

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/

発行人 全国菓子工業組合連合会  
 理事長 大窪幹夫  
 発行所 全業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914号(平成27年5月)



会場イメージ

## 実行委員会が設立総会を開催

### 第27回全国菓子大博覧会・三重

平成29年に伊勢市で開催される第27回全国菓子大博覧会・三重の実行委員会設立総会が4月24日、同市県営サンアリーナで開催された。総会では基本計画や収支予算案の承認が行われた。計画では「お菓子がつながる」「おもてなし」を世界へテーマに60万人の入場者数を目標とされた。

席上、三重県菓子工業組合の岡理事長は「三重県では初めての開催。菓子業界の夢や希望を未来につなぐとともに、三重の魅力を全国に発信する絶好の機会なので、ぜひ、成功させたい」と挨拶された。来賓には鈴木英敬県知事(代理・県雇用経済部広田部長)から地域創生の実現のため、非常に意味があり、力を合わせて支援してゆく、伊勢市

同菓子博の開催期間は平成29年4月21日～5月14日、目標入場者数は60万人、経済効果は130億円と試算されている。

開催地のシンボルを工芸菓子で製作する展示では、参宮街道の「伊勢神宮・宮川の渡し」をイメージした作品を計画している。3面に関連記事。



挨拶をする岡理事長

## 輸入バターの安定供給に向けて

### 独立行政法人 農畜産業振興機構に対し要望

バターの安定供給に向けて、菓子業界では農水省に引き続き、独立行政法人農畜産業振興機構と意見交換会を開催した。同会には畜産需給部石橋隆部長、同部乳製品課玉井明雄課長、(協)全日本洋菓子工業会、(一社)日本洋菓子協会連合会、全菓連関係者が出席した。菓子業界からは輸入バターが国産を上回る価格で取引されていることや、最終ユーザーである菓子業界まで流通しにくい現状など、現場で起きている問題を説明した。

同意見交換会では、独立行政法人農畜産業振興機構より、最近の牛乳乳製品の需給状況やバターの輸入制度、輸入実績などについて次のような説明があった。

酪農家(乳用牛飼養)戸数は、17年から26年度にかけて27,700戸から18,600戸と9千戸も減少している。この間に乳用牛飼養頭数について見ても、165万5千頭から139万5千頭と、15%も減少している。

少し続けている状況。また酪農家一戸あたりの経産牛の飼養規模については、全国で38頭から48頭、北海道で55頭から68頭と規模拡大が進んでいるが、最近では規模拡大も限界に達しつつあるような状況だ。

生乳生産量については、平成8年度にピークの866万トあったのが、25年度には745万トまで減少し、17年間で120万ト以上減少することとなった。直近の状況は、都府県の生乳生産は、一貫して減少し

### 平成27年春の叙勲褒章

- ▽旭日小綾章 〓 面澤義昌氏 (全国菓子工業組合連合会 副理事長)
- ▽旭日小綾章 〓 原光雄氏 (日本洋菓子協会連合会 会長)
- ▽旭日双光章 〓 鈴木守氏 (岩手県菓子工業組合元副理事長)
- ▽瑞宝双光章 〓 比良田輝明氏 (鹿児島県菓子工業組合 副理事長)
- ▽藍綬褒章 〓 土井康司氏 (大阪府菓子工業組合員)



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



## 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。)



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

総務省が今月発表した家計調査によると、3月の2人以上世帯の

実質消費支出は前年同月比10・6%減少し、現在の形の統計となった2001年以降では最大の下げ幅となったことである。昨年

3月は消費税引き上げ前の駆け込み需要で7・2%の増だったということなので割り引いて考える必要はあるものの、昨年5月の8%減を筆頭に消費税増税後12

ヶ月連続でのマイナスが続いているということは、消費税増税が消費支出に与える影響の大きさを如実に示すものに他ならない。4月以降の消費支出が回復軌道に乗ることを期待してやまな

の税制改革大綱に盛り込む方針とのことである。最近の報道によると、この検討委員会では、昨年6月に与党税制協議会が公表した食料品に軽減税率を導入する場合の8つのケースのうち、「酒を除く飲食物品」、「生鮮食品」、「精米の

家計消費支出の動向と消費税軽減税率検討の行方

担感を軽減するため幅広い品目に適用するよう求めていることである。自民党サイドは、今回は「精米のみ」として様子を見た上で、税率が10%を超える段階で対象を広げたいと考えているのではないかと憶測も流れているようである。

み」の3つのケースを主な検討対象に議論することになったことである。自民党は、税収の落ち込みや事業者の混乱を抑える必要があるとして対象品目を絞り込むべきだとしているのに対し、公明党は、消費税の引き上げに伴う国民の負

