

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 組合員: 600円(購読料は賦課金に含む)  
(送料共) 一般: 2,000円

第889号(平成25年4月)

# 全国の銘菓87点が受章

## 第2回橘花栄光章審査委員会

全菓連では3月14日、東京・南青山山会館において第2回橘花栄光章審査委員会(審査委員長・宮田亮平東京藝術大学学長)を開催した。審査の結果、全国から申請のあった銘菓87点に対し、同章を授賞することに決定。受賞者には、ひろしま菓子博の開会日4月19日付けでメダルおよび賞状が贈られる。

審査委員会ではまず、全菓連岡本理事長より「章の審査委員長には東京藝術大学学長の宮田亮平様が快く、引き受けられました。フェノロサ、岡倉天心、狩野芳崖から連なる、我が国の芸術界の最高峰、東京藝術大学の学長様が審査委員長にご就任されたことは菓子業界にとりまして、これほど名誉なことはありません」と挨拶された。

引き続き、会場では審査が行われた。審査は事前に各都道府県菓子工業組合において品質面、市場性、衛生管理、食品表示について、審査委員は、官能検査も含めて、申請品の最終確認を行った。審査は宮田委員長ほか、東京藝術大学教授池田政治氏と全菓連三役が務



第2回橘花栄光章審査委員会



工芸菓子「厳島神社」制作風景

## 4月19日より開催! ひろしま菓子博2013

第26回全国菓子大博覧会・広島(愛称「ひろしま菓子博2013」)は、平成25年(2013年)の4月19日(金)から5月12日(日)の24日間、旧広島市民球場跡地、広島県立総合体育館

とその周辺を会場として開催します。ひろしま菓子博2013は、広島県菓子工業組合のほか、広島県、広島市、広島商工会議所と諸経済団体、県内主要企業等で構成

する実行委員会が主催します。このほか、商店街や飲食業者、ホテル、交通事業者などさまざまな団体・企業等との連携により、広島全体で博覧会を盛り上げ、高い経済波及効果が得られるものと考えています。ひろしま菓子博2013の会場では8つのパビリオンと3つのコーナーをご用意して来場者をお待ちしております。まず、最初は「お菓子のテーマ館」博覧会のシンボルとして15分のエスケールで制作した工芸菓子「厳島神社」をメインに展示します。次に「お菓子美術館」では総勢150点以上の工芸菓子が展示されます。全国お菓子めぐり館」では全国から約3000点のお菓子が一堂に展示され、その中から試食・販売も行われます。「全国お菓子バザール」と「広島と世界のお菓子パ



東京では桜が早咲きで、製菓学校の卒業式シーズンには満開となり、社会人になる新卒者の良い門出となった。では、これから新卒者を迎え入れ、育成する菓子業界の皆様には、その桜を陰で育てる人「桜守(もり)」の言葉を紹介します。「保護は今の状態を保たせるといふ意味合いが強いが、守りは未来に伸びて行



### 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

時は安土桃山時代、宣教師オルガンテ...

美しい、気候は温和で人々は親しみ易い。信者の数も増えているのに...

神々の微笑

—日本の不思議な力—

国の人が変わるでしょう。お氣をつけなさい。お氣をつけなさい。

芥川龍之介が「神々の微笑」と題し、今から90年前(大正11年)...

け入れる。そして、世態の沿革を経ながら自家業龍、換骨奪胎していく力である。

中で培われていった共助と感謝の気持ちが日本人の心の原点。古の万葉、古事記...

幽玄、風雅といった日本固有の文化が生まれていく(唐木順三「日本人の心の歴史」)。

戦国今川氏が東海に覇を立てる前まで館を構えていた中山間の村に生れ、幼い頃には山城に向う騎馬道に...

取りまではよかったが、草競馬に出走し落馬してしまつたS氏が今度はM青年から馬券の損害を攻め立てられる。再び声が大きくなる。

消費税の適正転嫁に向け 特別措置法案を閣議決定

政府は来年の消費税引き上げを踏まえ、このほど消費税の適正転嫁に向けた特別措置法案を閣議決定した。

減するため、現行の税込み価格の表示義務を緩和し、税込みと税別価格の併記を一定期間認める。小売店が納入業者に対し、税抜き価格で価格交渉を求めたり、税額分の利益提供を強制することも禁止する。

消費税引き上げに関する要望書

2014年4月から、現行5%の消費税が8%へ引き上げられることとなりますが、現在の中小零細...

菓子業者を取巻く情勢は、菓子需要が低迷し、デフレ経済の下で価格の引き上げが困難な状況になってい...

また、全業連でも全国中小企業団体中央会に次のような要望書を提出した。

1、消費税引き上げの時期 消費税の引き上げの時期については、国民の負担感の増大に加えて、デフレ経済下での経済への悪影響も懸念されることから、景気の動向等を慎重に見極めた上で弾力的に対応されたい。

2、軽減税率の導入 今後、軽減税率を導入される場合には、消費者の負担及び欧州の先例等を考慮し、食品品の軽減措置(0%を含む)をお願いしたい。

3、表示方式の外税方式への変更について 現行の消費税は総額表示(内税)方式だが、今後の消費税引き上げに当たっては、①大規模小売業の優越的地位が強まる現状の下で、内税方式は消費税の小売価格への転嫁は難しい情勢となっていること、例えば、消費税込みで98円、198円、298円等で販売...

4、消費税が確実に小売価格に転嫁できる環境整備について 消費税は小売価格への転嫁を通じて国民が負担すべき税であることから、国は責任を持って転嫁が行われる環境整備を行うべきである。特に消費者への周知・啓発はホームページに掲載するといった手法だけではなく、実効性のある方法で、

敬弔

山形県菓子組前理事長 菅野俊夫氏逝去

山形県菓子組前理事長菅野俊夫氏は3月26日に逝去された。

訂正およびお詫び 先月号の和菓子講習基礎編の記事に、お名前の誤りがありました。お詫び申し上げますとともに「東京製菓学校 和菓子課 羽鳥誠氏」に訂正させていただきます。

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/



# 平成24年 菓子生産数量・金額推定結果コメント

全日本菓子協会は平成24年の菓子推定生産数量、生産金額および小売金額を策定した。

## 【全体概要】

平成24年の菓子需要はジャンルによって大きな差が見られる結果となったが、前年に発生した東日本大震災による一時的な需要増の反動、夏場の猛暑および秋口の残暑による落ち込み等の影響があり、全体としては前年をわずかに下回る結果となった。

菓子企業においては、長引く景気低迷に伴う消費者の節約志向やデフレ傾向の継続、海外からの旅行者の減少によって土産品需要が低迷する等、厳しい市場環境が続く一方で、砂糖、小麦を中心とした原材料価格が引き続き上昇するなど、経営環境は一層厳しさを増している。

そのような中で、砂糖業界とともに取り組んだ菓子需要喚起キャンペーンにおいて、店頭キャンペーンへの応募総数は431,688

8通にのぼり、小中学生を対象とした「お菓子で元気になろう!」作文コンテストには、前年を10%上回る29,827作品の応募があり、菓子には心と体を元気にするチカラがあることを多くの方に知っていただくことができた。

ジャンル別の動向をみると、「スナック菓子」、「その他」においては、生産数量、生産金額、小売金額とも前年を上回った。「チョコレート」、「米菓」は、生産数量については前年を下回ったが、生産金額と小売金額は前年並みであった。

「和生菓子」は、生産数量と生産金額で前年をわずかに上回ったが、小売金額は前年並みであった。「和生菓子」は、生産数量と生産金額で前年をわずかに上回ったが、小売金額は前年並みであった。

「せんべい」については、生産数量、生産金額、小売金額とも前年を下回った。「せんべい」については、生産数量、生産金額、小売金額とも前年を下回った。

「チョコレート」は、生産数量と生産金額で前年をわずかに上回ったが、小売金額は前年並みであった。

「米菓」は、生産数量と生産金額で前年をわずかに上回ったが、小売金額は前年並みであった。

「油菓子」は、生産数量と生産金額で前年をわずかに上回ったが、小売金額は前年並みであった。

「その他菓子」は、生産数量と生産金額で前年をわずかに上回ったが、小売金額は前年並みであった。

「和生菓子」は、生産数量と生産金額で前年をわずかに上回ったが、小売金額は前年並みであった。

「洋生菓子」は、生産数量と生産金額で前年をわずかに上回ったが、小売金額は前年並みであった。

	平成24年		
	生産数量 トン	生産金額 億円	小売金額 億円
和菓子	170,000	1,790	2,510
前年比	97.1	97.8	98.0
構成比	9.0	7.6	7.9
チョコレート	208,770	3,210	4,445
前年比	98.6	100.0	100.1
構成比	11.0	13.7	14.0
チューインガム	33,130	910	1,325
前年比	92.4	92.7	92.3
構成比	1.7	3.9	4.2
せんべい	58,300	515	725
前年比	99.0	98.1	98.6
構成比	3.1	2.2	2.3
ビスケット	239,500	2,290	3,290
前年比	98.6	98.7	97.9
構成比	12.6	9.8	10.4
米菓	224,755	2,530	3,376
前年比	98.8	100.6	100.6
構成比	11.8	10.8	10.7
和生菓子	303,000	3,800	4,650
前年比	100.2	100.2	100.0
構成比	16.0	16.2	14.7
洋生菓子	196,915	3,410	4,317
前年比	97.8	98.2	98.2
構成比	10.4	14.6	13.6
スナック菓子	225,333	2,880	4,102
前年比	100.3	100.9	100.9
構成比	11.9	12.3	12.9
油菓子	58,143	346	515
前年比	96.3	97.7	98.1
構成比	3.1	1.5	1.6
その他	179,695	1,720	2,440
前年比	100.4	100.4	100.4
構成比	9.4	7.4	7.7
合計	1,897,541	23,401	31,695
前年比	98.9	99.3	99.2
構成比	100.0	100.0	100.0

