

視点

消費税率の第2項の「消費税率の増徴を明示しているもの」との規定に従い、消費税率との関連を明示した表現は禁止されるもの、企業努力による価格設定自体を制限するものではないとして、「春の生活応援セールの値下」「新生活応援セールの値下」のように「またまた8%引き」のように「またまた税率が一致するだけで直接消費税率と結びつけない表現は許されることである」との立場を表明している。

消費税とデフレ脱却の正念場

現在、法律の運用の透明性を確保するために、その具体的内容を定めたガイドライン(案)が消費者庁、財務省、公正取引委員会から8月23日までの間パブリックコメントに付されている。転嫁を阻害する表示に関する消費者庁のガイドラインには、禁止される表示を定めた法の第8条、特にそ

の第2項の「消費税率の増徴を明示しているもの」との規定に従い、消費税率との関連を明示した表現は禁止されるもの、企業努力による価格設定自体を制限するものではないとして、「春の生活応援セールの値下」「新生活応援セールの値下」のように「またまた8%引き」のように「またまた税率が一致するだけで直接消費税率と結びつけない表現は許されることである」との立場を表明している。

地位を乱用して消費税率の増徴を拒む「取り決めた対価の減額」「買いたたき(コスト削減等の合理的な理由がなく消費税率を加えた額より低い価格を設定)」等を禁じている。一方「買いたたき」とならない合理的理由がある場合として、原材料価格等の下落、大量発注等により、客観的に生じているコストの削減効果を当事者間の自由な価格交渉の結果、原材料の市価を客観的に反映させる方式により対価を定めている場合を示している。相手が明示的に値引き等を要求するのではなく、供給業者から入札させる場合などどう判断すべきなのだろうか。いずれにしても、疑問が

生じた場合は遠慮せず公正取引委員会の窓口等に相談、情報提供すべきであろう。さて既に8月中旬である。この4〜6月の経済成長率の第1次速報値が公表される時期である。来年4月からの消費税率3%引き上げは国際公約であると言われている旨伝えられている。しかし、国際公約の第1は日本経済のデフレ脱却による安定成長の達成ではないのか。だからこそ大胆な金融緩和の結果としての円高是正にも国際的な理解が得られたのではないのか。

我が国のGDPの推移をみると名目では1997年の523兆円をピークに2003年の499兆円まで一貫して低下を続け、その後07年には513兆円まで回復したもののリーマンショックにより再度低下に転じ12年では476兆円と97年対比91%の水準となっている。一方、物価変動率を勘案した実質ベースでみると同じ時期に97年の475兆円から99年に464兆円まで減少後回復に転じ、07年には524兆円に達したが、リーマンショックにより再度減少に転じ09年の490兆円を底として12年には520兆円と97年対比109.5%の水準となっている。これをGDPデフレ率で見ると、既に94年以降低下傾向にあったデフレ率を回復したのは35年であったことを考えると、今回はわずか1年でデフレ政策から脱却できるとは思えないし、現に、政府の経済成長率見通しも13年には91.58となっている。つまりは、97年の消費税率

引き上げが、15年にわたるデフレを決定的なものにした大きな要因であったということではないか。これに對し、1984年に消費税率を導入した際にはそうはなっていないので、消費税率の引き上げがデフレをもたらしたとは言えないという主張もあるが、当時は4%前後の経済成長と2%前後の物価上昇が続いており、まさにそれを飲み込めるだけの経済情勢にあったということではないか。

財務大臣は、高橋是清の政策を参考にしているやに伝えられているが、31年末の金融出再禁止により円の為替相場は2分の1になり、当時の名目GDPが29年の水準を回復したのは35年であったことを考えると、今回はわずか1年でデフレ政策から脱却できるとは思えないし、現に、政府の経済成長率見通しも13年には91.58となっている。つまりは、97年の消費税率

上回る程度と見ており、デフレから脱却できたと云えるほどのものではないと思える。また、新聞紙上によると浜田宏一内閣参与は、増税時期の1年間先送り、あるいは1%ずつ段階的に引き上げる案もある旨発言されている。いずれにしても政策当局には鶏の産卵能力を落とさないよう、十分慎重に見極めていただきたいものである。

総理はすでに三方ヶ原を経験されている。再登板され、デフレを克服し、力強い日本を取り戻すことを自らの天命と自認される総理にとって、まさに天下分け目の関ヶ原に臨まれているようなものである。我が国にとってこれが最後の正念場のように思えてならない。安倍総理には、松尾山に撃ちかけた家康のような胆力と決断を心から期待するものである。

全菓連専務・山本領

全菓連九州ブロック協議会開催

報告及び情報交換で結束強化

7月25日熊本全日空ホテルにおいて平成25年度全菓連九州ブロック協議会熊本大会が開催された。大会には、全菓連岡本理事長、広島菓子工業組合大谷理事長、堤九州ブロック長、九州各県理事長等46名の関係者が参加し、開催県である熊本菓子工業組合の岡本副理事長の開会宣言、岡本理事長の歓迎のあいさつ、全菓連岡本理事長あいさつ(各県)の出席者紹介、

議事は、全菓連状況報告・質疑応答に続き九州各県報告及び情報交換が行われた。各県報告の概要は次のとおりである。広島菓子博の事務処理状況及び各賞の伝達式の日程について(各県)、県産のイチジクを使った菓子の創作に取り組み、6次産業化の補助金2次募集に再挑戦(福岡)、

佐賀市が主催する鍋島藩心な人形展示期間に、市の用意した場所で地元銘菓の販売、丸ポロの製造実演、試食、販売を実施、大学のコラボによる菱の実を使った菓子の商品化、10月に100mを超える羊羹を作りギネス記録に挑戦する予定(佐賀)、カステラの講習会、桃カステラの団体商標の5年に一度の再認定のための審査を今年度末までに終えることとして作業を進めていく、食博覧会で青年部の協力により子供たちにお菓子作りの楽しさの体験、あんなの美味しさの認知を促

進(長崎)、組合の存在価値を再度認識してもらうことが必要、従来の菓子屋以外にも声をかけるなど、青年部の力も借りながら進めていきたい、地元の産物を利用した菓子を作ろうと取り組んでいる支部もある(大分)、昨年宮崎支部が市の要請と助成を受けて市内の産物を使用した新しい菓子作りを取り組み、支部主催の菓子祭りで来場者に試食・アンケートを実施、今年も11月に実施することとしており、県組合として来場者に対する振舞いを検討している(宮崎)、組合

員の減少への対応(各県)、昨年11月、九州新幹線の全線開通記念行事の一環として県の補助を受け、初めてお菓子コンクールを実施、プロ・アマを問わず82点の出品作品の中から優秀作品7点に対し県知事賞、理事長賞をはじめとする賞を授与し、広島菓子博で展示(鹿児島)、百貨店で熊本菓子祭りを実施、昨年以上の盛り上がり、県から特産のナス、パプリカを使った菓子の創作依頼、10月11日に組合創立60周年記念行事を予定、それに合わせクマモンもなかを創作中(熊本)。

