけると思います。

次号に続く。

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



神奈川県菓子工業組合では小池浩二氏(マイスター・コンサルタント(株)代表取締役)を講師に迎え「販売戦略セミナー」をテーマに講演を行いました。

売上そのものがなかなか上がりにくい環境になってきている。とはいえ、すべての企業、店が全部下がっているのではない。売上が上がっている店もある。何が違うのか。やはり世の中は大きく変わっている。ここを先ず押さえることが大事だ。例えばセブンイレブンは今凄く伸びている。お

21世紀は価値密着経営

売上高は数量×単価だ。例えば従来は10個売れており、単価も10で売っている。と売上高が高くなる。しかし、今は数量、すなわち来店される回数や買入量が減っている。単価も下がっている。数量も単価も下がるから、売上高はダブルで下がる。これが多い。

顧客名簿を収集する8つの方法

販促を考える時、相手のことをある程度見た上で打つのか、分からないで打つのかでは全然違う。顧客名簿はお客様の属性が分かる。男性・女性、年齢、いつも買うもの、年間の来店数。相手を知るから、それに応じた戦い方ができる。そのためには会員カードの発行、保証書の発行、割引券や買物券の発行、フェア

その①

販売戦略セミナー

小池 浩二氏(マイスター・コンサルタント(株)代表取締役)

変わっている。その中で、高齢者はそんなに食べないので、セブンイレブンはお弁当などの量を少なくし、食べやすくすることで回している。宅配も始めた。完全に時代の流れだ。高齢者の方や独り暮らしの方は、自宅まで届けてくれるのは楽だし、安心できる。本来こういうことは小さい店が

の招待状の発行、メモリアルデーの特別サービス、お客様カルテの作成、御用聞き・お届けリストの作成、プレゼントで見込み客の収集と色々な方法がある。例えば洋菓子店の場合、結構スタンダードな発行している。和菓子屋は余りないから目立つ。何が足りないから目立つ。何で和菓子屋がしないのか、単純な疑問だ。また、常連客の平均の年間来店回数6回を、8回にあげたいとする。で

するサービスだ。私の実家は久留米だが、昔は軽トラを改造した行商が売りに来た。田舎で近くに店は無かったから、助かった。これをイートヨーカドーがするから強い。「イートヨーカドーだから、セブンイレブんだから」と見てしまうと何も前進がない。21世紀の売上高の公式は数量×単価×付加価値係数だ。数量と単価だけを見てしまつと売上高は下がってしまう。だから、皆様方の店や商品にどう付加価値を付けていくのか。これがな

は、あと2回お店に来てもらうためにはどうすればいいか。これが戦いだ。小売業の場合、繁栄の条件は必ずお客様と名前が一致する。これが絶対条件だ。お客様は自分がこの店の常連と認められれば嬉しい。マクドナルドで毎朝、同じものを買うが「お客様何にされますか」と毎回聞かれる。お客様の心理は「この人はおれのことをお客様として認めていない」。馴染みのお客様は顔を見た瞬間に

が成長期のトップだ。だけれども携帯を持つことで、成長期が終わる。成熟期は内容や方法を変えることで乗り切っていく時期だ。コンビニエンスストアも同じ。店が24時間、開いている形態は日本中どこでもある。店の数はピークに達しているから、キャッシュディスプレイを置き、チケットも買え、郵便局も入っている。最近では肉、野菜、魚も売る。こうして変えていくことが成熟期のやり方だ。日本の社会全体がこうなってきたとおり、そこに気づかないと進まない。「いや、そういうのは大手の話でしょう」ではない。現実、目の前で見えている。これを正しく認識しないと打つ手を間違つ。

名前が出てくる。すると「自分のことを認めてくれてい」となり、ひいきの店だと変わる。これが常連客だから、相手のことを知らないといひいきの店にしてみえない。食べ物屋でもこの人は何を食べ、何が嫌いか記憶していたら、そういう料理は出さない。だからひいきにされる。これは小売業や飲食店、全部共通だ。常連客の来店回数を平均2回上げたい等、具体的に数字を作っていく。この