いずれにしても、今回の税率引き上げによる消費支出への影響を見ると、生活必需品とりわけ食料品への軽減税率の導入は避けて通ることはできないのではないか。消費税増税が10%で打ち止めというのであれば、ごく限られた品目を対象と

の軽減税率の導入が必要なのではないだろうか。最近の財政危機に対応してヨーロッパ諸国が速やかに消費税の引き上げを行なったのも、国により内容は異なるものの生活必需品に対する軽減税率制度が確立していることによるところが大きいのではないだろうか。もちろん、様々な問題が指摘されていることも事実であるが、そもそも完全に問題の無い制度などあり得ないのではないかと。消費税は社会福祉のためといわれるが、生存を支える食料品をできるだけ安価に供給することは社会福祉の原点ではないだろうか。低所得者には還付金制度を仕組みれば増税の悪影響は避けられるとの説もあるが、所得の捕捉

の精度の問題はさておいても、後で還付されれば消費支出は減少しないのであるうか、消費者心理としては、財布から出して払う時点で支出するか、節約するか判断されるのではないだろうか。前回平成9年の消費税の引き上げ、今回の引き上げが消費支出、景気動向に及ぼした影響を充分踏まえた判断をお願いしたい。因みに、前回の2パーセント引き上げ時は、物価と所得も上昇していたにもかかわらず1990年の消費税3パーセント導入時を上回る買いだめと反動減が生じていたが一年後にはほぼ元に戻っている。次回はどうかであろうか。引き上げの先延ばしに伴い経済条項を削除したことから、2%一度

に引き上げるものと理解されているが、景気への影響をできるだけ少なくするには内閣参事の浜田宏一教授が指摘されているように1パーセントずつ引き上げるという方法も十分検討に値するのではないだろうか。また、改めて指摘するまでもないことではあるが、消費税の目的は社会福祉の財源確保であって、省エネ税制のように税制そのものによって政策目的を実現するものではない。したがって、軽減税率の対象品目の線引きに当たっては、それによって品目間の競争関係を変化させるようなことは厳に回避していただきたいものである。

全菓連専務理事・山本領

近畿ブロック会議開催される

4月14日和歌山市のホテルグランピアにて平成27年度全菓連近畿ブロック会議が開催されました。例年9月に開催されていますが、本年は、5月の全菓連の総会において任期切れに伴う役員選任が予定されていることから、近畿ブロック選出役員候補を協議することも兼ねて前倒しで行われたものです。会議では開催地の和歌山県菓子工業組合駒井良章理事長の開会挨拶、近畿ブロック幹事長奈良原菓子工業組合福岡洋介理事長の挨拶、全国菓子工業組合連合会大幹幹夫理事長の挨拶が行われました。その後全菓連より、平成

27年度に全菓連が取り組むべき課題として近況報告が行われましたが、その概要は、去る4月1日の施行された新食品表示法及び食品表示基準への対応、厚生労働省が進めているアルミニウムの使用基準策定の動きに対応して前広にアルミニウムを含まないペーキングパウダーへの転換を進めることが望ましいこと、原材料の安定確保に支障が生じないようバター等の供給状況を注視し、国等に適宜要請する必要があること、与党における消費税の軽減税率導入に係る検討の状況を注視し、菓子不利になることの無いよう対応

していく必要があること、平成29年度に三重県伊勢市で開催される第27回全国菓子大博覧会を支援していく必要があること、さらに、2月に開催された菓子博に関する全国意見交換会の議論を踏まえ全菓連として今後の菓子博の在り方を検討していくこと、等が報告されました。特に、三重菓子博への支援については、3月の臨時三役会において、菓子博に参加する都道府県菓子工業組合に対し全菓連より各50万円の支援金を支出すること、三重菓子博にかかる各県組合の負担を軽減するための三重県サイドの努力を多とし、三重菓子博の成功に向けて全国の組合が協力していく必要があるとの判断が示され、この

旨3月30日付で全菓連理事長より都道府県菓子工業組合理事長に対し協力要請が行われているとの報告がありました。続いて、三重県菓子工業組合副理事長、三重菓子博準備委員会濱田理事長より菓子博の基本計画案が説明され、さらに昨年度の各ブロック会議、2月の全国意見交換会等で寄せられた各県組合のご意見を踏まえ、菓子博に参加する都道府県菓子工業組合に対し全菓連より各50万円の支援金を支出すること、各ブロックにお願している展示料を半減すること、協賛金と入場券については地元自治体との関係もあり昨年要請している金額で協力をお願いしますとの説明がなされました。