次いで、各県提出議案として福岡県より、来る11月7日太宰府の中島神社鎮座60周年事業を太宰府天満宮11月11年祭と併せて行いたい、各県の協力を賜りたい旨の要請があり、各県持ち帰り検討することとされた。

広島菓子工業組合大谷理事長より広島菓子博覧会の報告と各県組合の協力に對するお礼があったが、特に今回は各賞の審査会について一般市民、マスコミから強い関心が寄せられ初めての試みとして、審査の一部を公開したこと、農林水

を引き続き同ホテルで会場を移して懇親会が行われ、堤理事長の知人の中学2年生男子の奏者による見事な津軽三味線の演奏、芸達者な参加者による美声の披露等を交えながら、相互の親睦と九州一つの結束の強化が図られたひと時であった。

佐賀市が主催する鍋島藩心な人形展示期間に、市の用意した場所で地元銘菓の販売、丸ポロの製造実演、試食、販売を実施、大学のコラボによる菱の実を使った菓子の商品化、10月に100mを超える羊羹を作りギネス記録に挑戦する予定(佐賀)、カステラの講習会、桃カステラの団体商標の5年に一度の再認定のための審査を今年度末までに終えることとして作業を進めていく、食博覧会で青年部の協力により子供たちにお菓子作りの楽しさの体験、あんなの美味しさの認知を促

佐賀市が主催する鍋島藩心な人形展示期間に、市の用意した場所で地元銘菓の販売、丸ポロの製造実演、試食、販売を実施、大学のコラボによる菱の実を使った菓子の商品化、10月に100mを超える羊羹を作りギネス記録に挑戦する予定(佐賀)、カステラの講習会、桃カステラの団体商標の5年に一度の再認定のための審査を今年度末までに終えることとして作業を進めていく、食博覧会で青年部の協力により子供たちにお菓子作りの楽しさの体験、あんなの美味しさの認知を促

佐賀市が主催する鍋島藩心な人形展示期間に、市の用意した場所で地元銘菓の販売、丸ポロの製造実演、試食、販売を実施、大学のコラボによる菱の実を使った菓子の商品化、10月に100mを超える羊羹を作りギネス記録に挑戦する予定(佐賀)、カステラの講習会、桃カステラの団体商標の5年に一度の再認定のための審査を今年度末までに終えることとして作業を進めていく、食博覧会で青年部の協力により子供たちにお菓子作りの楽しさの体験、あんなの美味しさの認知を促

佐賀市が主催する鍋島藩心な人形展示期間に、市の用意した場所で地元銘菓の販売、丸ポロの製造実演、試食、販売を実施、大学のコラボによる菱の実を使った菓子の商品化、10月に100mを超える羊羹を作りギネス記録に挑戦する予定(佐賀)、カステラの講習会、桃カステラの団体商標の5年に一度の再認定のための審査を今年度末までに終えることとして作業を進めていく、食博覧会で青年部の協力により子供たちにお菓子作りの楽しさの体験、あんなの美味しさの認知を促

佐賀市が主催する鍋島藩心な人形展示期間に、市の用意した場所で地元銘菓の販売、丸ポロの製造実演、試食、販売を実施、大学のコラボによる菱の実を使った菓子の商品化、10月に100mを超える羊羹を作りギネス記録に挑戦する予定(佐賀)、カステラの講習会、桃カステラの団体商標の5年に一度の再認定のための審査を今年度末までに終えることとして作業を進めていく、食博覧会で青年部の協力により子供たちにお菓子作りの楽しさの体験、あんなの美味しさの認知を促

佐賀市が主催する鍋島藩心な人形展示期間に、市の用意した場所で地元銘菓の販売、丸ポロの製造実演、試食、販売を実施、大学のコラボによる菱の実を使った菓子の商品化、10月に100mを超える羊羹を作りギネス記録に挑戦する予定(佐賀)、カステラの講習会、桃カステラの団体商標の5年に一度の再認定のための審査を今年度末までに終えることとして作業を進めていく、食博覧会で青年部の協力により子供たちにお菓子作りの楽しさの体験、あんなの美味しさの認知を促

佐賀市が主催する鍋島藩心な人形展示期間に、市の用意した場所で地元銘菓の販売、丸ポロの製造実演、試食、販売を実施、大学のコラボによる菱の実を使った菓子の商品化、10月に100mを超える羊羹を作りギネス記録に挑戦する予定(佐賀)、カステラの講習会、桃カステラの団体商標の5年に一度の再認定のための審査を今年度末までに終えることとして作業を進めていく、食博覧会で青年部の協力により子供たちにお菓子作りの楽しさの体験、あんなの美味しさの認知を促

佐賀市が主催する鍋島藩心な人形展示期間に、市の用意した場所で地元銘菓の販売、丸ポロの製造実演、試食、販売を実施、大学のコラボによる菱の実を使った菓子の商品化、10月に100mを超える羊羹を作りギネス記録に挑戦する予定(佐賀)、カステラの講習会、桃カステラの団体商標の5年に一度の再認定のための審査を今年度末までに終えることとして作業を進めていく、食博覧会で青年部の協力により子供たちにお菓子作りの楽しさの体験、あんなの美味しさの認知を促

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。)



KRミニシリーズ KRjr (ジュニア) シリーズ

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

「第26回全国菓子大博覧会・広島」を振り返って

ひろしま菓子博2013 実行委員会 事務総長 伊藤 學人

その②

広島として博覧会を実行する上で新しく取り組んだことを紹介させていただきます。

1. 実行委員会の組織

松江博以来、博覧会の組織は行政と菓子組合構成員の企業からの派遣にて構成されてきました。今回の広島博では、菓子屋さんのおかれている状況は従来に比べると大きく苦しいほうに環境変化しており、従業員への派遣は難しいと感じていました。広島商工会議所の協力を得られることにより、地元企業をあげて更に言えば地元経済界をあげて菓子博に協力いただける体

2. 協賛金・小間料の算定基準の透明化

全国の菓子組合から拠出いただく協賛金・小間料についてはこれまで博覧会には定めがありません。その根拠となっていたのは過去の博覧会でいくらの金額を負担したかという時代錯誤の代物です。広島では過

去の慣例をまったくの白紙にさせていただきました。組合員数と最新の経済産業省調査による菓子・パン小売業販売額を指数として全県を段階にランク分けしました。多少強引であったかと思っておりますし、平成24年に各ブロック会議で集中的にご批判も頂戴しました。平成23年6月広島で開催した全国代表者会議にご提案し、ご承認を頂いたものであり、広島として手続きは充分した上に重ねて各ブロック会議にもお願いしたものであります。開催当年となり、組合の資金繰りをしなければならぬ立場の各県理事長として一言言われるところは理解できるものの、一からやり直すかの議論は「議して決せず、決して動かす」の類ではないかと思われま