せんべい(小麦粉)は、日本大震災の一時的な需要などによる反動で、和菓子全体の生産数量は、前年をかなり下回った。その中で、塩飴、グミ等が堅調であったものの、生産金額、小売金額についても前年を下回った。

チョコレート菓子については比較的順調であったものの、夏の猛暑・秋口の残暑等の影響で、無垢チョコ類が振るわず、全体としては生産数量が前年を下回った。

人口減少・高齢化の流れと、ここ数年高まってきている「節約志向」という消費者意識の変化により、チューインガムの需要が上がってこない状況にある。このような市場環境、消費者意識の変化の中で、今後はメイニューザーに向けた新たな機能・価値を持った商品を提供することでチューインガムの喫食頻度を上げるとともに、チューインガム本来の「噛む楽しさ」の啓発に取り組む、中長期的な視点を持って需要拡大に取り組んでいく。

東日本大震災による一時的な需要増の反動や厳しいデフレ経済が続く中で消費者の低価格、節約志向、価格競争の激化は継続しており、生産数量はやや減少しているが、原料米の異常なまでの高騰を受けて生産

せんべい(小麦粉)は、日本大震災の一時的な需要などによる反動で、和菓子全体の生産数量は、前年をかなり下回った。その中で、塩飴、グミ等が堅調であったものの、生産金額、小売金額についても前年を下回った。

東日本大震災で発生した一時的な需要増の反動により、前年を下回った企業もみられた。種類別の生産動向について見ると、保存食への意識の高まり等から、昨年需要が増加した乾パン・クラッカーについては減少したものの、引き続き防災意識の高まりもあって、一定の需要が確保された。種類別では、ソフトビスケットがわずかに増えたほかは、いずれも減少した。

東日本大震災による一時的な需要増の反動や厳しいデフレ経済が続く中で消費者の低価格、節約志向、価格競争の激化は継続しており、生産数量はやや減少しているが、原料米の異常なまでの高騰を受けて生産

せんべい(小麦粉)は、日本大震災の一時的な需要などによる反動で、和菓子全体の生産数量は、前年をかなり下回った。その中で、塩飴、グミ等が堅調であったものの、生産金額、小売金額についても前年を下回った。

東日本大震災で発生した一時的な需要増の反動により、前年を下回った企業もみられた。種類別の生産動向について見ると、保存食への意識の高まり等から、昨年需要が増加した乾パン・クラッカーについては減少したものの、引き続き防災意識の高まりもあって、一定の需要が確保された。種類別では、ソフトビスケットがわずかに増えたほかは、いずれも減少した。

せんべい(小麦粉)は、日本大震災の一時的な需要などによる反動で、和菓子全体の生産数量は、前年をかなり下回った。その中で、塩飴、グミ等が堅調であったものの、生産金額、小売金額についても前年を下回った。

東日本大震災で発生した一時的な需要増の反動により、前年を下回った企業もみられた。種類別の生産動向について見ると、保存食への意識の高まり等から、昨年需要が増加した乾パン・クラッカーについては減少したものの、引き続き防災意識の高まりもあって、一定の需要が確保された。種類別では、ソフトビスケットがわずかに増えたほかは、いずれも減少した。

せんべい(小麦粉)は、日本大震災の一時的な需要などによる反動で、和菓子全体の生産数量は、前年をかなり下回った。その中で、塩飴、グミ等が堅調であったものの、生産金額、小売金額についても前年を下回った。

## 全菓連だより

▼昨年度、全菓連では厚生労働省の補助事業で「経営改善研修会」を、各府県組合の協力を得て全国20カ所で開催。また「中小菓子製造業者のための経営改善の手引き」(冊子)を作成し全組合員に配布。更に、商圏拡大、売上向上をめざし、組合員の商品PRするホームページを、10府県組合で作成した。今回のホームページは、スマートホンにも対応するシステムなので、来訪対象者が広がり、今後来訪者の増加が期待できる。一昨年の事業で14組合が作成、併せて24組合、独自に作成した9組合と、名簿形式でリンクしている13組合を加えると、全組合が組合員の商品並びに店舗をPRするページを持つことになり、ネット体制は一応、形ができた。だが、それですぐにネット販売が伸

び、売上の向上が図れると考えるのは早計だろう。ネット販売では、楽天が良く知られているが、設立当初は「仮想店舗」といっても世の中には認知されていなかった。それが、今では一兆円を超える市場に育っている。この間、楽天は大変な努力をしたと思う。今回作成したホームページは、楽天と同じシステムではないが、楽天が認知されるまでの努力を考えると、かなりの努力が必要なのは言うを俟たない。

「http://otta.sweetsola.co.jp/」  
▼右は大分県のページ(一度閲覧下さい)。商品を中心にPRしたページで、ホームページを、全菓連が運営する「お菓子何でも情報館」の「全国のお菓子屋さん」コーナーにリンクしている。一昨年に作成したページをリンクした相乗効果もあると思うが、全菓連の運営

するページへのアクセス数が少し増え、現在1日当たり3千544ある。年間約130万。これはかなりのPR効果だと思う。情報を更新して発信すれば、それが相乗効果を生み、更にアクセス数が伸び、注文も増えます。PRすれば、注文するお客も出て喜ばれれば、更に相乗効果生まれ、大きな市場に育つ可能性がある。成功は一日で成るものでなく、努力を積み重ねる以外方法はないと思う。

▼ネットの目的は地域を超えた顧客の獲得にある。そのためにまず、顧客に認知され、沢山の来訪者が来るようにしなければならぬ。最初は店舗で作成したが、今後は、店舗数を増やし、更新した情報を発信することが必要となる。コストを余りかけないでこれを実現するには、現在「菓子工業新聞」に菓子店舗を紹介する記事を掲載してい

金額や小売金額は微増している。贈答品需要の低迷については一段落しているもの、記念日需要等については減少傾向が続いている。和菓子店においては、核家族化などの影響で年中行事日の販売客数は堅調であるものの、販売単価が低下しており、売上額は減少を余儀なくされている店も少なくない。一方、コンビニにおける和菓子の販売数量は大幅に増加している他、異業種における和菓子類の和菓子に類似する商品が増

えるなどしている。そうした中で、手土産需要や一般家庭内消費は堅調に推移しており、総体的に前年実績を維持している。

洋生菓子については、東日本大震災の影響もあって前年には、大きく落ち込む会社、逆に大きく数字を伸ばす会社の二極化が目立っていたが、平成24年も依然として同傾向が続き回復には至っていないという状況である。

健康志向、小分け等に対応した差別化やコンビニ、ドラッグストアに対する積極的な対策により、チップスをはじめとするポテト系スナックが伸長した反面、コーン系については前年を下回ったことから、スナック菓子全体としては、数量・金額ともに若干の伸びとなっている。

油菓子については、夏の暑さが秋まで続くなどの天候に影響されて販売が減少した。また、原材料高が利益を圧迫する中で減量を果たした企業もあったことなども生産量減少の要因となった。

平成24年の全国一世帯当りの菓子支出金額は、前年比101.3%となっている。菓子をジャンル別にみると推計値との差異があるのは調査方法等の違いによる例年発生しているものである。

その他菓子  
その他菓子は、錠菓・清涼菓子が堅調に推移したことから、全体でも生産数量・金額、小売金額とも前年を上回った。

平成24年家計調査報告の結果

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)

4月25日 発売!

## 製菓製パン 5月号

和菓子特集 銘菓開発のヒント 創作「焼菓子」製法抄

洋菓子特集 著名店シェフと商品 バレンタイン2013

国際製パン製菓関連産業展とイベント MOBAC SHOW 2013

フランス・パリに笑顔の花が咲く 和菓子で国際交流

実力派パティシエがオープン 注目のニューショップ

▶企業の横顔「平安堂梅坪」▶2013年は「品質改革元年」▶木型工房市原を訪ねて▶フランス通信「ジル・クレスノ」▶製パンの基本と試作「フランスパン」▶ほか情報満載!