加盟学校要覧とポスター配布

日本菓子教育センター(理事長高井和明氏)では、このほど同センターの加盟学校要覧と掲示用ポスター(写真)、チラシを新しく作成し、全国約5026の高等学校に配付した。同要覧に収載されている各校は同センター会員であり、菓子づくりのために必

要な理論や技術を学ぶために最も適した学校である。また、和洋菓子業界では次世代を担う意欲ある若人を求めているため、ポスターを全国の高等学校に掲示していただくと共に、進路指導の際、加盟学校要覧を活用して頂き、菓子学校の進学を教示してもらう。同要覧の掲載項目は次の通り。

○校名、所在地、交通、電話、FAX、ホームページ、学校の特色、募集要項、募集人員、選考方法、資格取得について、就職状況について、学校見学について、学費など。

詳細については日本菓子教育センター(電話03-32322100)に問い合わせると良いでしょう。

お菓子の学校。お菓子のプロを養成しませんか? スマタで「楽しいお菓子づくりの世界」を覗いてみましょう。1. ストアから無料アプリダウンロード 2. アプリを起動して下の画面を覗いてみましょう。 3. 日本菓子教育センター

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

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。



加賀で育って77年 小松や 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

1面より続く

# 最近の牛乳乳製品の需給状況やバターの輸入制度、輸入実績

(2) 生乳・乳製品の需給構造  
 わが国の25年度の生乳換算供給量(需要量)は、全体で1,151万ト、このうち、国産品が745万トで65%を占め、輸入乳製品が406万トで35%を占めている。

国内の生乳生産のうち、過半の396万トは飲用牛乳等に仕向けられ(53%)、残りが乳製品向けとして生クリーム等向け130万ト(17%)、脱脂粉乳・バター向け160万ト(21%)、チーズ向け48万ト(6%)となっている。

(5) バターの国家貿易による輸入の方針について  
 昨年のスーパードでの家庭用バターの品薄や乳業メーカーからの業務用ポンドバターなどの出荷制限の強化などの状況を踏まえ、農林

なお、用途別で取引乳価が異なっており、最も高いのが飲用牛乳向けで、次が生クリーム等向け、脱脂粉乳・バター向け、チーズ向けが最も低くなっている。

脱脂粉乳・バターとチーズ向けについては、酪農家の再生産を確保するため国から補給金が交付されている。

また、生乳の仕向けは、生鮮品である飲用牛乳等向けや生クリーム等向けが優先的に配乳され、保存がきくバター・脱脂粉乳向けは需給調整の役割を担っている。生乳・乳製品需給の心

つ迫時には、機構がバター・脱脂粉乳を輸入することにより、生乳・乳製品の需給調整を行う仕組みとなっている。

最近の需要面の動きとしては、飲用牛乳等向けとバター・脱脂粉乳向けの需要は低下傾向にあるのに対し、生クリーム等向けとチーズ向けは増加傾向にある。

一方、輸入乳製品で多くのシェアを占めるのが自由化品目のチーズで、この他輸入乳製品は学校給食用脱脂粉乳などの関税割当品目(低関税や無税)や当機構

で実施している国際約束に基づきカレントアクセス輸入などの国家貿易機関による輸入が挙げられる。

カレントアクセスは、毎年度、生乳換算で13万7202トを輸入することを国際的に約束したものである。このうち、一定量をホエイ等で輸入する必要があり、これを勘案すると、全量をバターで輸入した場合、約8,600トに相当する。

(3) 26年度の機構による乳製品の輸入実績等  
 平成26年度の機構によるカレントアクセスの輸入実績は、バター3,000ト、脱脂粉乳9,178ト、ホエイ4,500トなどで、これ以外に不足分として農林水産大臣の承認を得た上で、追加輸入としてバター

10,000ト、脱脂粉乳10,000トを実施した。機構では平成7年度以降、カレントアクセスによる輸入業務を担ってきたが、平成26年度は国内の生乳生産減による乳製品不足を反映し、過去に例のない輸入量に達した。輸入相手国としては、一番多いのがニュージーランドで、平成26年度は全体の6割強を占め、次が、オランダ、米国及び豪州などと続く。ニュージーランド産バターは、色調が黄色すぎるとか風味を問題視するユーザーもいるが、低価格等を武器に客層を広げつつある。