す。今後この問題は充分協議の対象となるものと考えますが、協議もなく決まっていただければ幸甚に存じます。この問題については、従来から極一部ではあります各県の組合員からご意向をお伺いしていました。物産展ではなく博覧会を企画する側からすると、全国お菓子めぐり館での商品販売は、来客の混雑の問題も含めて大変危険な課題でした。お菓子という商品を紹介する本来の目的に加え、各県の菓子組合は行政に頭を下げ、助成金をあてにしながらブースの装飾を行っているのが実情でしょう。行政に対する顔もあり、装飾の基本は観光を中心としたものにならざるを得ず、販売する業者の選定は各ブ

3. 全国お菓子めぐり館での商品販売

商品の販売と調和が取れるものかと思っております。やることなれば、基本は各県内の大手メーカーの製造品は全国お菓子バザールで、中小零細メーカーは全国お菓子めぐり館での販売を実施してはと企画しました。思惑は外れましたが、概ね九州を除く各ブロックでお客さんからも業界からも好評であったと評価していただき、各県にとっても出展費用の軽減になったのではないのでしょうか。次回から展示スペースと販売スペースの比率をどうするのか、販売する業者の選定は各ブ



この博覧会を引寄せた当初から、博覧会の開催目的を明確に主張しようと考えていました。これまでも確かにそれらしいものはありましたが、お菓子が持っている力をしっかりと表現している力をはっきりと表現した博覧会は金沢博以来なかったように感じます。広島ではお菓子の持つ力を歴史・交流、文化、健康の切り口から「人の心を豊やかにする」「人生を豊かに彩る」「心と体を健康に保つ」という3つのコーナーを設けました。確かにシンボル展示した世界文化遺産「厳島神社」が話題を呼び、我々の主張が理屈っぽくかつ文字表現が多かった等反省すべき点があったものの、一部のお客さんからは「平和の素晴らしさ」に高い評価

4. テーマ館への取り組み

の評価も上がり、このブースに対する関心度が上がったことによる県内調整にご苦勞があると予想されます。また、開催地たる広島では提案申し上げた当初の反応の悪さから、販売金額に対するリベットの請求ができませんでしたが、今後は開催県に対してそれなりの小間料の支払は覚悟しなければならぬのではないのでしょうか。

も頂戴できました。博覧会を主催するにあたり、主催者の責任として開催目的や開催趣旨をどこまではっきりと表現することがなければ、博覧会とは言い難いのではないのでしょうか。その他、再入場システムの導入や夜間開場の実施等広島を中心地であればこそできたことがあります。特に再入場システムは12万7千人の方にご利用いただきました。周辺地域の方々には大変喜んでいただきました。今後広島市が広島市民球場跡地を再開発する上でも大きな指針になったものと確信します。しかし、博覧会を今後とも継続的に実施していくには多くの課題があることも実感しました。全国のお菓

青年部 ブロック長がゆく

こだわりの信州おやき

長野市 南屋製菓店

創業昭和十年、おやき、朝生菓子を中心に製造販売をしています。特におやきには力をいれており、中に入れる野菜などすべて自家農園で作られていて、季節に合わせておやきを常に十種類ほど売っておられます。ここでのおやきについて、信州おやき憲章なるものを紹介します。一、信州おやきは、小麦粉などの皮で野菜を包んだ信州の郷土食です

二、信州おやきは、信州産食材の使用を心がけています
三、信州おやきは、ひとつひとつ心をこめて手組みしています
四、信州おやきは、手のひらサイズです
五、信州おやきは、春夏秋冬の味わいがあります
六、信州おやきは、各地で受け継がれた独自のつくり方を大切にします
七、信州おやきは、作り継



田中正昭さん



おやき

がれることで食文化を伝承していきます
八、信州おやきは、食べる心が丸く温かくなります
九、信州おやきは、いつでもどこでも、いっしょ食べ
十、信州おやきは、日々努

南屋製菓店

長野県長野市三輪田町 1346
TEL : 026 - 232 - 7218
URL : minamiya-oyaki.com
営業時間 : 7:00 ~ 18:30
売り切れ次第終了
定休日 : 月曜日

店舗データ

副委員長として活躍している田中正昭さん。前長野県青会長として色々活動され、これからも中心として活躍してほしい人です。青年部関東甲信越ブロック長・滝沢博臣

子屋さんの博覧会に対する無関心、特に褒章に対しては海外のモンドセレクション等に比して下位にランク付けをし、自身でその重さを否定していること。全国のお菓子屋さんにとって博覧会は自身で担う気持ちがなく、お客様気分で開催地にこられること。博覧会を担っている行政や一般企業からの出向者にとってお菓子屋さんの発言や時間管理は非常に映ること。先達の努力に敬意を表し、博覧会が持っている「理念や志」に思いを致し、原点に立ち返って博覧会を今後とも継続されんことを願って止みません。安倍首相は成長戦略として、「クールジャパン推進」を掲げています。名譽総裁

最後に、広島の失敗として身体障害者の方々に対する配慮が十分でなかったことを付記しておきます。今後の博覧会では、電動車いすに限らず足の弱ったお年寄りにも、会場の混雑排除の視点を偏らぬ十分な配慮が必要と考えます。

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) 8月25日発売!

製菓製パン 9月号

和菓子特集 自然の恵みを味わう 実用「収穫祭」味色々

洋菓子特集 ミルクジャムに学ぶ コンフィチュールの研究

匠の「妙技」点描/盆景菓子 ぶぐの細工菓子各趣

集中連載! 価値を伝えるワザ いい品が売れる販売術

YOKAN (羊羹) COLLECTION in 福岡 岩田屋本店 盛況! ▶ チェボーさんに学ぶフランス焼き菓子 ▶ パン・ド・ロデブ講習会 ▶ 製パンの基本と試作 ▶ 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

大分 マルシェに学ぶ商売の多様化 若い勢力の新たなイベント

日本一の高さと長さを誇る「名な珠那九重町は、阿蘇の歩行者専用の大吊橋で有名なくじゅう国立公園に指定さ



くじゅうやまなみキャンプ村のマルシェ

れた大自然を多く有する町で、この季節は週末になると観光客をはじめ登山やキャンプ、ツーリング等を楽しむ人達でいつも賑わっている。そんな九重の標高1100mの高原にある、くじゅうやまなみキャンプ村にて、7月20日(土)・21日(日)の2日間にわたり雑貨店が主催する野外イベントが開催され、県内外からたくさんのお客様が出店した。各々が持参したテントの中に工夫を凝らしたレイアウトをすることで個性を演出し、独自のやり方で雑貨、軽食、菓子等を販売していた。このようなイベントはマルシェ等と呼ばれ全国各地で開催され集客、売上を着実に上げていくようなので、今回、市場