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



# 青年部 ブロック長がゆく

## 九州のおいしさ詰まった御煎餅

### 野田和光堂

古の昔より海外貿易によって発展してきた交易都市博多は、聖一國師が饅頭を日本に初めて伝えた地でもあり、聖一國師に所縁の九州プロック長を務められた福岡菓青会・野田拓史



野田拓史さん

承天寺には福岡市菓子協同組合によって御饅頭所の石碑が建立されている。今回はその博多にあり、かつて九州プロック長を務められた福岡菓青会・野田拓史さんの野田和光堂を訪ねてみた。

野田和光堂は創業以来51年間、煎餅の製造と卸しをやっておられるお店で博多駅の近くにあ

る。伺った時は、ちょうど鶏卵煎餅を製造している最中で、工場内は煎餅の焼ける香ばしい匂いで満ちていた。使用している卵は遺伝子組み換えなしの飼料で飼育された地元の赤卵を使用しているとのこと。その品のよい卵の甘い香りと熟練した職人の華麗な手わざに、しばし時間が過ぎるのを忘れて見入ってしまった。複数のラインで1日合計約1万5千枚作るとい



野田和光堂の煎餅

**(株) 野田和光堂**  
〒812-0017 福岡県博多区美野島1丁目9-27  
電話:092-431-4425  
FAX:092-475-3315  
URL:wakodou@aurora.ocn.ne.jp

#### 店舗データ

8種類あり、特筆すべきは原材料である。国産、特に九州産の中から自分が納得したものを選び抜き、福岡と佐賀にまたがる広大な筑紫平野の小麦粉、味噌は幻の味噌として有名な熊本・

山内本店梅屋さんの無添加味噌、アオサは大分産、生姜は熊本が長崎産、海苔は中洲の寿司屋も使っている有明海で採れた品を特注で刻んでもらって使用しているというこだわりだ。創業

しても、鼻負載していると。お菓子談議に花を咲かせていると、博多を代表する祭り・博多祇園山笠の話が及んだ。野田さんは彼此20年以上、東流二番棒の昇き手をしているそうで、自主トレを毎日欠かさずしているという。ヤマを担ぐ男の勲章とでもいうのか野田さんの右肩にはピンポン玉位のコブが出来ていた。触らせてもらって野田さんの一本気な人となり伝わってきそう。他にも地域の活動に積極的に参加されているという。そういえば、来る途中道に迷って幾人かに道を尋ねたが、皆さんが野田和光堂と野田さんの事を知っておられ、丁寧に道を教えて下さった事は偶然ではあるまい。最後に「食べた方から『おいしかった。ありがとう。』といったお手紙を頂戴する事がとても嬉しい、今までの味を大切に守りつつ、新しい商品も作っていききたい。」と語っていた野田さんの笑顔が印象的だった。

帰りに承天寺まで車で送って戴いた。配達中の野田さんと別れた後、またも迷ってしまったが、親切な方が石碑の所に案内して説明までして下さった。歴史と温もりのある博多の町で頑固に守り、作り続けてきた野田和光堂の九州のおいしさが詰まった煎餅の味をHPでも購入出来るので、一度ご賞味あれ。九州プロック長・田中耕太郎

## 茨城 いばらきの和スイーツフェア in銀座 アンテナショップ「茨城マルシェ」

現在、東京都内には都道府県が設置するアンテナショップが30店舗以上あり、それぞれ地元の商品や観光



いばらきの和スイーツフェア

「茨城県民の日」にあたる昨年11月13日(火)、東京都中央区銀座1丁目に新しくオープンしました。自慢の茨城県産品を購入できる「物販コーナー」や関東の台所とも呼ばれる茨城の豊富な食材を生かし、茨城の旬を堪能できる「レストランコーナー」などが整備されています。

「茨城県民の日」にあたる昨年11月13日(火)、東京都中央区銀座1丁目に新しくオープンしました。自慢の茨城県産品を購入できる「物販コーナー」や関東の台所とも呼ばれる茨城の豊富な食材を生かし、茨城の旬を堪能できる「レストランコーナー」などが整備されています。

「茨城県民の日」にあたる昨年11月13日(火)、東京都中央区銀座1丁目に新しくオープンしました。自慢の茨城県産品を購入できる「物販コーナー」や関東の台所とも呼ばれる茨城の豊富な食材を生かし、茨城の旬を堪能できる「レストランコーナー」などが整備されています。

「茨城県民の日」にあたる昨年11月13日(火)、東京都中央区銀座1丁目に新しくオープンしました。自慢の茨城県産品を購入できる「物販コーナー」や関東の台所とも呼ばれる茨城の豊富な食材を生かし、茨城の旬を堪能できる「レストランコーナー」などが整備されています。

「茨城県民の日」にあたる昨年11月13日(火)、東京都中央区銀座1丁目に新しくオープンしました。自慢の茨城県産品を購入できる「物販コーナー」や関東の台所とも呼ばれる茨城の豊富な食材を生かし、茨城の旬を堪能できる「レストランコーナー」などが整備されています。

「茨城県民の日」にあたる昨年11月13日(火)、東京都中央区銀座1丁目に新しくオープンしました。自慢の茨城県産品を購入できる「物販コーナー」や関東の台所とも呼ばれる茨城の豊富な食材を生かし、茨城の旬を堪能できる「レストランコーナー」などが整備されています。

## 福岡 水天宮恋ものがたり 久留米の宝箱 老舗8店 味の競演

久留米市にある総本宮水天宮は、農業、漁業、航海のみならず安産の神として、また除災招福として全国でも有名な神社です。

江戸時代には、有馬藩の江戸屋敷にも祭られ、江戸の人からも篤い信仰を集めていました。屋敷の堀越しにお賽銭を投げ入れる人が後を絶たないため、門戸を解放したほどです。「情け

久留米市にある総本宮水天宮は、農業、漁業、航海のみならず安産の神として、また除災招福として全国でも有名な神社です。

久留米市にある総本宮水天宮は、農業、漁業、航海のみならず安産の神として、また除災招福として全国でも有名な神社です。

久留米市にある総本宮水天宮は、農業、漁業、航海のみならず安産の神として、また除災招福として全国でも有名な神社です。



水天宮恋ものがたり久留米の宝箱

「正義」久留米源氏など、水天宮の神紋の椿の花の名

前が付けられています。会の代表の石橋信次会長は「全国に分公司のある水天宮のように全国の久留米銘菓にしたい」と話しています。

また、久留米菓子組合では11月に「くろめスイーツ&パンフェア」の開催を予定しています。久留米市民への感謝をこめ、久留米の菓子文化の創造と継承をテ

## 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 東京総支社 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

### 三重 スウィーツ・フェスタ 開催 2日間で1万3000人客

1月19日(土)、20日(日)の2日間津スウィーツ協議会(昨年発足、会長刀根大士)が主催して、スウィーツ・フェスタが開催された。後援に三重県菓子工業組合、三重県洋菓子協会、津市が協力をした。

津市内の中心部にあるセンターパレス5Fで行い、本年度第三回目となる。会場内は20店舗の和洋菓子店(津市内)が参加。

- ・喫茶コーナーは50席、コーヒー、紅茶、ジュース等ソフトドリンク一杯150円
- ・若年の和菓子職人による
- ・地元農家がブルーベリーを使ったサンプリング試食会
- ・和菓子づくり体験教室(先着20組) 毎大福1人300円

津市内の中心部にあるセンターパレス5Fで行い、本年度第三回目となる。会場内は20店舗の和洋菓子店(津市内)が参加。



スウィーツ・フェスタ



和菓子づくり体験教室

・お茶席は地元白山高校茶道部8名の生徒さんがきもの姿で運営(全てボランティア) 生菓子1ヶとお抹茶で1セット300円(一日150セット)

・昼食時にと肉まん、カレーまん等の販売も依頼

・地元農家がブルーベリーを使ったサンプリング試食会

・和菓子づくり体験教室(先着20組) 毎大福1人300円

・若年の和菓子職人による

### 広島 広島クリームぜんざい2013 販売 懐かしさと同時に目新しさを!

ひろしま菓子博の開催まで、残すところひと月となった3月17日。広島みなと公園とその周辺にて「第一回広島みなとフェスタ」が開催されました。



広島クリームぜんざい 販売ブース

「みなとでつながる海と空と人」をテーマに、広島港周辺のにぎわいを創出し、広島港の新たな魅力を発信するため、行政、地域団体、港湾関係者、企業等が協働

して行なった催しです。ややくずついた空模様だったにも関わらず、10時から16時まで、約35,000人の来場者でにぎわいました。今回われわれは、ひろしま菓子博の営業出店ブースのシミュレーションを目的に参加しました。姫路菓子博の「城下町パフェ」にならって、青年部の中四国ブロック全体で取り組むにあたり、製造手順や提供方法などのオペレーション上の課題を事前に確認・共有するためです。