また、乳製品の一般輸入(TE輸入)については、関税相当量(バターについては、985円/kg+29・

拡大  
 ユーザーに限られるバラバター(25kg、冷凍)のみでなく、洋菓子店等でも直取引用できる形(1~5kg、冷凍)の輸入を行う、とした。

(6) 平成27年度のカレントによるバターの入札結果  
 27年度のカレントアクセスス前倒し実施として、バター12,800トの入札入札を実施した。現品は、4月

以降7月頃までに買受者に引き渡されることとなっている。なお、2月17日に行われたバターのSBS入札結果については、1,680トの入札数量に対し、8,383トの応札があり、競争率は約5倍になった。需要者への平均売渡価格は1,460円/kgと、大口需要者価格の1,222円/kgを2割近く上回る価格となった。なお、輸入価格

8%を払えば誰でも輸入できることとなっているが、平成26年度の輸入量は、前年度の約4倍(対象乳製品の多くは、脱脂粉乳)に急増している。

(4) 昨年末の量販店でのバターの販売状況  
 当機構のPOSによる小売店での家庭用バターの販売状況の調査結果によれば、昨年11月及び12月の家庭用バターの販売は、前年同期比で10~20%増加しており、12月初旬は、一時的に30%を超える販売実績となった。これは、マスコミ等でバターの欠品や品薄の状況が報道され、消費者が買い急いだ結果と思われる。なお、1月以降の販売は、その反動で10%を超える減少となっている。

も、海外の国際市場がニュージーランドの乾燥気候で上昇傾向にあることから、上昇した。

## 第27回全国菓子大博覧会・三重ホームページ開設及び同博覧会の愛称募集開始のお知らせ

第27回全国菓子大博覧会・三重実行委員会は、5月12日よりホームページを公開することになりましたのでお知らせいたします。今後、迅速で幅広く情報を発信することが可能となります。あわせて第27回全国菓子大博覧会・三重の愛称の募集を開始します。公開いたしますホームページにて

愛称の募集要項の確認や、応募を行うことができます。  
 ◎第27回全国菓子大博覧会・三重ホームページ  
 URL: <http://www.kashihaku-mie.jp>

◎第27回全国菓子大博覧会・三重愛称募集について  
 募集期間: 平成27年5月12日(火)~6月15日(月)  
 応募資格: どなたでも応募

可能\*18歳未満は保護者の同意が必要  
 募集方法: ①郵便はがき②FAX③ホームページ募集フォーム  
 ◎本件に関する問い合わせ  
 第27回全国菓子大博覧会・三重実行委員会事務局 誘客PRグループ 五十嵐

電話0596-633-5486、e-mail: y-i.garashi@kashihaku-mie.jp

27年度カレントアクセス前倒しうちバターの入札結果(SBS方式)等について  
 【売買同時入札結果(2/17(火)実施)】

1. 入札数量	1,680ト
2. 応札数量	8,383ト
3. 落札数量	1,680ト
4. 競争倍率	5.0倍
5. 落札率	100%
6. 落札平均価格	
(1) 買入価格	702円/kg
(2) 売渡価格	1,413円/kg
(3) 売買差額((2)-(1))	711円/kg
7. 原産国	
オランダ	718ト
ドイツ	600ト
NZ	289ト
他	73ト

## お菓子を美しく包むルミアカップ


当社のルミアカップは容器のプラスチックの存在感を消すシンプルなフォルムを特徴とし、多くのバリエーションを展開しております。既製品からオリジナルまで、長年のノウハウで貴店のお菓子を包みます。



**ルミアカップ朝生**  
 おはぎや季節の餅菓子の他、棹の上菓子、切り分けにぴったりのルミアカップです。大きめの側面が好評です。  
 外寸/79×59×45  
 内寸/71×51×45



**クリーンルミアカップ 59角**  
 弊社従来品と比べて2mm上げ底になっており、中の菓子の見映えを向上しました。また、本体の外寸が1mm小さいのできつめの箱や番重にも使えます。  
 全体/59×59×42



ルミアカップは全9種類ご用意しております。詳しくは下記までお問い合わせ下さい。

文化の香るパッケージづくり  
**株式会社 アンゼンボックス**  
 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**

### 京都 京都府菓子工業組合青年部 定時総会を開催

京都府菓子工業組合青年部は4月9日(木)に平成26年度定時総会をハイアットトリージェンシー京都にて行った。

冒頭北川前部長が挨拶で、今期の活動内容、内閣府、京都市からの表彰についての喜び、また先日開催



定時総会

された15周年記念事業に対して、親組合や部員への感謝の気持ちを表明。来賓には横山尚代表理事、関常行副理事、今西正博青年部指導委員会 副委員長をお迎えし、横山理事長の総会で挨拶で、青年部の菓子教育をはじめとする事業への一致団結した姿勢に関する評価を頂いた。