見学も含め組合員であるナチュラルベーカーリーCRMの大倉崇史氏と日曜日のみ参加した。当日は天気も良く大勢の来場者が訪れたが、おおよそ30~40代の人がほとんどで、夏休みということもあり子供連れの家族が多く、かき氷とジュースを買い求める親子が目立った。高地につき気温はそれほど高くはないものの陽射しが強いので、歩けばそれなりに暑く食欲減退に繋がるので、食品を販売するショップは苦戦しているようだった。大倉氏もこの事を予測しコロコラスクの他に、かぼちゃの冷製スープを持参し対応した。

雑貨店を運営しながら店内にカフェを併設したり、スイーツを販売したりするスタイルの店もあり、レジの横に丁寧にラッピングした手作りスイーツを並べていると、雑貨等と一緒に購入する客も多く、ブログ等で紹介してもらうことで知名度や人気上がるケースが多いとのこと。イベント会場を見渡しても皆、手作り感のある商品を決して安売りせずに信念を持って扱っているようで、コンビニや量販店とはまったく異なり、組合とも違う商売を行う若い勢力は、それぞれが試行錯誤しながらマイペースに輪を広げている様子だった。

大分県菓子工業組合事務局長・早瀬大雄

徳島 「阿波ういろ」ブランド化の推進

組合では、県内で古くより根強い人気を誇る和菓子・ういろの全国発信に乗り出す。ういろは、徳島で古くから節句などのおめでたい時に家庭で作られてきた伝統のお菓子で、名古屋や山口と並び「日本三大ういろ」の一つとも称されている。

なるが、米粉、もち粉、砂糖をベースに、小豆をふんだんに使い、豊かな風味をかもし出しているのが共通の特色。小豆の豊かな香りともちりとした食感は、他の地域のういろにはない持ち味である。徳島には古くより「遊山文化」と称される文化がある。小さな子供が遊山箱と呼ばれる重箱に食べ物詰めて、桜の季節や秋口の紅葉の美しい季節に野山を遊び歩く、現代で言えばヒクニックである。徳島のういろは、その遊山箱に巻きずしや煮しめなどとともに詰められてきたお菓子である。

2011年に青年部の創立50周年記念事業として「日」を制定して浸透を図る一方、県内にとどまらず、各県での百貨店催事への出展などを通じ、全国的な販路拡大を図ることとしている。

徳島県菓子工業組合事務局・浦西美智子

江戸時代の寛政年間に、阿波之國で阿波和三盆糖が作られるようになり、そのお祝いとして、旧暦3月3日の節句に、藩主をはじめ領民一同が食べたのが始まりと言われている。徳島のういろは、各店によって細かなレシピは異

る。子供たちが近所の家々を回り、遊山箱いっぱいにお菓子を詰めて遊びに出掛ける文化が根付いてきた。現在でも、多くの県内和菓子店が看板商品として製造・販売しているのも、こうした背景があつてのことだ。徳島県では、「すだち」や「なると金時」のような一次産品のブランド品は多く見かけるが、加工食品分野においては、地域のブランド商品と呼べるものがない。徳島のういろは、その現状を打破できるだけの魅力・ストーリー性を備えた、今後の展開が楽しみな逸品である。ブランド名は、名古屋名物の「ういろ」との差別化を図るため、音感のいい「阿波ういろ」で統一。新たに「阿波ういろ



阿波ういろ

用途で選べる手提げ袋シリーズ!

高級手提げ
ハイバッグシリーズ

伝統ある『しほり』は古風ながらも風格を押し出します。

チャーミングな『花』はお客様の心も明るくさせます。

リーズナブルな一般用

断然おトクなサービスバッグ
OK BAG

花吹雪

菓子業界の未来を見つめます

小さなシールから店舗デザインまでトータルで見つめ、マーケティングを考慮した、より魅力のあるものへとオリジナルプランをお手伝いいたします。地域一番の「魅力ある」菓子店を目指して。

お客さま+クラタシー・エム・エスで必ず実現します。
「新しい価値観を創造し、魅力ある生活を提案する」 クラタシー・エム・エス

●ご注文・お問い合わせは、各県菓子工業組合へ

使いやすい万能タイプ
Mercier Bag
メルシーバッグ

ケーキや上生菓子など傾けられない商品に最適な巾着タイプのキャリーバッグ。花柄と水玉の2種類。サイズも豊富です。

— 製造元 —

株式会社 クラタ シー・エム・エス
〒113-0033
東京都文京区本郷2丁目17番12号
プロト本郷第二ビル2階
TEL.03-5844-3671 FAX.03-5844-3157

鳥取

倉吉市新名物「餅しやぶ」
本業専念が一番の夏枯れ対策

鳥取県の中央にある倉吉市の新しい名物は「餅しやぶ」だ。薄く切った長方形の餅を、まるで牛肉のように、しゃぶしゃぶと熱いだしをくぐらせる。だしと相まって絶妙な味。口の中で溶ける。野菜を巻いて食べるのが通だといわれる。

明治時代の町屋づくりの清水庵は平成13年のオープン。一枚の餅の重さは十二グラム。厚さは三ミリ。試行錯誤の末に生み出された最適サイズだ。白いしゃぶしゃぶ餅は他の地方にもあるが、開店当時からこのお店は、ヨモギ、トチ、ユズ



清水庵

の多彩なバリエーションを誇っていた。いまでは種類はさらに増え、ゴマ、椎茸、アミエビ、唐辛子、トウモロコシ、ブルーベリー、抹茶、人参等々の十二種類ものバリエーションを誇る。清水庵は百余年近く続く老舗の餅屋さん。その工場の隣が、空き家になって売りに出た。そこはかつての米屋だった。広い間口、吹き抜けがあり、木材もいいものが使われている。壊すのがおしくなった。夏場に

弱い餅屋。夏枯れ対策に定食屋をはじめた。だが、定食類は不発で有名になったのは餅しやぶだった。「本業専念が一番の夏枯れ対策」となった。

お店を訪ねたが入るのを躊躇した。真夏のお昼時。この暑さにしゃぶしゃぶはいかなものかと思っていると、「おいしいですよ」と声をかけてくれたのは、愛知県から来たお客さん。満員だったので、昼食は別の店とすることにした。



餅しやぶのメニュー

予約の時間に店を訪れると、店の前には食事を済ませた団体客がいた。みんな汗だくになっていた。でもには暑さを吹き飛ばすパワ

玉 初の試みの「お菓子講習会」
商工会とコラボレーション開催

埼玉県菓子工業組合では、去る平成25年2月25日菓子講習会を熊谷市にて開催しました。

開催にあたり、今回は開催場所地元くまがや市商工会とコラボレーション開催してみました。初の試みです。

従来、組合員だけを対象とした講習会を各種実施してきましたが、和菓子の良いところを消費者に見ていただき菓子消費拡大に少しでも繋がればとの思いより、今回は消費者の皆さまにも参加していただくことと地元商工会を通して呼び