商品は「広島クリームぜんざい2013」と「広島クリームぜんざい」世界遺産スペシャルの2アイテム。

「クリームぜんざい」と言っても、いわゆるアイスクリームや白玉をのせた冷たいぜんざいのことではありません。水飴、砂糖、小豆粒あんに水を加えて、攪拌しながら冷やしたものです。戦後でもない頃、まだ物資が手に入りにくい時代に誕生し、広島県内だけで独自の発展を遂げ、60年余



作製風景

「昨年以降、度重なる協議と試作の末、ノスタルジックな復刻にとどまることなく、現代的な味わいやトッピングなどの工夫を盛り込んだ、言わば「2013年版クリームぜんざい」を開発。昨年8月末にはマツダスタジアムで行なわれた菓子博プレイベントで1回目のテスト販売を実施しま

商品や特別価格での販売、今後PRしたい商品等さまざまな方法で消費者の方にアピールした。

2日間で来客数計13,000人と年々増えておりお客様から年に2〜3回して欲しいという声もある。会場内は常に人で賑わった。子供からお年寄まで家族連れが目立つ。

もともと6年前に「食彩フェスタ」(市内80名参加)を市の主導で行ったのがきっかけで市長よりスウィーツだけで出来ないだろうかとの相談があり当時実行委員長の刀根が請け負った。

津市は城下町で藤堂高虎が城を築き400年の歴史

と文化がある街である。菓子店も老舗が多いがなかなかまとまってこの様なイベントが出来なかった。市からの声掛けが今後の業界の発展と後継者育成の火種となったことは大変喜ばしいことである。又、消費者の皆様にもより多くの菓子店を知って頂きお菓子とその文化を知って頂く機会になったと思う。

今後はキャパと回数、会場の問題等がテーマではあるが業界のPRに努めていきたい。

津スウィーツ協議会会長(三重県洋菓子協会元会長)・刀根大士

### 和歌山

### 和菓子の魅力を子どもたちに「紫香庵」体験教室

ニュース和歌山2013年1月12日号に記載された素晴らしい記事が載っていましたので紹介します。和歌山市役所近くで和菓子店「紫香庵」を営む須賀良知さんが学校や地域のイベントで和菓子作りを始めて5年ほどになる。自分で作っ

た文化がある街である。菓子店も老舗が多いがなかなかまとまってこの様なイベントが出来なかった。市からの声掛けが今後の業界の発展と後継者育成の火種となったことは大変喜ばしいことである。又、消費者の皆様にもより多くの菓子店を知って頂きお菓子とその文化を知って頂く機会になったと思う。

今後はキャパと回数、会場の問題等がテーマではあるが業界のPRに努めていきたい。

津スウィーツ協議会会長(三重県洋菓子協会元会長)・刀根大士



(有)紫香庵 須賀良知さん

小学校での家庭科の様子を聞くと、洋菓子やパンの話が出て、和菓子は全く出てこない。「学校行事で和菓子にふれる機会はせいぜい餅つきくらい。小さいころにおいしい和菓子を口にすれば、大人になってからもきっと好きでいてもらえらる。そういった場を作りたいと思いました」と和歌山市教育委員会に提案し、学校

に出向く体験教室を2008年にスタートさせた。40キロもある蒸し器にガスボンベ、せいろと材料を持ち込み、今では月二、三回小学校へ行く。ハロウィンのカボチャ、クリスマスツリー、こいのぼりと、季節感を大切にしつつ子供たちが目を輝かせるモチーフを用意する。教室では「あんは嫌い」という子が必ずいる

のですが、後で「自分が作ったの、食べちゃった」と言ってくれます。体験教室以外でも子供たちに教えたいたの声が上がり、昨年は家庭科の教師85人に研修を行った。学校にとどまらず、外国人が訪れる国際交流イベントや地域の親子教室とひっぱりだこだ。「子どもたちには将来は紫香庵にバイトに来てね。和菓子屋さんになれるよ」なんて声をかけます。「今関わった子供たちが10年、20年後に将来を考えると、例えば職人にならなくてもこの体験がゆくゆく役に立てばうれしいですね」未来のライバルが出現するのを心待ちにしている。

和歌山県菓子工業組合事務局長・高橋義明

## 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。



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、幅広くご活用いただけます。

**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/>

### 青森 私たちの町にいらっしやい 青森県むつ下北

本州の最北端、青森県の下北半島は、東は太平洋、北は津軽海峡に面し、マグロで有名な大間町からは、遙か北海道函館市の街並みを臨むことが出来ます。

【歴史となりたち】  
江戸時代は北前船の寄港地として発展したところもあり、また、北海道松前との交易も盛んに行われたところもあります。ここ下北の中心地はむつ市でありますが、ここにはかつて南部藩の代官所が置かれ、田名部館と呼ばれておりました。また、幕末戊辰戦争で敗れ、朝敵の汚名を着せられた会津藩士一行がこの地に

新天地建設を目指した時期もありました。が、下北の厳しい気候風土はそれを許しませんでした。廃藩置県が行われると、その多くの人々は故郷会津に戻りましたが、一部の会津藩士はここに留まり、現在、その方々の末裔が活躍しており、短期間だったとは言え、会津藩士の残した教育や文化は後の下北の発展に多大な影響を与えました。

隣の大湊地区はその地形からして、天然の良港であり、戦前は帝国海軍の軍港として北方の警備という重要な任務を担っておりました。戦後は海上自衛隊の全国五つの総監部のうちの

つとして、これまた大きな役割を果たしています。昭和三十年代半ば頃までは、道路事情もよろしくなく、特に野辺地以北は発展から取り残されたような感覚がありました。輸送手段は専ら鉄道が主で、物流が限られており、それ故に独自の経済流通構造であったように思われます。いわゆる

#### 【人口が明白】

私達、青森菓子工業組合むつ下北支部は、一市・一町・二村にまたがっており、総人口七万人余りで十



お菓子司かきもの菓子



お菓子司かきもの家訓

町や村に行商して歩いたそうです。今は心もなない三代目、雅仁が饅頭や落雁などを製造販売をして何とか切り盛りをしておりますが、出来れば四代目に繋げたいと思っております。

(写真は当店の家訓「勤勉努力」であります。)

下北は日本三大霊場「恐山」を始めとする風光明媚な観光地が沢山あります。また、四方を海に囲まれているような土地で、水産物も豊富であり、活きの良さ、味もまさに「うまいは日本一」だと言えます。

温泉もあり、人情も厚い、そんな青森県むつ下北。そして頑張るむつ下北支部であります。

青森県菓子工業組合・柿本雅仁

数年前までは加盟店が二十店以上ありましたが、組合員数は減少の一途をたどり、現在は十名という嘆か

わしい状況であります。「お菓子司かきもの」は初代柿本祐治が、大正年間三戸郡五戸から移住し、昭和初期にむつ市新町に移転し、現在に至っております。

二代目憲司が菓子箱を背負い、自転車に乗り近隣の

和初期にむつ市新町に移転し、現在に至っております。

二代目憲司が菓子箱を背負い、自転車に乗り近隣の

### 大阪 信州飯田の半生菓子が元気 小流通菓子製造業者の生きる道

長野県飯田の半生菓子が元気である。商品が売れているからである。飯田市内は戦後まもなく大火に見舞

われ、再開発の際、目抜き通りに林檎の木を植えた、街の周辺にも林檎の木が多い。飯田市は、林檎を育て



飯田の半生菓子

ながら、一方では半生菓子製造業者の集積ができていった。市の復興は決して容易なものではなく、幾多の困難を乗り越えねばならなかった。

半生業者群も今日にいたるまでには筆舌に尽くし難い苦難があった。現在は二代目世代が経営にあたって

いるが、親の苦労がわかっているだけに実に堅実な経営者が数多い。

しかし、なぜ、飯田地域に半生菓子の集積が生まれ、今日の隆盛をみるようになったのだろうか。菓子業界の今後の発展を考える

について、特に、小流通菓子製造業者の生きる道を示しているように見える。四方をアルプスに囲まれ、景

勝の地ではあるが、いずれの大都市にも遠く、交通の便は頗る悪い。道路ができた現在でも、名古屋へはバスで2時間掛かる。昔は大変な苦労だったはずである。1950年代に突如としてヒット商品が生まれ

る。半生菓子「栗しゅれ」である。余程売れたようで、信州の松本、飯田が菓子の一大産地と言われるようになった。玉石混淆の俄か製造業者は、粗製乱造や過当競争で自滅していった。篩