総会ではまず議長に野崎雄大氏を選任し、平成26年度の事業報告、会計報告、会計監査報告が行われ決議承認された。次に役員改選が行われ、新役員7名が満場一致で可決承認された。関雄介新部長が「引き続き菓子教室等の活動に全力を尽くし、ま

い、少しでも日持ちさせたい工夫と研究を重ねていくうち、今のお菓子が出来た来たのではないかと、小豆を砂糖で煮たり、充

すます幅広い活動を部員一致団結してがんばっていきま

その後、新入部員の小松里映(ガトーモンブラン)、藤澤聡(旬藤澤永正堂)、太田浩一(大文字館本舗)各氏の紹介のあと、議場から定年制の変更や、部の英語名の検討の提案があった。

総会の後、懇親会に移り、関副理事の来賓挨拶、今西青年部指導委員会副委員長

の乾杯の発声で宴となった。宴の途中、北川前部長らが、タイにて行われた、全国菓子工業組合連合会青年部近畿ブロック『橘プロジェクト』和菓子文化交流会 in チェンマイについて、映像を交えながら報告を行った。



その(240) 5月

### 伝承と伝統

冷蔵庫が普及しはじめて半世紀ほど、保冷剤や脱酸素材も普及しはじめて四半世紀でしょうか。どうにかしてひんやり感を醸した

分には火を通したりすること

は、美味しさの追求以前に、

身体を熱を下げたり、日持ちさせたりするための工夫から始まったのかもしれない。

を考えながらつくられたの

だろうと思えます。

昔ながらのお菓子が、時代を経てなお愛され続けているのは、先人たちの見識の良さや情熱のたまもの

### 栃木 日光東照宮 式年大祭の年

今期の活動内容を振り返りながら苦勞話で盛り上がる人々、来期への意気込みを熱く熱弁で語る人など、大変有意義な宴となった後、島田新会計の中締め挨拶、最後に京菓工業青年部恒例の京都の神輿会の手締めで散会した。

- 新役員は次のとおり
- 部長：関 雄介 (敬称略)
  - 副部長：関 一智
  - 副部長：北川 孝大
  - 会計：島田 嘉寛
  - 庶務：白井 謙吾
  - 庶務：杜下 正和
  - 広報：西井 一樹
- 京都府菓子工業組合青年部 広報・西井一樹