が宿っているようである。鳥取県菓子工業組合理事長 長・小谷寛

初は戸惑いがちでしたが徐々に和気あいあいとなり、プロの製菓技術に直接触れ感嘆していただき最後に全員で小豆から煮たおしるこをいただいて、正味三時間忙しく慌ただしいながら講習会を好評終了しました。

今回は商工会とコラボレーションし一般参加を募り組合員ととも講習会をするという初の試みで「第一回おかし講習会」と銘をうち組合事務所のある熊谷市で開催しました。

この先埼玉県菓子工業組合の新事業として、このような菓子の消費拡大をはかる目的の菓子講習会を県内各支部と各商工会協議所・商工会と各コラボレーションし、今後順次発展させていく予定です。

埼玉県菓子工業組合監事 兼広報担当・中島祥夫

馬

大好評で会場超満員
第三十六回 前橋菓子まつり

前橋銘菓が一堂「五十社」に集まる「第三十六回前橋菓子まつり」が、平成二十五年六月十二日前橋市市民文化会館で開催されました。



前橋菓子まつり

菓子まつり」が、平成二十五年六月十二日前橋市市民文化会館で開催されました。前橋菓子まつりは六つのコーナーで行われ試食コーナーでは、先着五百名様に二種類のお菓子をプレゼントされ、開場と同時に長蛇の列が出来る大人気でした。銘菓販売コーナーでは、通常の十割から五十割引きの感謝価格で一律五百円と千円で煎餅や焼きまんじゅう、スイートポテトなどの和洋菓子が販売され一人でもいくつも買求める人々もおり喜ばれました。

講演会会場では人気No.1の女優でユニセフ親善大使「花しょうぶ」や「ハサミ

菊」「わらび餅」の実演で大勢の人が興味深そうに見入っていました。

量目あてクイズコーナーでは前橋の銘菓を一堂に集めその総量を来場者から回答紙にて回答頂き内はより近い量目あて回答者十名に組合より大きな菓子折がプレゼントされました。

講演会会場では人気No.1の女優でユニセフ親善大使「花しょうぶ」や「ハサミ



お菓子講習会

既製品貼り箱 他菓子食品包装資材

栗きんとん用貼り箱

新発売

季節の食材 栗かけ紙

新発売

季節の食材 柿かけ紙

●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

オーダーパッケージのお問い合わせ用命は TEL 0585-36-0002まで (営業部専用)

デザイン・ト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/

栗きんとん用 栗づくし

栗きんとん用 おぼろ栗

香川 讃岐茶菓「大禹謨」

特産物を使い飽きのこないお菓子

江戸時代初期、津藩主藤堂高虎配下で水利技術の大家であった西島八兵衛が讃岐生駒藩に招かれ、満濃池を初め多数のため池や香東川などの大治水工事が行われました。日々の生活と



大禹謨 (だいうぼ)

直結している水を治めることの重要性は今も昔も変わりません。かの大規模な工事が完了した折、西島八兵衛は治水の安全を祈願し利水の神と謳われていた古代中国の夏

（か）王朝「禹（う）」王の名にあやかり「大禹謨（だいうぼ）」と刻まれた石碑を建てました。文字の意味は「禹（う）王の遠大なるはかりごと」という内容です。時代は流れ、この石碑は二度の流失や埋没を経て近年偶然発見され現在は栗林公園内の商工奨励館中庭に安置されています。

評をいただき、香川県産品コンクールにおきまして最優秀賞を受賞した、今年ひろしま菓子博2013では凶らずも名誉総裁賞という栄誉を賜りました。私どもの永い菓子作りの中でも正に希少な一品となりました。香川県菓子工業組合副理事長・包末招

京都

「京都府菓子工業組合青年部 紫竹小で菓子教室」

立命館大学茶道部も協力

京都府菓子工業組合青年部（北川善英部長）は6月11日（火）京都市立紫竹小学校でお菓子教室を行った。立命館大学茶道部との初めての協同事業で、当日は保護者の参観の日だった。6年生の児童38人に、青年部員12人程が集まり指導した。北川部長の挨拶に続き、北川考大氏が「かるかん饅頭」を実演しながら説明した。児童たちはテーブルに戻り、交代で山芋、水、かるかん粉をなめらかにするまで混ぜた。蒸している間、北川部長が練切りの「桃」「菊」を実演、児童たちも取り組んだ。出来上がると、立命館大学茶道部の伊藤徹氏がお茶の点て方を説明、狩野琢也氏がお菓子の歴史を講義した。最後に、茶道部員によって点られたお茶と共に、今日作ったお菓子を味わった。



紫竹小学校でお菓子教室

保護者たちは、「楽しそうだった。やはり、子供は作るのが好き」と話していた。京都府菓子工業組合・大内直之

（か）王朝「禹（う）」王の名にあやかり「大禹謨（だいうぼ）」と刻まれた石碑を建てました。文字の意味は「禹（う）王の遠大なるはかりごと」という内容です。時代は流れ、この石碑は二度の流失や埋没を経て近年偶然発見され現在は栗林公園内の商工奨励館中庭に安置されています。

去る七月一日に、千葉県匠匠市の国民宿舎「のさか望洋荘」に於いて、総会および勉強会を開催した。今年の総会では役員改選が行われ、任期満了で二期務めた森山浩一会長から松澤富美夫新会長へバトンが渡された。新任の挨拶で松澤氏は、

森山氏は任期中に若手の発掘と育成に力を注ぎ、技能士会を活性化させた功績は皆が認めることであり、それが私にとってプレッシャーであるが、非常にやりやすい環境を作ってくれた述べた。

習日は有志で千葉県内の造り酒屋「守屋酒造」へ見学に行き、九十九里浜を後にした。千葉県菓子工業組合・曾根田勝

千葉 千葉県菓子技能士会総会開催

業界の活発な意見交換される

入浴、休憩後に房総の海の幸を食べながら懇親会が行われた。数年前から、原料メーカーなど協賛業者も加わるようになり、懇親会後の部屋飲み二次会まで、業界の活発な意見交換がなされた。



和菓子技能士会勉強会

全菓連推薦

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。



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。

商品名	商品コード	サイズ(mm)	出荷単位	価格(円)	素材
A マイバック(小)	32-2-00004	220×160×220	200	154	PP
B マイバック(大)	32-2-00005	320×180×320	200	189	不織布

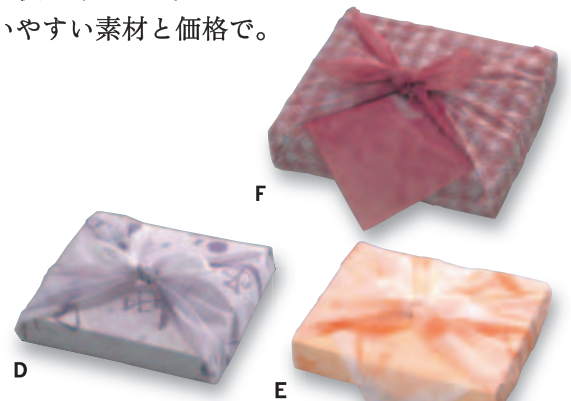
※200枚から名入れが出来ます。詳しくはお問合せ下さい。



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。

商品名	商品コード	サイズ(mm)	出荷単位	価格(円)	素材
A' トップバック風 S	31-2-00006	410×160×220	500	23.20	
C A' トップバック風 M	31-2-00007	460×200×250	500	25.90	HDPE
A' トップバック風 L	31-2-00008	530×220×245	500	28.80	