にかかれた半生業者が50社あり、彼らが以後の「飯田の半生菓子」を形成していく。ここで半生菓子の特徴を述べておきたい。半生菓子の名称は、明治後期、大正はじめにかけて一口

物、仲物と呼ばれていたもので、半生菓子の正式名称となったのは1954(昭和29)年の全菓博(京都)からである。小さなサイズで、比較的日持ちがするもの、そして、原則として流通を問屋に依存する商品であること。今で言う流通菓子

子、お茶菓子、庶民が気軽に日常に食し、楽しむ菓子である。半生菓子は、全国半生菓子協会として纏まり、現在東京、名古屋、飯田、京都、大阪に組合を持ち、鳥取、島根に1社ずつ

会員を持っている。飯田以外は、販売が多様化し、商品も依然の範疇に入らない製品も多くなってきた。その中で、飯田地域の半生菓子は、先輩たちの作っ

た半生菓子の定義を忠実に守りながらも、現在のニーズに合致させる、いわば半生菓子の優等生的存在になっている。会員数は17社と、数の上では、他地域と同様に減少しているが、出荷量としては全国一である。

業者間の良質の商品にかける情熱、粗製乱造の失敗を肝に銘じた切磋琢磨は称賛に値する。特筆すべきは、地域問屋の存在である。2社の菓子問屋によって、飯田の半生菓子は今日がある。小さな企業の生きる道

はミックス菓みにあり、製造者も菓子問屋も元気になる。教えられることは多い。大阪府菓子工業組合・中島孝夫

子の大手と言われる存在で、後は中堅企業、小企業となっている。大手は自社で半生菓子をミックスし、中堅企業、小企業は、上記の問屋に自社の得意として

いる最中やミニ羊羹、桃山栗饅頭などを持ちこみ、問屋がミックスしてフィルム袋入りにする。これがアイムとなっている。冒頭の飯田の半生菓子が元気だと言ったのは、実はこのミックス菓子フォームを指している。小さな企業の生きる道

はミックス菓みにあり、製造者も菓子問屋も元気になる。教えられることは多い。大阪府菓子工業組合・中島孝夫



at your side

## 高機能で、つかえる。ローコストで、つかえる。

操作パネル&液晶ディスプレイ、剥離(ハクリ)発行で便利!

パソコンからでも、本体だけでも作業環境にあわせてラベル発行

ラベルデータを転送しておけば本体だけでラベル発行可能。

剥離(ハクリ)発行OK!

日付・時間表示で、賞味期限・消費期限表示ラベルに最適

自由に編集できるラベル作成ソフトウェアテンプレートも128種類

無償同梱

だから、つかえるラベルプリンター。

操作パネル&液晶ディスプレイ搭載 感熱ラベルプリンター

### TD-2130NSA

希望小売価格: オープン価格  
参考価格(税込):

## ¥69,980

ラベル作成ソフトが付いて、この価格

※1. プラザ販売が運営するweb販売サイトでの販売価格です。(2013年4月上旬現在)

ブラザーコールセンター ☎0120-590-383 受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00(月~金) 10:00~12:00 / 13:00~17:00(土曜日) ※日曜・祝日・弊社指定休日を除きます。

ラベルナビ 検索 <http://www.brother.co.jp/> **ブラザー販売株式会社**

北海道

「現代の名工受賞と麦チエ事業  
北海道菓子業界の未来のために」

当組合の副理事長田中英雄氏(札幌市 菓子の樹代表)が昨年11月8日に厚生労働省・卓越した技能者の表彰「現代の名工」(洋菓子製造工部門)を受賞されました。

数々の洋菓子コンテストでの受賞歴や業界への功績が認められてのご受賞です。



田中英雄氏



天然酵母かりんとう

同氏が中学卒業後に洋菓子職人の修行を始めたのは当時の北海道では和菓子職人を目指される方が多かったそうです。地元と横浜等での修行を経て昭和59年に独立されました。修行時代

は1日の作業を終えてから洋菓子の研究に励み全国の洋菓子コンテストに積極的に参加され受賞を重ね数々の技能を身につけられました。また現在は経営の傍ら札幌洋菓子協会の会長や製菓専門学校講師も務められており、北海道(札幌)での洋菓子コンテスト・講習会の開催や未来のパティシエ育成にも大変力を注がれております。3月21日に

は約280名の業界関係者の出席のもと祝賀会が開催されました。同氏はご挨拶の中で感謝の言葉に続いて周りの方々の協力を得ながらパティシエの世界大会を北海道で開催するのが目標と述べられておりました。今後ますますのご活躍が期待されております。

もう一つの話題は麦チエ事業です。こちらは北海道が実施している、輸入小麦から道産小麦への利用促進を目的とした事業で、当組合も構成員として参加しております。その取組の成果を発表する「麦チエン」北海道スプリング・フェスタが2月8日に開催され各地域団

例年より駆け足で訪れた春でした。桜の花もあっという間に満開。メディアの開花予報の画面も飛び越して、次の春爛漫ディスプレイの準備に追われている日々です。でもまあ、桜に限らず、街中が開花するよ

うな風景は、心もうきたつものですね。



その(216) 4月

■母の日はカーネーションのような赤いパッケージでこの春、お菓子のパッケージも華やかなものが多くなってきたように感じるのは私だけでしょうか。ここ数年、母の日には赤いパッケージのチョコレート

マカロンを「赤いスイーツを贈ろう」と企画して、少しずつですが、カラーの強調をはじめました。もちろんその手前の「子供の日」、「端午の節句」で

モンキーキを、「黄色のスイーツを」と、母の日の赤と対でプランしています。イメージは太陽に向かって背をのびているひまわり

が、目につくようになってきた。添える言葉も、お母さんありがとう、から、いつもありがとう、が増えてきたように思います。そこで、「母の日に赤い

お客様へ商品の印象づけをはじめ、「母の日」を迎えなさい、「ホワイトデー」に「コミュニケーション」を、「子供の日」、「母の日」、「父の日」として、「サマーバレンタイン」。

道産食材を使用していることで消費者の皆様にも安心感や親しみやすさも生まれていることが実感されるイベントでしたのでこれからも事業の継続に努めます。北海道菓子工業組合事務局長・渥美さよ子

キューブカートン

新商品

”母の日”



イベントに最適!

重ねれば簡単ディスプレイ!

楽しい雰囲気が360°に!

無料サンプルご用意しています。

キューブカートンの中身は自由自在! 貴店様ご自慢のお菓子でお好きな価格で、販売が出来ます。また、弊社でもお手頃なお菓子をご用意できます。



おかあさん いつもありがとう

母の日 キューブカートン

商品コード	サイズ(mm)	梱包数	単価	価格
S75232	90×90×90	200枚(100包×2)	@60.00	¥12,000-

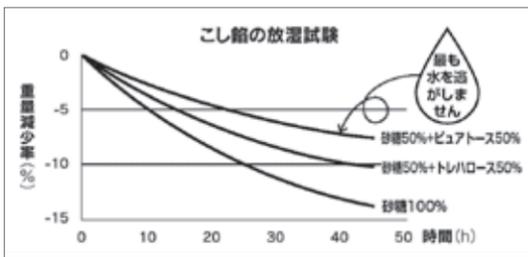
水に一番近い糖質  
保水性糖質素材  
**ピュアトース**

群栄化学工業

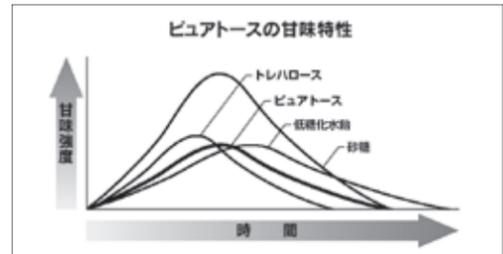
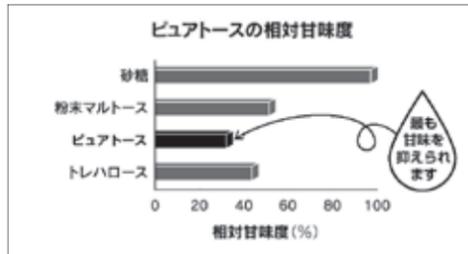
食品を作る上で、素材と水のコントロールすることは、味・食感・保存性などに深く影響を与えます。  
「ピュアトース」は水を安定させる効果が高いと言われているマルトトリオースを主成分とする、高い保水性を持つ機能性糖質素材です。  
商品のラインナップは、  
・ピュアトースL(液状品)  
・ピュアトースP(粉末品)  
の2つの性状を取り揃えております。