国内有数の観光地、日光を訪れる観光客は百万人とも

世界遺産として登録されている日光の社寺、その中の日光東照宮は本年、神として祀られている徳川家康公の没後四百年の節目で、百年に一度の式年大祭の年に当たります。

五月十八日からの例大祭

しょう。歳時や故郷の香りを菓子に託しつつあったことも素晴らしいと思えます。

も、ならでは」とスピー

合や連合会のみならずが共に、「日本の七夕のお菓子」なるものを創ってみたいかがでしようか。

涼しさを呼ぶお菓子のひとつに、「錦玉」があり

すが、色鮮やかで風鈴の音が似合うお菓子に仕立てて

はいかがでしょうか。初夏を迎えるお菓子、目にも楽しい一品でありますように。

七夕を代表するお菓子



湯沢屋



一荒山神社 献菓祭

よりの多くの方々に賑わっています。

本業に触れますが、アジア系の方は日本のお菓

中々購入までにはいたりません。それでも町中の名店のひとつ、湯沢屋さんは茶寮も併設しており、抹茶と

建設して移転し、商品を充実させていったとの事です。

組んでいる観光産業の中、県下の観光地に隣接した土産物店や駅のキヨスク、またホテル旅館の売店

お見かけするお土産菓子の製造卸を営んでいる有限会社黒岩岩味好堂さんへ訪問し、お話を聞かせていただきました。

初代黒岩武好氏は、昭和13年頃、15歳の時に高知市内の菓子製造問屋へ丁稚奉公に入って修行を積み、戦後昭和24年になって独立。

「当時は、餠菓子や煎餅を製造し自転車に積んで売り歩いたよつです。」と、今現在の社長黒岩勲氏(2代目)が当時の苦勞を笑いながら語ってくれました。

昭和45年6月、今迄の個人商店から会社に改め、名

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

「昭和三十年代から私が社長になった平成3年頃までは、製造すれば売れた時代でした。しかし、今の時代

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

「昭和三十年代から私が社長になった平成3年頃までは、製造すれば売れた時代でした。しかし、今の時代

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

「昭和三十年代から私が社長になった平成3年頃までは、製造すれば売れた時代でした。しかし、今の時代

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

「昭和三十年代から私が社長になった平成3年頃までは、製造すれば売れた時代でした。しかし、今の時代

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

「昭和三十年代から私が社長になった平成3年頃までは、製造すれば売れた時代でした。しかし、今の時代

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

饅頭のセットやあんみつなどがよく売れるということ

とに、大勢のお客様が訪れるという事はそれだけ

が訪れるという事はそれだけ

が訪れるという事はそれだけ

が訪れるという事はそれだけ

が訪れるという事はそれだけ

が訪れるという事はそれだけ

が訪れるという事はそれだけ

が訪れるという事はそれだけ

が訪れるという事はそれだけ

が訪れるという事はそれだけ

が訪れるという事はそれだけ

が訪れるという事はそれだけ

が訪れるという事はそれだけ

また、組合の恒例行事として本年も四月十二日に世界遺産社寺のひとつ一荒山神社に於きまして献菓祭が行われました。栃木県各地の店舗より九十点余りの品々を地元日光地区の三支部が協力し合って展示、飾りつけを行い神前に奉納し

栃木県菓子工業組合常務理事・石田繁寿

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

「昭和三十年代から私が社長になった平成3年頃までは、製造すれば売れた時代

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

「昭和三十年代から私が社長になった平成3年頃までは、製造すれば売れた時代

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

「昭和三十年代から私が社長になった平成3年頃までは、製造すれば売れた時代

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

「昭和三十年代から私が社長になった平成3年頃までは、製造すれば売れた時代

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

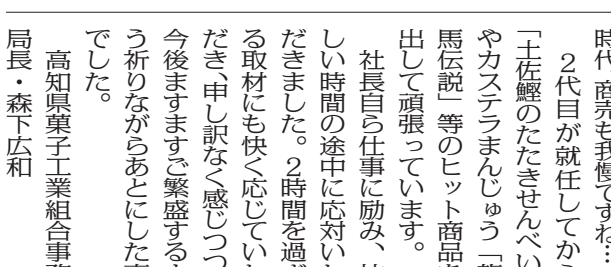
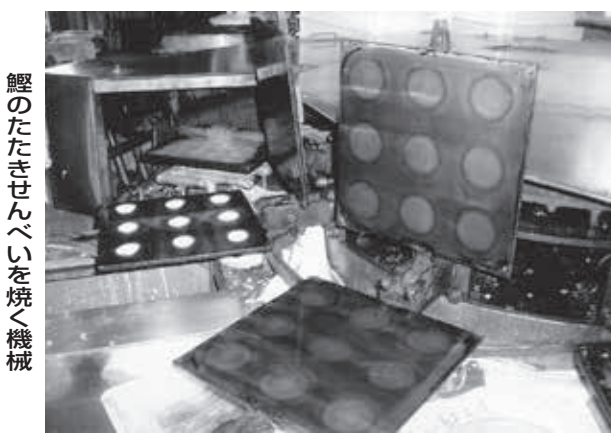
「昭和三十年代から私が社長になった平成3年頃までは、製造すれば売れた時代

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

は観光土産品といっても、ネームだけで売れるものではない

高知菓子工業組合事務局長・森下広和

高知菓子工業組合事務局長・森下広和





長野

北陸新幹線飯山駅開業を機に、飯山菓子組合も発展の機会を協力

今まで長野止まりだった新幹線が、金沢まで開通し、長野県唯一の新駅として誕生した飯山駅。これにより、東京から飯山までは1時間39分、飯山から金沢までは1時間15分で結ばれ、スキ

1時間15分で結ばれ、スキ1をはじめる観光に、さらなる期待が集まっています。3月14日、長野県の最北端に位置する飯山市では、市を上げて北陸新幹線の飯山駅開業を祝う各種イベントが駅を中心

に開かれ、多くの市民、観光客がおとすれました。飯山菓子組合(宮澤敏明組合長)では、駅前広場で行われた特産品コーナーに出店、この地域で市民に愛さ

れて、特産品化を目指している「いいやまスイーツバナナポート」を販売、コーヒーも飲める、バナナポートカフェを出店し、大勢のお客様ににぎわいました。また飯山駅2階に飯山観光局が運営する交流ホール「パノラマテラス」もオープンしました。カジュアル

な雰囲気の内には、誰でも自由に利用でき、ゆっくりとくつろぎながら情報を収集したり、コーヒーや紅茶、地酒や軽食のサービスもあります。そのパノラマテラスの目玉として、飯山のおいしいお菓子を多くの方に知ってもらい、味わってもらいた