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。

商品名	商品コード	サイズ(mm)	出荷単位	価格(円)	素材
D ふろしきうす紫	32-2-00001	660×660	500	28	NY
E ふろしきだいたい	32-2-00002	750×750	800	33	不織布
F ふろしきあずき	32-2-00003	750×750	800	33	



文化の香るパッケージづくり 株式会社 アンゼン・ポッキー

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



もちもちホットケーキ

「白」を利用したお菓子のご提案

流行のパンケーキをもちもち食感に。生クリームやフルーツのトッピングでアレンジできます。白を使うことでボリュームが出てふ

わふわのホットケーキに仕上がります。

●配合
膨脹剤「白」……………4g
加工澱粉……………24g
グラニュー糖……………15g
液卵……………40g
牛乳……………45g
製菓用液体油脂……………5g

「アイコクイスタ極」を利用したお菓子のご提案

酒饅頭

お酒の香りが漂う生地で包んで蒸した、蒸しまんじゅうです。膨脹剤の味がしにくいので素材の風味が活

●配合
薄力粉……………100g
膨脹剤「アイコクイスタ極」……………2.5g
上白糖……………50g

きます。
水……………80g

「赤プレミアム」を利用したお菓子のご提案

チョコスコーン

外はサクッと中ふんわり。スコーン、トッピングを変えることでバリエーションを増やすことが出来ます。スコーンは生地が固いため膨脹剤の添加量が多くなる傾向があります。膨脹剤の添加量を増やしても赤プレミアムなら膨脹剤の味がしにくいボリュームをしっかりと出すことが出来ます。

●配合
薄力粉……………500g
膨脹剤「赤プレミアム」……………25g
塩……………2.5g
グラニュー糖……………60g
無塩バター……………125g

酒粕……………37.5g
つくね芋(すりおろし)……………40g
清酒……………15g
水……………12.5g

「赤プレミアム」を利用したお菓子のご提案

モチモチホットケーキ

赤印(赤)のリニューアル品。従来の赤印(赤)と焼き物、揚げ物では同等の性能を持たせつつ蒸し物により膨らみ易くするため配合調整を行いました。焼き物、蒸し物、揚げ物すべてにオールマイティに使用できるNEWスタンダード品です。

「白」の特徴

青印(特)のリニューアル品。青印(特)より更にベーキングパウダーの味が

「赤プレミアム」の特徴

出にくい製品。焼き物、揚げ物に適します。膨脹力は「赤プレミアム」よりも強く、ガス発生時のタイミングは「赤プレミアム」よりやや速め。特にケーキ類ではウキが良く均一な内相に仕上がりが、キレイな焼色がつきます。

「白」のご提案

アイコクイスタ極のリン

「Fアップ」の特徴

焼き物、揚げ物に適します。生地中の安定性に優れ、出来上りのバラツキが軽減されます。ドウ生地の生地冷凍にも対応可能。

「アイコクイスタ極(きわみ)」の特徴

アイコクイスタ極のリン

「Fアップ」荷姿

2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「Fアップ」荷姿

2kgアルミ袋×6ヶ入り・15kgダンボール

「アイコクイスタ極(きわみ)」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

「赤プレミアム」荷姿

450gポリ瓶・2kg缶×6ヶ入り・15kgダンボール

大宮糧食工業株式会社 開発部・伊藤氏

その他のベーキングパウダー

上記にあげた膨脹剤以外にも、様々な用途を想定し、各種膨脹剤を取り揃えております。

詳しい商品のお問い合わせは株式会社アイコク(03-5731-7161)までご連絡下さい。

米の流通に関する研究会では第8回研究会において箱石文祥氏(ホクレン農業協同組合連合会 米穀事業本部長)を講師に迎え、「北海道米のさらなる価値向上を目指して」について講演会を実施しました。先月号より続く。

II. 北海道米の取組み

北海道米の生産状況

○水稲作付面積上位県と全算入生産費

北海道の水稲の作付面積だが、新潟と同じ状況が続いている。生産費は60千当たりで、全国に比べて優位性がある。平成22年は全国が1俵当たり16954円、北海道は13269円である。直近23年度も北海道が12000円くらい、府県16000円くらいが全算入生産費の推移だ。主食用の世界では、今の販売価格に色々なコストを引いても再生産価格を超えている。戸別所得方式の補償金もあるが、何とかでかろうと思う。ただ、北海道

込んで知恵を出し合う必要があると感じている。
○平成24年産うるち米作付面積
北海道米の生産状況だが、オホーツク海や北見市あたりがもち米の団地で、うるち米は真ん中の旭川から西の函館のほうで作られている。畑作地帯は十勝、網走あたりで稚内や中標津、別海の方は酪農地帯になっている。

○品種別作付面積

北海道米の品種構成だが、直近ではきららが減少し、代わってゆめぴりか、ななつぼしが増えてきている。最近、特徴的なのは直播品種が少しずつ入ってきており、かなりの勢いで増えていくと思う。

北海道米の価値向上

○北海道米の変換

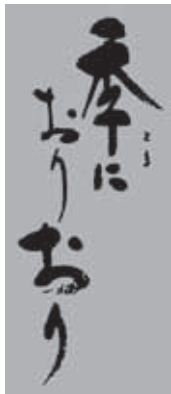
北海道は寒さとの戦いの歴史で、耐冷性の強い品種の開発が重要だった。特に1940年代は多収品種で

動してみる

長い間、買っていた長い朝生や和菓子の売上げが下がり「店売りに苦戦している」と報告をいた

■ちよっと食べたい和菓子

今年も夏祭りが各地で盛んです。歴史ある祭から、町内のお祭りまでさまざまですが、ゆかたを着た子供たちがたくさん集う景色は、美しく印象的です。



その(20) 8月

だくことがあります。大抵は、お客様の行動や流れが変わったことが一番の原因でしょうか。この場合は、自分たちが動いてみ

この数年の間、昔ながらのベーシックな朝生がよく売れています。いち早く目をつけたのはコンビニや量販店。それらの棚に、和菓

子と並んでいないことの方がめずらしく、団子や羊羹やおしるこまで、季節展開しながら確実に消費を伸ばしています。専門店との味の差は、食べ比べればわかるはず。

でもギフト販売の主力が、百貨店から少しずつ量販店に移り変わっていったり、Webショップが充実してきたのも事実です。

朝生の再チェック
どこで買っても菓子専門店のものよりはやはり美味い。でも、大きさや価格、

北海道米のさらなる価値向上を目指して

箱石 文祥氏 (ホクレン農業協同組合連合会・米穀事業本部長)