特徴

※20℃、湿度32%環境下での  
こし餡の重量変化を測定



①保湿効果…しっとり感を維持し、食品中の水を逃しません。

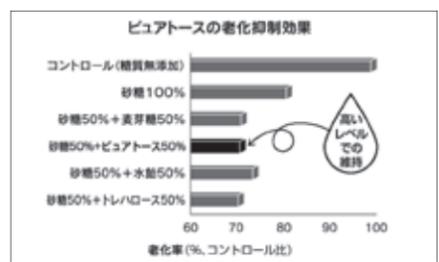


③風味増加…甘味を変えずに風味がアップ。エグ味、苦味を抑えます。

食材	対象味質	ピュアトース効果
生クリーム/牛乳	乳風味	↑↑
クリームチーズ/ヨーグルト	ココ	↑↑
	乳風味	↑↑
	雑味	↓↓
	風味	↑↑
	酸味	↑↑
	苦味	↓↓
	ココ	↑↑
	雑味	↓↓

素材の風味を生かします

④澱粉の老化防止…澱粉食品の流通・保存中の食感変化を最小限に抑えます。



⑤離水防止…みずみずしさを維持します。  
※1%寒天ゲルを作成(糖質40%添加)。条件…冷凍マイナス30℃、35時間

和菓子の一例 「大福」



【特徴】

- ◆低甘味に仕上がります。
- ◆素材の味を引き立たせ、高甜感が増します。
- ◆デンプンの老化抑制効果が期待できます。
- ◆しっとりとした食感に仕上がります。

【配合例】 求肥

	コントロール	ピュアトース
白玉粉	90.0g	90.0g
グラニュー糖	300.0g	150.0g
ピュアトースL	0.0g	200.0g
水	390.0	340.0g

【作り方】 求肥

1. 湯に白玉粉と水を入れ混ぜ、滑らかにしてから、弱火にかけながら水へからで練ります。
  2. 糖類を加えていきます。(3回くらいに分けてください。)
  3. Brixが約65~68になるまで練り続けず。
- ※ピュアトースL: コントロールグラニュー糖量(g)の50%置き換え  
※水分調整してください

【配合例】 あん

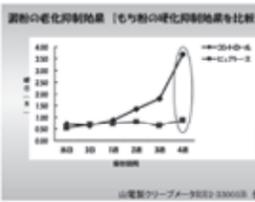
	コントロール	ピュアトース
小豆(茹で後)	150.0g	150.0g
グラニュー糖	90.0g	81.0g
ピュアトースL	0.0g	12.0g
塩	少々	少々

【作り方】 あん

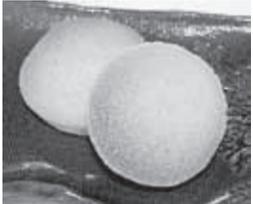
1. 茹で上がった豆を鍋に入れ、グラニュー糖をまぶし火にかけ、煮詰めます。
  2. 水分がある程度蒸発したらピュアトースLを加えなじませた後、ちょうど良い硬さになるまで煮詰めます。
- ※仕上がりのBrix約68

【作り方】 求肥であんを包む

1. 求肥が冷めてしまいう前に包みやすいように切り分けておきます。
2. 求肥であんを包みます。



洋菓子の一例 「フィナンシェ」



【特徴】

- ◆しっとりとした食感に仕上がります
- ◆バター風味が向上します

【配合】

	コントロール	ピュアトース
卵白	70.0g	70.0g
グラニュー糖	10.0g	7.0g
ピュアトースL	0.0g	4.0g
AP	40.0g	40.0g
薄力粉	30.0g	30.0g
粉糖	75.0g	52.5g
ピュアトースP	0.0g	22.5g
塩かきバター	80.0g	80.0g
加水	1.0g	0.0g

【作り方】

1. 卵白に糖類を入れ混ぜる。
  2. ふるった薄力粉・AP(アーモンドパウダー)を入れ、なめらかに混ぜる。
  3. 塩かきバターを入れ、混ぜる。
  4. 絞り袋に入れ型に流しこむ。
- オーブン 170℃/15min~

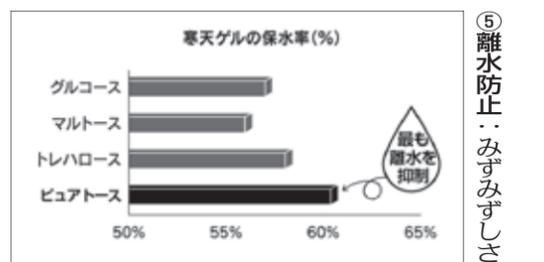
⑥食品表示…食品扱いで、ピュアトースL「水飴」ピュアトースP「粉飴」表示が可能。

⑦冷凍耐性…冷凍食品では、冷解凍時の離水防止が可能です。

⑧シャリ防止…砂糖などの結晶性糖質との併用時にシャリを防止する効果があります。

日菓専入学式  
一九九名が入学  
日本菓子専門学校(校長 遠藤徳貞氏)では4月3日、東京・玉川区民会館で第54回入学式を挙行了。

今期の入学生は製菓技術学科一五七名、製パン技術学科四二名であった。全菓連からは岡本理事長が祝辞を述べた。このあと新入生を代表して生島涼香さんが誓いの言葉を述べ、式を終了した。



〈サンプル、資料請求のお問い合わせ先〉

**GCI 群栄化学工業株式会社**  
GUN EI Chemical Industry

〒370-0032 群馬県高崎市宿大類町797番地6  
TEL:027-353-1805 FAX:027-353-1822  
サンプル量 200g、500g、1kg その他相応。

トータルビルマネジメントサービスのご提案

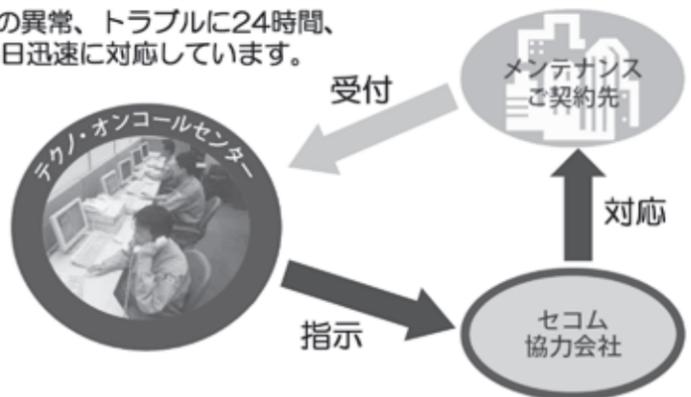
建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご提案します。

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

全菓連では全国組合研修会で「お菓子の需要活性化に向けて」業界・組合・個々の企業の立場でテーマにパネルディスカッションを行いました。先月号より続く。

お菓子屋さんにとって、地域を生かすことは？

渡辺嘉一郎(全菓連総務・コーディネーター) お菓子屋さんにとって、地域を生かすことは何でしょうか。例えば地域の生産者から原材料を調達する、消費者と町興しをするなどがあると思います。青森の古川前理事長がお菓子祭りをしたそうです。全国から評判のスイーツを集めたけれど、やはり地元のお菓子が一番売れたそうです。結局、地域の人に信頼を得て、固めて行ったお菓子が残るのではないのでしょうか。お菓子屋さん地域はとても大

流通菓子での現状

渡辺 流通菓子では100gのものを以前、200円で売っていましたが、100円ショップが出て100g100円でしか売れなくなりました。現状を教えてください。現状を教えてください。黒川耕次(三黒製菓・東京) 私どもの流通菓子はオイルショックの時、売価100円が標準だったものが、一気に200円になったんですね。そのまじりかかと思ったら、150円になり、その後ワンコインになり、その後ワンコインになって、我々が作っている袋菓子ほとんど、100円コーナーにまとめて置かれている状態です。売価

その③

お菓子の需要活性化に向けて 業界・組合・個々の企業の立場で



味噌力レー牛乳とら焼き

味噌力レー牛乳とら焼きは100人くらい集まると、毎回来る子もいます。それを聞き込んだ学校からの引き合いが凄く多い。また、ビルの3階で講習すると、降りた時に必ずお菓子を買ってもらえます。あとは地元の材料をで

い時は100人くらい集まると、毎回来る子もいます。それを聞き込んだ学校からの引き合いが凄く多い。また、ビルの3階で講習すると、降りた時に必ずお菓子を買ってもらえます。あとは地元の材料をで

は津軽産の味噌を使っています。県産牛乳も生地に入れています。卵やトマト、りんご、カシス、にんにく、米粉も県産です。医薬品に近いものでPG(プロテオグリカン)というコラーゲンがあります。弘前大学で開発され、お菓子にも使っています。お客様に1個食べると1日のコラーゲンを摂取できますと伝えていま

と、取って付けた様に「地元の食文化だと思いが、私たちが大きく変わって行った時代です。しかし、私の親は炭酸系飲料やポテトチップス、ハンバーガー等は一切食べさせてくれず「腹が減ったら味噌を付けておにぎりで食べなさい」とそんな食文化に育ちました。私は二人の男の子に恵まれましたが、同じ事を子供達に言っています。自分の努力で変えられるもの、例えば言葉の誹りなどは一代で変えられますね。しかし、服飾の文化は二代かかると言います。どうしても親の影響が出るし、センスの問題ですから、もっと大変な