要があるものは、そんなにない。例えばスマホと云うが、別に携帯でもいい。私もスマホに切りかえたが、使っているのは電話、メール、あとは写真を撮るぐらいだ。だったら、今までの携帯と同じではないか。でも、スマホがあったら何かできるという付加価値がある。これを持って来ないと売れにくい。自分がお客様の立場になった時、どういう買い方をしているのか。どういう使い方をしているかを考える。お客様はそこにいる。商圏が小さくなつていく時代、親身なサービスで固定客化を図ることが必要だ。

上得意客をフォローする作戦
上得意客へのドアコール、お名前でお呼びする、手書きのサンキュー・レタ

ばいいか。すると、ベースになるお客様のゾーンがある。先ず1番目に常連客。次に常連までは行かないが不定期に来られるお客様。このお客様が何人いるか。そして、年一回来てもらいたい。これを考える時、お客様の顔を思い浮かべながら欲しい。例えば売上5千万円が必要として、ベースの客で4千万円は何とかできるなら差額は1千万円出る。穴埋めするためには休眠客や新規客が必要だ。それでも足りないければ、ホームページを使うなどの発想が出る。数字は具体的に組み立てていかないと対策が出てこない。

消費者コミュニティ型顧客密着の菓子店づくり
これはよくやる手だ。子供が描いた絵をキーキにする夢お菓子は、洋菓子屋でよくしている。和菓子でもいい。お菓子作り教室は、販売には色々な考え方があり、その中の一つにプロの技術を教えることがある。教えても絶対にできないが、教えられるのは嬉しい。また、昔遊びのイベントの開催、誕生日会の開催など色々な方法がある。店に集まるきっかけを作り、どうコミュニティを作るかだ。集まることによりお客

ず。だから、今まで通り依頼が来ない印刷屋が困っている。効果が無いから、チラシを止めた店が増えていく。皆、必要最低限の物は満たされており、一般的なものでは「私はずまりませ

訴求型商品価値の伝達
アピールの仕方。自分たちが作ったもの、製造者、また職人の思いをどう伝えるかが重要だ。ストーリーをどう伝えるか。伝え方をどれだけ研究されているか。売れているからいい商品とは限らない。そうでないこともたくさんある。世の中で一番品質が素晴らしいと言われているものが、

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おり、皮むき・すりおろしの手間がかからず、無駄なく使用経済的です。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。

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/

んよ」という世界だ。私にとって欲しいものをピンポイントで訴えてきたら「それはいいかも」と思い、買っていくケースが多い。販売促進は常連客にするのか、不定期客か、休眠客か、

一番ヒットになっているとは限らない。買うのは人間だから。人間の感性、フィードバックにどれだけ合致させるか。訴求力はこういうことだ。よく丹波の黒豆と書いてあるがそれだけではなく「何賞を受賞した〇〇さんが作った」と顔写真も載せる。そういうものだ。どう訴求していくのかが大事で、商品には必ずセールスポイントがある。その商品の訴えるべき、お客様に分かって欲しいポイントは、

何か。饅頭幾らだけでは、お客様に伝わらない。訴求しているものは価格だけで、魅力を感じない。日本は成熟化社会だから、安いから売れるというのではない。ただ、逆の発想もある。どこと安くする。2リットルの水のペットボトルは50円を切っている。ここまでするなら、他のお店より5円、10円安いくらいでは飛びつかない。皆、持っているから困らない。次号に続く。

次号に続く。

和菓子講習

【基礎編】

専修学校 日本菓子専門学校
教育局通信教育部部長 小野 礼司 教師

春の宴

◇蓬入りの雪平で黄味餡を包み、三色の豆と桜花で彩りを添えた春の上生菓子です。

〔配合〕

- 〔蓬入り雪平配合〕(約35個分)
- 餅粉……………100g
- 水……………約120ml
- グラニュー糖……………186g
- 白並餡……………100g
- 卵白……………14g
- 上白糖……………14g
- 蓬……………14g
- (冷凍蓬を解凍して軽く絞ったもの)

〔黄味中割餡〕

- 水飴……………約30g
- 白生餡……………500g
- グラニュー糖……………350g
- 水……………約200ml
- 茹で卵黄……………5個
- 水飴……………約40g