その②

も含めて、優良米の早期開発プロジェクトを立ち上げた。第一歩として登場したのがきらら397である。1989年、平成元年に販売が開始された。

付かないと売れないという強硬な意見で、若い方はきららという名前がかわいらしくていい」となった。名

上の役員も「ちよっと」と言い、止めようかというところまでいったが、そのときの部長や課長は「これからの時代はこういう名前じゃなきゃだめだ、しかも若い主婦層が応援をしている」と粘り強く説得して、無事きらら397としてデビューできた。

○独自の仕分集荷

きららがデビューし、少し落ちていた1990年代になると、1995年に食糧法が制定されて食糧制度が廃止となり、米穀業界にも市場原理が導入された。

このため、消費者にごほんとして食べていただく米作りをしなければ、産地間競争に負けてしまうという危機感があつた。北海道でもバラツキのままでは勝負にならないと、テーマに用途別の販売戦略を取り組んだ。

丸となってやった。併せて北海道米の炊飯適性試験をした。北海道の米は今まで玄米基準だったが、炊いたらどんな特徴があるのか。ホクレンの農業総合研究所と民間の試験機関で連携し、分析を行った。

その中で最初に手がけたことが独自の仕分集荷で、タンパクによる仕分けに取り組んだ。タンパク含有率と味の相関関係があり、低いほどおいしいとされる。北海道は広いので地区により、同じきららでも味が違うため、タンパクという基準を設け、そこでの仕分けを全国で初めて取り組んだ。北海道のいいところは「これで行きますよ」といった時、みんなが一丸となっていただけのこと。系統組織の良さで、一

ただ、北海道の米に「こんな特徴がある」といっても、当時の営業ルートは卸など仕入れの方だけで、営業の方には伝わらないところがあった。このため卸の営業部隊へのプレゼンテーションの機会を作ってもらったり、各地区ごとに分け、実需者の方にも集まっていただき直接プレゼンテーションをした。

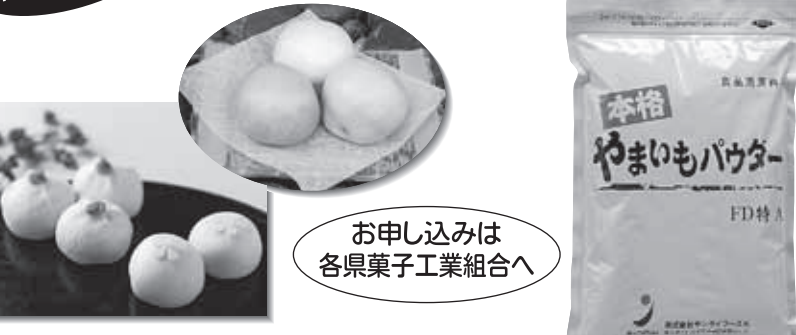
品種開発
きららは家庭用のコシヒカリのレベルではない。やはり新潟コシヒカリ並みの品種開発をしないと。北海道には3つの試験場と1つの研究センターがあり、競い合って良食味ブランドの品種開発を目指し、合わせて業務用や加工用米に合う多収のもの、各試験場に2方向でお願いした。結果としてゆめぴりかが出てきた。

行事予定

石川 8月21日、製菓衛生師試験講習会、金沢市・C&C金沢
静岡 8月29日、製菓講習会、講師・羽鳥誠氏(東京製菓学校)、静岡通商浜松支店

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。



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/

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「アメリカ菓子の可能性」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

アメリカ菓子の本質的な特徴とは？

伝統的な菓子の特徴をアメリカ人スタッフに聞いたところ「砂糖も多いが、それよりも粉がしっかりと使われている」との答えだった。どこかカフエでもクロワッサンやデニッシュペストリーは必ずある。ウィエノワズリー系の物はアメリカのものではない気がするがフランスの物とは違い、

その②

アメリカ菓子の可能性

後藤 都氏 (CSMジャパン(株))

粉が多くて、油分が少ないので、しっかりとしないけれど、ポロポロせず、食べやすいデニッシュに仕上がっている。ヨーロッパに比べると粉をメインし、お腹を満たすようなシンプルな配合がアメリカの根底にある。そのためミックス粉が役に立っているような印象を受ける。ただ、クロワ

アメリカンクリームケーキミックス使用 チョコチップクッキータルト

アメリカはミックス粉が盛んな国で、個人店から高級志向のホテル、外食チェーンなど様々なところで使われている。アメリカの市場調査で店を回った中で、必ずあったクッキーを紹介したい。日本でも馴染みのスターバックスコーヒーズでは、顔より少し小さいくらいの生地

ツ、デザートは何か」と聞いたらクッキーと答えた。実際、今回の視察でもベーカーリー、パティスリー、コーヒーストール、スーパー、どこに行ってもクッキーが置いてあった。そして、そ

のクッキーには明らかにアメリカンテイストが見られた。そこで、今回、アメリカのオーセンティックなお菓子の中からクッキーに注目し、改めてご提案をさせていただきます。

アメリカの市場調査で店を回った中で、必ずあったクッキーを紹介したい。日本でも馴染みのスターバックスコーヒーズでは、顔より少し小さいくらいの生地



アメリカのオーセンティックなお菓子

子と並んで、アメリカの焼き菓子も販売していた。その中のビスコッティは、チョコレートでコーティングし、生地の硬さがサブレのように歯切れよく、アメリカの菓子もフランステイストが見られた。それでもクッキーは大きいサイズで、1枚で売っていた。ロサンゼルスでは、ポルトスとジョンズ・オンスードという比較的大きな店舗を見たが、焼き菓子だ

トが見られた。それでもクッキーは大きいサイズで、1枚で売っていた。どの店に行っても見た目は、ほとんど同じ、表面がひび割れたクッキーが置いてあった。

http://hatohako.com

ハト箱 食品お菓子の貼り箱専門店

あのひとに、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)

弊社はもともマフィンのミックス粉を使い、クッキーのレシピを開発している。ミックス粉を輸入した経緯は、色々なものが作れそうなおールマイティなものがあったらと思う、選ん

だ。ベースはクリームケーキで、本来マフィンやパウンドケーキを作るミックス粉だが、それだけではおもしろくないので、レシピを20種類以上開発した。どれもミックス粉を使っている

ため簡単で、大手でも個人店でも使えるレシピを組んでいる。その中のひとつ、ピーナツバタークッキーは、これまで紹介した店で見ただけでクッキーを簡単に作る事ができる。それをアレンジし、ヨーロッパのテイストを加えた簡単にできるクッキーをご紹介します。上がクッキー生地、下をタルト生地、間にカスタードクリームとフルーツフィリングを入れたものだ。