ました。昨年は島内の施設2か所で3万人のお客様にお越しいただいています。2年前に新しく建てた工場は、ガラス張で、モニターを使って製造工程を説明する見学を受け入れをしています。県外からの観光客も

これからの目標

渡辺 ある化粧品会社の社長は「まだ何かできるはずだ」をスローガンにしており、常に新たな挑戦をしているそうです。これからこの目標を教えてください。畑中 和菓子屋なので、小さい頃からお菓子を食べて

もらえる機会を作っていくたい。マクドナルドが日本に来た時、なかなか売れなくてどうするかとなり、日本では6歳までに食べたものが身に付くという話を聞いたそうです。そして、6歳までにマックを食べても

らおとなり、安いキッズ商品が大量に出ました。その結果、マックで育った人はお父さんお母さんになっても、食べ続けているそうです。ですから、お菓子を消費拡大するには小さい頃からおいしいものを格安で提供していく努力を組合全体でしていくのと思っています。また、菓子屋が元気を出すことが必要です。青森市も大分シャッター通りになっていますが、お菓子屋がある商店街は結構元気です。長谷川 「医食同源」という言葉があります。生まれ

の食文化だと思いが、私たちが大きく変わって行った時代です。しかし、私の親は炭酸系飲料やポテトチップス、ハンバーガー等は一切食べさせてくれず「腹が減ったら味噌を付けておにぎりで食べなさい」とそんな食文化に育ちました。私は二人の男の子に恵まれましたが、同じ事を子供達に言っています。自分の努力で変えられるもの、例えば言葉の誹りなどは一代で変えられますね。しかし、服飾の文化は二代かかると言います。どうしても親の影響が出るし、センスの問題ですから、もっと大変な

と、取って付けた様に「地元の食文化だと思いが、私たちが大きく変わって行った時代です。しかし、私の親は炭酸系飲料やポテトチップス、ハンバーガー等は一切食べさせてくれず「腹が減ったら味噌を付けておにぎりで食べなさい」とそんな食文化に育ちました。私は二人の男の子に恵まれましたが、同じ事を子供達に言っています。自分の努力で変えられるもの、例えば言葉の誹りなどは一代で変えられますね。しかし、服飾の文化は二代かかると言います。どうしても親の影響が出るし、センスの問題ですから、もっと大変な

同僚の原点を忘れていた感じがします。私たちの小さい頃は、食の文化が大きく変わって行った時代です。しかし、私の親は炭酸系飲料やポテトチップス、ハンバーガー等は一切食べさせてくれず「腹が減ったら味噌を付けておにぎりで食べなさい」とそんな食文化に育ちました。私は二人の男の子に恵まれましたが、同じ事を子供達に言っています。自分の努力で変えられるもの、例えば言葉の誹りなどは一代で変えられますね。しかし、服飾の文化は二代かかると言います。どうしても親の影響が出るし、センスの問題ですから、もっと大変な

と、取って付けた様に「地元の食文化だと思いが、私たちが大きく変わって行った時代です。しかし、私の親は炭酸系飲料やポテトチップス、ハンバーガー等は一切食べさせてくれず「腹が減ったら味噌を付けておにぎりで食べなさい」とそんな食文化に育ちました。私は二人の男の子に恵まれましたが、同じ事を子供達に言っています。自分の努力で変えられるもの、例えば言葉の誹りなどは一代で変えられますね。しかし、服飾の文化は二代かかると言います。どうしても親の影響が出るし、センスの問題ですから、もっと大変な

と、取って付けた様に「地元の食文化だと思いが、私たちが大きく変わって行った時代です。しかし、私の親は炭酸系飲料やポテトチップス、ハンバーガー等は一切食べさせてくれず「腹が減ったら味噌を付けておにぎりで食べなさい」とそんな食文化に育ちました。私は二人の男の子に恵まれましたが、同じ事を子供達に言っています。自分の努力で変えられるもの、例えば言葉の誹りなどは一代で変えられますね。しかし、服飾の文化は二代かかると言います。どうしても親の影響が出るし、センスの問題ですから、もっと大変な

と、取って付けた様に「地元の食文化だと思いが、私たちが大きく変わって行った時代です。しかし、私の親は炭酸系飲料やポテトチップス、ハンバーガー等は一切食べさせてくれず「腹が減ったら味噌を付けておにぎりで食べなさい」とそんな食文化に育ちました。私は二人の男の子に恵まれましたが、同じ事を子供達に言っています。自分の努力で変えられるもの、例えば言葉の誹りなどは一代で変えられますね。しかし、服飾の文化は二代かかると言います。どうしても親の影響が出るし、センスの問題ですから、もっと大変な

と、取って付けた様に「地元の食文化だと思いが、私たちが大きく変わって行った時代です。しかし、私の親は炭酸系飲料やポテトチップス、ハンバーガー等は一切食べさせてくれず「腹が減ったら味噌を付けておにぎりで食べなさい」とそんな食文化に育ちました。私は二人の男の子に恵まれましたが、同じ事を子供達に言っています。自分の努力で変えられるもの、例えば言葉の誹りなどは一代で変えられますね。しかし、服飾の文化は二代かかると言います。どうしても親の影響が出るし、センスの問題ですから、もっと大変な

神奈川県菓子工業組合では小池浩二氏(マイスター・コンサルタンツ)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。先月号より続く。

おいしいの付加価値

美味しいと思うものの付加価値は色々ある。熱々だからおいしい。体に良いからおいしい。外で食べるからおいしい。思い出の味だから。値段が高いから。久しぶりに食べたから。できたてだから。真心こもったものだから。食べたかったから。素材のいわれを知ったから。自分でつくったから。おいしいの一言を言い交わしながら食べたから。珍しいから。手塩にかけた料理だから。食事の会話が楽しかったから。音楽が心地よかったから。絵や花があったから。食べる相手がよかったから。リラックスしたから。家族が揃ったから。食器が良いから。マナーを気にせず

自由に食べられるから。1人ではなくだれかと一緒に食べたから。この年だから。食材がよいためおいしい。皆様が売りたい商品、エース商品のおいしさをどう伝えるのかを考える。熱々も味のうち、できたて味のうち、素材のいわれも味のうち、これが付加価値だ。熱々にフォーカスするから、ピザの宅配は30分である。だから、高くても取るだろう。宅配ピザはピザ屋で食べるより高い。でも、30分以内で持ってくるという約束で、熱々だからイメージが膨らむ。熱々も味をイメージさせるものだ。始まり、使用シーンは現

繁盛店の共通項

①商品に独自性があり、それに応じたマーケティング、販売法をしている。どんなに企業側が独自の技術などを駆使し、独自のものを作り上げたとしても、買う側に認識されなければ価値にならない。そのため自分の店はどういうお客様を主体に狙っていったのか。これを知るから具体的な伝達の仕方ができる。具体的にすると、商品が伝わる。このため、商品の独自性に応じたマーケティングの販売方法を運動さ

せる。例えば立ち食いそば屋がある。必ず「早い、早い、早い」「安い、早い、早い」ではない。立ち食いそばなので座る場所はないから、利用する人は大体、時間がない人だ。なので、早い、先に来る。次に安い、来ないのは、立ち食いそばが高かったら「ふざけるな」となる。ただ、食べ物だから、まずかったらしゃべれなくなる。これが商品のマッチ

その③

販売戦略セミナー

小池 浩二氏(マイスター・コンサルタンツ(株)代表取締役)

場にある。すべては欲求から発する。それを追求し、説明するところから付加価値商品が生まれる。付加価値は感性の世界でイメージできる。そのお菓子を食べて自分、食べる情景。家族と、お孫さんと、友人と食べる。こういうイメージができるから買う。商品を買

うときには必ず連想という工程が入る。連想はこの商品を買った自分はどのようなか。ユニクロには試着室があり、洋服を着せさせる。連想をさせるためだ。スーパードライという商品を試食させる。味を連想さ

ご利用目的別和菓子ギフトのご案内

茨城県のつくば市に扇屋という和菓子屋さんがある。そのホームページのご利用目的別和菓子ギフトの案内を見ると、色々な機会がある。誕生日のお祝い、仏事や法事、帰省のお土産、手土産、結婚祝い、引き出し物、還暦・長寿祝い、出産祝い、お見舞い・快気祝い、公演祝い・楽屋見舞い、昇進・昇格・就任祝い、開店・開業祝い、ノベルティ・イベント。色々なシーンで利用してもらえ、詰め合わせのお菓子の種類や、パッケージが違ったりする。利用シーンごとにお菓子を組