〔羊羹〕

- 粉末寒天……………3g
- 水……………約200ml
- グラニュー糖……………250g
- 白並餡……………270g
- 水飴……………約30g

〔仕上げ材料〕

- 蜜漬け大納言……………
- うべいす豆……………
- 蜜漬け白手巾……………
- 塩漬け桜花……………



春の宴

つや出し錦玉

〔仕込工程〕

- ①卵は予め茹でて上げておく。
- ※卵が茹で上がった後、卵黄表面が熱で黒っぽくなるのを防ぐために冷たい水に漬けて急冷する。
- ②かたく絞った布巾の上に

絹目の裏ごしフルイで裏ごし、手早く布巾揉みをしてそぼろ目が残らないようにしておく。

- ③ボールに移して絞った布巾を被せ、乾燥を防ぐ。
- ④サワリに水とグラニュー糖を入れて加熱溶解する。
- ⑤白生餡を入れてまんべん

- なくへらを入れながら練る。
- ⑤きんとん餡位の硬さになったら、卵黄の倍量位を取り出して卵黄の入ったボールに入れ、ホイップバーで手早く混ぜ合わせる。
- ※この時卵黄のフシが残らないようにする。
- ⑥サワリに戻して弱めの火加減で練り混ぜる。
- ※卵黄が入ると焦げやすくなるので注意する。
- ⑦並餡位の硬さになったら、水飴を加えて練り上げる。

〔蓬入り雪平〕

- ①餅粉に水を加えてホイップで溶く。
- ②セイロに蒸し枠を置き、絞った布巾を敷き込んで空蒸しをした後、生地を流し入れて20分間蒸す。
- ③綺麗に磨いたサワリに移し、弱火で均一な餅になるまで練る。

- ※この作業を「地練り」と言うが、全体に均一な弾力を出すと共によく熱を入れることが大切である。
- ④グラニュー糖の1/5位と水を少量加えて練る。
- ※一度に多量の砂糖を加えると「かずのこ状」となってしまうので注意する。
- ※水と砂糖が蜜になってから練り混ぜる。
- ⑤蜜が混ざり、生地が滑らかになったら残りのグラニュー糖の1/3位と水を少量加えて練る。
- ⑥残りのグラニュー糖全量と水適量を加えて練る。
- ※通常砂糖は3、4回に分けて加えるが、その都度蜜が完全に混ざり、生地全体が滑らかで良く熱が入っていることを確認してから次の砂糖を

- 加えることがポイントとなる。
- ⑦なめらかになって熱がしっかりと入ったら、白並餡を加えて練り混ぜる。
- ⑧卵白を泡立て、上白糖を2回に分けて加える。
- ⑨⑦に⑧を加えて、手早く混ぜる。
- ※卵白がサワリに付着したままだと焦げやすくなるので、へらではらいながら手早く混ぜる。
- ⑩しっかりと熱が入ったら水飴を加えて練り上げる。
- ※熱の入り方が不足していると卵白に火が入らず、練り上げ後に卵白が透明に戻ってしまい白さが悪くなるので注意する。

- ※最終的な硬さは、生地がつながってゆっくりと落ちる位を目安とする。
- ※硬い時は水を加えて調整するが、再度熱を良く入れるから練り上げるようにする。
- 〔仕上げ〕
- ①蓬入り雪平を片栗粉の粉板に上げ、たたきながら折りまどめて余計な気泡を抜く。
- ②14gに種切りをして、黄味中割餡28gを包む。
- ③卵型で中央を押し窪ませ、手粉をよくはらい落とす。
- ④羊羹を挽き茶色に練り上げて、中央の窪みに少量流し入れる。
- ⑤羊羹が固まる前に、3種類の蜜漬け豆を添える。
- ⑥つや出し用の錦玉液を筆塗りし、塩漬け桜花をのせて仕上げる。
- ※塩漬けの桜花は、水の中でゆらして軽く塩抜きをし、布巾にはさんで軽く水気を絞っておく。

購読をご希望の方は全国菓子工業組合連合会宛て電話かFAX若しくはメールでお申し込みくださいますようお願い致します。

電話 03-3400-8901
FAX 03-3407-5486

BUILCARE

HITACHI
Inspire the Next

レンタル方式で簡単導入しませんか？

日立の防犯カメラシステム



- 初期費用不要で導入が可能
- 手頃な月額費用で経費処理可能
- 破損、盗難時も費用負担不要
- お客さまによる資産管理が不要

株式会社日立ビルシステム 東京総支店 品川支店 〒141-0032 東京都品川区大崎四丁目2番7号 ☎03-3493-7322
http://www.hbs.co.jp/ サービスネットワーク全国350カ所