5分中高速で混ぜるだけで出来る。卵を使わないので衛生管理が簡単だし、誰でも作れる。滑らかでおいしく、焼成も冷凍も可能。最初に土台になる生地を作るが、割愛して、分割から始める。土台のタルト生地の配合はクリームケーキミックスとココア、ブラックココア、アーモンドパウダー、全卵と無塩バター。最初、ポマード状に練った無塩バターに全卵を入れて、その後、粉類をふるわずに一気に入れてミキシングをするだけだ。色のめりはりを付けるため、ブラックココアを入れて真っ黒にし、中に赤いフルーツソースを入れて、断面の見栄えをよくしている。1人分を個装にするためタルト型ではなくマフィンの型を使い、グラシンの紙を敷いて

作る。全量の重さは60グラム弱の日本サイズにした。日本人は甘いものが好きだが、大量に食べたい人よりも、トータル50グラムくらいで満足する人のほうが多い。

土台の生地を24グラムに分割し、丸めて潰す。アメリカのお菓子はきれいではない、丁寧でない等、いいイメージがない方もいると思う。私もアメリカに詳しくはなかったのだが、30店舗くらい見て丁寧でないわけではなく、わざとラフさを出しているところがあると聞いた。機械で作った感じではない、手づくり感がアメリカのお菓子のいいところだ。

上クッキー生地も簡単で、今回はチョコチップを使ったアメリカのラフなクッキーにした。ミキサーポウルに室温に戻したバターを入れ、白っぽくなるまで練る。卵を入れる時、普通

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

があらかじめ入っているのでも大丈夫。平釜なら175度、23分焼成してできあがり。見た目は、上の部分は売っているクッキーだが、下の生地にココアを使い、ホロツとしたものにして、その上にカスタードクリームと酸味の強いフルーツフィリングで、ヨーロッパテイストを加え、日本人に合うレシピにした。



最初にかスタードクリームを作っておく。弊社にはヨーロッパに工場があり、フランスのマルグリットというブランドで、カスタードクリームが作れるパウダーを使った。そこに2・5倍の水を加え、ミキサーでホイッパーを使用して4〜

上クッキー生地も簡単で、今回はチョコチップを使ったアメリカのラフなクッキーにした。ミキサーポウルに室温に戻したバターを入れ、白っぽくなるまで練る。卵を入れる時、普通

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

ピーナツバタークッキー

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

は少しずつ入れて乳白させていくのだが、15%なので一気に入れても問題ない。アメリカ菓子のいいところはこのラフなところである。フランス菓子では、メレンゲを何分立てにしなければならぬなど、細かい注意事項が多いが、ミックスを使っていることもあり、アメリカ菓子は割とラフでもきれいにできる。完全に乳化しなくても大丈夫だ。ここに粉を入れていく。ミックスは小麦粉にお菓子を作る際に必要な副資材である、砂糖やベーキングパウダー、膨張剤などがすべて入っている。このため、基本的には卵、油、水だけ使えばできるレシピになっている。水を使うのはミックスの中に乳製品が入っているからだ。牛乳の方が風味は豊かになるが、乳製品

終わりに

弊社はアメリカとヨーロッパ両方に拠点を持っていることを強みにしている。日本人は色々な文化を取り入れるのが上手な国だと思える。アメリカはアメリカ菓子がメインだが、日本は和菓子以外にもアメリカやフ

ランス、色々なヨーロッパのお菓子を見ることが出来る。日本は、文化の取り入れ方が上手だと感じる。そんな日本だからこそ、弊社では世界中の商品を使った提案を続けていこうと思つ

洋菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 教育部 梅島 孝一 教師

カスターニエ (Castagna)

711型(3本分) 幅9.5cm×高さ4.5cm長さ33cm

【配合】

- アーモンドプードル 220g
- 乳糖 145g
- 全卵 220g
- ラム酒 30g
- パートドマロン 100g
- 薄力粉 100g
- フラワースターチ(浮き粉) 40g
- B・P 4g
- 発酵バター 230g
- ＊渋皮付きマロン 600g

〈デコ用材料〉

プードルデコール、渋皮付きマロン、ナパージュヌール、金箔、チョコレートオーナメント

【仕込工程】

①アーモンドプードル、粉糖、全卵をミキサーボールに入れ湯煎にかけ、常温程度に熱を付ける。中速で10分程かけて生地がもったりする程度に泡立てる。
＊常温程度20℃程度に熱を付けるのは、これ以上熱を付けるとナッツから脂肪分



カスターニエ

が出て焼成後ナッツの風味を損なうおそれがあるためです。
②パートドマロンにラム酒を少しずつ加えやわらかくする。①に軽く混ぜ合わせる。
＊①に加えるときに混ぜりやすくするため。
③薄力粉、フラワースターチ、B・Pを一緒に篩い、

②に加え薄力粉が消える程度に混ぜ合わせる。
④60〜70℃程度の熱い溶かしバターを③に2〜3に分けて混ぜ合わせる。
＊60〜70℃の熱い溶かしバターにするのは泡立てているとき生地は常温以下の冷たい生地のため温度の低い溶かしバターを加えたときに

にバターが硬くなり混ぜるのが悪く、気泡が落ち気味になり、焼成後、浮きの悪い生地になるため熱いバターを加え軽く混ぜ合わせる。
⑤トヨ型にシリコンペーパーを敷き、生地を一本に付き120g流します。
1/2にカットした渋皮付きマロンを200g並べる。
水カットした栗は渋皮が付いている方を下にする。焼成したとき渋皮の部分が表面に来るようにするため。
⑥生地を240g流し、表面を平にして160℃のオーブンで約40分程で焼成する。
＊トヨ型は足が付いているので下火をやや強めにする。

【仕上げ工程】

①16cmの長さにカットする。半分にプードルデコールを飾る。

製作の意図

秋からの商品として提案しました。定番の栗を使った焼き菓子ですが今回は、

タイトルのカスターニエ(Castagna)名は、フランスプロバンス コートダジュール地方の栗の木に由来されています。このカスターニエをイメージして、パートドマロンと渋皮付きマロンを使い栗の風味とあじわいを強調いたしました。是非貴店の商品アイテムとしてご活用下さい。

餅型

お鏡餅の成形に
お悩みの方の為のお供え成形器
PAT.P.

鏡餅(5勺から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

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

E-mail okasi@zenkaren.net



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。



本格的カステラ
(スライスしてあります)



チーズカステラ
(型焼き)



ブランディケーキ
(X.Oたっぷり)



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。



花豆マフィン



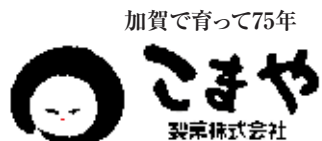
あんていらみす



まんまるん



おしと



加賀で育って75年
〒923-0854
石川県小松市大領町 ㊦20
電話 (0761) 21-5952
FAX (0761) 21-5958

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個づつ酸素を除去して包装しました。
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。