み合わせますという案内だ。驚いたのは公演祝いや楽屋見舞いがあり、よく目をつけたと思う。知り合いの娘がバレエをしており、発表会がある。鎌倉の芸術劇場の近くは花屋さんがたくさんある。楽屋見舞いのため、普通の見舞いの花とは違う。こういうニーズもある。手土産と帰省のお土産も分けている。これはうまいと思う。帰省のお土産は有名どころ、手土産は自分のところで買って食べると利用目的別に分けた。季節のイベント別に分け

せるからだ。連想しないと人はものを買わない。だから、熱々をイメージできる「おいしいそうだね」という感じになる。焼鳥屋でも煙をおおい出す。においから焼き鳥を連想させるためだ。

たものもある。こちらは一般的なお年賀、バレンタイン、ひな祭り、ホワイトデー、お彼岸、節句、母の日、父の日、お中元、暑中見舞い、残暑見舞い、敬老の日、七五三、お歳暮。これだけでもイベントができてしまう。こういうものを店の外に貼ることも販促だ。すぐできる。お客様の気にかかるところだ。いつも違ったことをしていると「今日は何をしているかな」と気になる。それが季節感だ。店の飾りを外に向けて発信する。書いたものでもいい。例えば「敬老の日にごういとお菓子を置いています。いかがですか」。それだけでも十分広告だ。今は季節感を感じない人がたくさんいる。道を歩いても携帯やイヤホンをして歩いている。全く季節感を感じようとしてない。だから、逆に新鮮だ。

で、感性に響く。自社商品の価値を伝える努力は基本だが、このテーマは生き残り

りのキーワードだ。次号に続く。

第4回技術コンテスト

出品者を募集

全国菓子研究団体連合会では第4回技術コンテストを開催する。このため、現在出品者を募集している。詳細は次の通り。

- 開催日時 平成25年7月8日(月)
○開催場所 徳島グランヴィリオホテル
○出品資格 全国菓子研究団体連合会会員
○部門 A、工芸菓子 B、盆景

C、引き菓子 D、上生菓子

各賞 グランプリ・準グランプリ・金賞・銀賞・銅賞・入賞・J賞
○授賞式 16時~17時全菓研連総会会場

○入賞作品は業界紙で発表
○問合せ先 日本菓業振興会、菓子研究団体大阪二六会、和洋菓子研究団体名和会、新潟県東和会、菓子研究団体滋賀二六会、菓子研究団体徳島二六会、松江松和会、菓子研究団体香川二六会、日本菓子協会東和会

高機能・粋なデザインという発想

シンプルな存在感とアイデアのおすすめ商品です。マイバックは、環境に配慮した新しい使い方に。トップバックは、デザイン性の高いキャリーとしてお使いください。昔から欠かせない日本伝統の包材、ふろしきは使いやすい素材と価格で。この機会に是非、お試し下さい。

全菓連推薦



マイバック

この機会に導入を是非ともご検討いただきたい、当社初の菓子店専用マイバックです。軽く丈夫なポリプロピレン不織布の厚めな原反を使い、きちんと縫製して作った本格的なバック。型崩れしない丈夫さと洒落た柄は、入れる菓子箱などの商品の和洋を問いません。

Table with 5 columns: 商品名, 商品コード, サイズ(mm), 出荷単位, 価格(円), 素材. Rows include A (マイバック(小)), B (マイバック(大)), and C (マイバック(大)).

※200枚から名入れが出来ます。詳しくはお問合せ下さい。

A'トップバック風(オレンジバック)

人気のきんちゃく型バックの柄は、カラフルな「風」。和にも洋にも合うデザインが特徴です。

Table with 5 columns: 商品名, 商品コード, サイズ(mm), 出荷単位, 価格(円), 素材. Rows include A' (トップバック風 S), C (トップバック風 M), and D (トップバック風 L).

新素材ふろしきS,M

軽くて強く、経済的な不織布スパンボンドを使用。Sは「雪月風花」の文字が四季折々を感じさせる落ち着いたデザイン。Mは香道の「源氏香之園」を使用した伝統柄。ゆとりある大きさと、季節・歳時を問わずご利用頂けます。

Table with 5 columns: 商品名, 商品コード, サイズ(mm), 出荷単位, 価格(円), 素材. Rows include D (ふろしきうす紫), E (ふろしきだいたい), and F (ふろしきあずき).



お申し込み、お問い合わせは各県菓子工業組合様、もしくは弊社まで。TEL 03-3585-0051(代) FAX 03-3585-9124

# 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

## 春牡丹

◇ピンクと赤の外郎で黄味餡を包み茶巾で絞ります。仕上げに艶出しをして、春の陽光に輝く牡丹の花を表現した上生菓子です。

- 〔外郎配合 (約40個分)〕
- 白玉粉……………50g
- 葛粉……………50g
- 〔黄味中割餡〕
- 白生餡……………500g
- グラニュー糖……………340g
- 水……………約250ml
- 茹で卵黄……………4個
- 加糖練乳……………25g



春牡丹

水飴：約25g  
〔仕上げ材料〕  
緑色羊羹製の牡丹の葉

### 〔仕込工程〕

①茹で卵の卵黄をかたく絞った布巾の上に絹目の裏ごしフルイで裏ごし、布巾採みをしておく。

②サワリに水とグラニュー糖を入れて加熱溶解する。

③白生餡を入れてまんべんなくへらを入れながら練る。

④きんとん餡位の硬さになったら卵黄の倍量位をボールに移し入れ、卵黄を加えてホイッパーでフシがなくなるまで手早く混ぜ合わせる。

⑤サワリに戻して弱めの火加減で焦がさないように練り混ぜる。

⑥硬めの並餡位の硬さになったら、加糖練乳、水飴を加えて練り上げる。

※加糖練乳は黄味の味をまろやかにする隠し味として添加します。

※練り上がりの硬さは外郎生地より軟らかくならないように注意します。

### 〔外郎仕込み〕

①ボールに白玉粉と葛粉を一緒に入れ、最初は水を徐々に加えて手で粒子を溶かす。

※最初に水を多く加えると大きな粒子が残る、溶けにくくなります。

②予め薯蕷粉と上白糖を混ぜ合わせておいたものを入れてホイッパーで混ぜる。

③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に生地を流し入れて20分間蒸す。

④一度セイロから取り出して布巾ごとみ混ぜ、全体の蒸れ加減を均一にする。

※途中で混ぜることににより蒸れすぎの部分と蒸れ不足の部分ができるのを防ぎます。

※蒸し時間の短縮になるので生地の色焼けを防ぐことができます。

⑤布巾上に均等に広げて再度15分間蒸す。(蒸し枠は使用しない)

⑥再度布巾のみをして手蜜を塗ったボールに移す。

※きめ細かで滑らかな弾力のある生地にします。

⑦蜜を混ぜながら40℃位まで熱を抜き、約1/5を赤にし、残りをピンク色に着色をする。

※蜜による硬さの調節は生地に熱があるうちに行います。

⑧手蜜または食口ウを使い、ピンク色生地を22gに赤生地を4gに種切りする。

⑨ピンク色生地を軽く押し広げ、赤生地を貼り合わせて中餡17gを包む。

⑩表面に片栗粉をまぶし付け、茶巾で絞る。

⑪絞り口を3本の指先でつまむように絞る。

⑫余分な粉をハケではらい、セパレート紙を敷いたセイロに並べる。

⑬強めの蒸気で2分間蒸す。途中2、3回蓋をはずして風を送り泡を消す。

⑭蒸し上げたら風を当てて表面を皮張らせ、ワタシなどに移す。

⑮完全に冷ましてから羊羹製の葉を付けて仕上げ、ケースなどに入れる。

☆外郎生地の基本配合は薯蕷粉を主体に餅粉を使用します。好みや仕上げ目的により白玉粉(餅の弾力感)、葛粉(ぶるんとした弾力感)、歯切れ、透明感、浮粉(白さ、歯切れ)などを配合して調整します。

## 「動物」をテーマにした和菓子

### 第67回全国銘菓展を開催

全国銘菓菓子工業協同組合(理事長村岡安廣氏)では4月3日〜8日、東京・日本橋三越で第67回全国銘菓展を開催した。会場では、全国にその名の知れ渡っている名店が販売した。今年「動物」をテーマにした和菓子を限定販売した。写真は彩雲堂の上生菓子「ぞうさん」。煉り切りを薄し餡で包み、羊羹で目、白餡で牙を付けて仕上げています。



ぞうさん

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

## オーシカからの新しい『既製品』お菓子箱のご案内

女子による女子目線の「女子がトキメクパッケージづくり」をモットーに



新発売

サンプルケースを無料でお届け



●サンプルは1品1組に限り無料です。但し一部有料や発送できないサンプルもございます。詳しくはホームページをご覧ください。  
パッケージ工房 検索  
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) 0120-360778  
※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)

デザインと総パッケージの株式会社 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/