いと、このことで、飯山菓子組合加盟の和洋菓子パン店が飯山駅限定スイーツを作り提供しています。開業当初は大変な混雑で、お菓子もたくさん提供できませんでした。その後落ち着いては来ましたが、お客様の評判も良く、毎日10店舗ほどのスイーツが並び、飯山駅を訪れる方、通勤客などに大変喜ばれています。組合では今後も飯山スイーツバナナポートはじめ飯山のお菓子を全国に発信していくと組合長はじめ盛り上げていきます。飯水菓子工業組合相談役・平野信一



パノラマテラス

飯山駅限定スイーツ

新潟

県食品研究センターと共催で「菓子研修会」を開催

製菓技術の向上や商品開発を目的とした同研修会

新潟県菓子工業組合では、三月五日、新潟県農業総合研究所食品研究センターと共催し、「小豆の冷凍による煮熟時間と品質の変化について」及び「米と

大豆を用いた菓子の開発について」をテーマに、同センターで「菓子研修会」を開催した。製菓技術の向上や商品開発を目的とした同研修会

は、当組合の重点事業のひとつであり、県食品研究センター高橋誠先生の講義に、二十二名の参加者はメモを取り熱心に聞き入っていた。『小豆の冷凍に：』は、小豆を製菓する際には長時間かけて加熱することが必要であるが、製造コストの低減に煮熟時間の短縮が有効ではないかとの観点から、様々な条件のもとで試験をした結果が発表された。その後、冷凍なしで煮た餡と冷凍処理後に煮た餡の二通りを試食したが、参加者は「大量に自家製餡をしているので、コスト削減を図る上で大変参考になった。新豆でなく、古い豆でも同様の効果があるのか」

「乾燥豆を冷凍する方法は初めてで、色の違いはわかるが、味は正直違いがわからない」などと感想を述べていた。『米と大豆を：』は、新潟産の米と大豆を用いて、食味のよい新潟オリジナル菓子の製造を試みたものである。材料は、米粉、大豆粉、還元水飴、乳化剤、全卵、粉乳等で、「こま」「オレンジ」「野菜」「チョコ」味の4種類を同センターが試作した。講義終了後、会場を実験工場に移して製造実習を間近に見学し、試食をした。参加者からは「これからの時代に合って、興味深く面白い」「個人では限界があるが、組合でキャンペーンをやったらどうか」などの声があり、新分野での講習に参加者一同、興味津々の様子でした。今後、地産地消に一役買う、県産米粉や大豆などを使用した「新潟オリジナル菓子」の誕生に期待がかかります。新潟県菓子工業組合専務理事・蒲沢百合子

福島

幻の「黒糖皮饅頭」を復刻

「かど屋」の屋号の由来を申しますと、この地には平安時代から伝わる瑠璃姫

伝説の薬師堂や戦国時代の三春の武将田村義頭の家臣、高倉城主今泉山城守が、息災延命、子孫繁栄を願

い、坂上田村麻呂を祀った田村大元帥明王社が建てら

れております。神山家は、代々造り酒屋を営み、三春藩に功績が認められ、文化二年には、苗字帯刀御免、城内竈頭職、十五石の禄高や商いの御用達を授かり、城内出入りを許されておりました。明治三十一年からは菓子司を開業し、店舗が由緒ある薬師堂や大元帥神社の入口に設けたことで「門屋」と称し、「笑門来福」の言葉を大切に

にして菓子業を営み、今日に至っております。現在の店舗の場所は、大正六年に街道の開通に伴い移転したことです。昭和五十一年には、店舗と工場を新築しましたが、製造機械等の導入で工房が手狭となり、作業効率を改善するため、平成二十六年に改築をしました。まず、

当店「かど屋(神山菓子店)」は、福島県郡山市の東部地区に位置し、春になれば枝垂れ桜の名所として全国に知られた所でもあります。樹齢五百年の「紅枝

垂れ地蔵桜」や「不動桜」があり、その咲き誇った姿を見ると、威風堂々とし貫禄を感じさせます。「かど屋」の屋号の由来

平安時代から伝わる瑠璃姫伝説の薬師堂や戦国時代の三春の武将田村義頭の家臣、高倉城主今泉山城守が、息災延命、子孫繁栄を願

い、坂上田村麻呂を祀った田村大元帥明王社が建てら

れております。神山家は、代々造り酒屋を営み、三春藩に功績が認められ、文化二年には、苗字帯刀御免、城内竈頭職、十五石の禄高や商いの御用達を授かり、城内出入りを許されておりました。明治三十一年からは菓子司を開業し、店舗が由緒ある薬師堂や大元帥神社の入口に設けたことで「門屋」と称し、「笑門来福」の言葉を大切に

にして菓子業を営み、今日に至っております。現在の店舗の場所は、大正六年に街道の開通に伴い移転したことです。昭和五十一年には、店舗と工場を新築しましたが、製造機械等の導入で工房が手狭となり、作業効率を改善するため、平成二十六年に改築をしました。まず、

製法が難しいこの饅頭は造



かど屋

製法が難しいこの饅頭は造

製法が難しいこの饅頭は造

製法が難しいこの饅頭は造

製法が難しいこの饅頭は造



菓子研修会

製法が難しいこの饅頭は造

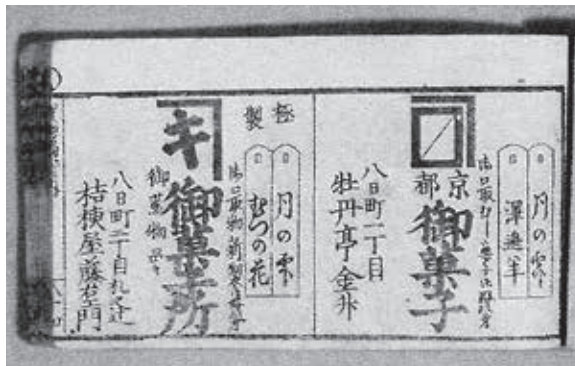
Advertisement for Nami Sato Co., Ltd. (株式会社波里) featuring various rice products like 'Onigiri', 'Mochi', and 'Rice Flour'. The text includes '上も玄米', '新米', '冷凍白玉もち', '各種製菓材料取り揃えております。', '粉粉粉粉', 'な米', 'ま粉粉粉粉'.

### 山梨 葡萄菓子「月の雫」は江戸時代から大人気

山梨ならではの菓子の一つとして甲州葡萄粒のまわりを搾蜜(フォンダン)で固めた「月の雫」があります。口に含むと生葡萄の酸味に蜜の甘味が融け合って独特の味が口の中に広がります。



月の雫



甲州買物独案内 安政元年(1854年) 升屋において「月の雫」が販売されていたことが紹介されています。

新鮮で美味しい葡萄を使った秋限定の季節商品であることが月の雫の魅力です。参考資料(甲府買物独案内)によるとその起源は200年前と案外に古く、江戸時代から存在した

ことが様々な古文書に記されています。甲府を代表する菓子商である升屋の経営資料によれば「月の雫」源氏権 源氏胡桃 沢辺かん木実の雪 敵栗」これらの年間売上高が現在の千二百〜二千円(金子二百両)に相当し、売れ筋商品であったことが分かります。甲斐の国内にとどまらず、他

国にも知られ評価が高かった事は、山梨県立図書館が収蔵する、江戸時代の手紙(久保倉より市川喜左衛門宛 宛先金差送り安否伺い書簡)からも窺えます。現代語訳でその一部を紹介すると「甲斐国の名産品である月の雫を送って頂き、久しぶりに美味しく頂戴いたしました。誠にありがとうございます。ごさいます。」とあり、当時から他国の人々にも甲州を代表する名物として月の雫が知られていたことが読み解けます。

砂糖と甲州葡萄粒と至ってシンプルな材料しか使わない菓子ですが、美味しく作るのにはなかなか難しいのです。この商品の肝は搾蜜の口どけです。口の中に入れてサッと溶ける塩梅に砂糖を煮詰める必要があります。詰めすぎれば葡萄の果汁と絡まずに砂糖が口に残

### 福井 天保年間から続く伝統の味 氣比神宮通り 天清酒万寿店

天清酒万寿店は、北陸道総領守の氣比神宮(福井県敦賀市)、地元では「けいさん」と親しみをこめて呼ばれている神宮の大鳥居正面に位置する神楽通りにあります。かつて御影堂前と言われたこの地を古くから住まいとし、資本業を営んでいたところ、天保初年頃の当主が酒まんじゅうの製法を伝授され、資本業のかたわら酒まんじゅう屋を開業したという言い伝えがあります。

天保年間の創業より現在まで七代を数え、その間絶やすことなく作り続けてきた酒まんじゅうは自家仕込みの酒種を使って発酵させる古くから伝わる製法を大切に守っており、地元の皆様には「天清(てんせい)の酒万寿」と親しまれ、また地元を離れて市外、県外へ住まいを移された方々にも懐かしく記憶していただいている、敦賀の伝統銘菓です。



酒万寿(上・皮ようかん下)

祭といえば、天清の皮ようかん。毎年、その売り出しを地元の皆様に待たれている名物があります。この羊羹は、こし餡に小麦粉と砂糖を練り合わせ、天然の竹皮に包んで蒸し上げたもので、竹の皮の香りと、蒸し羊羹独特の食感と素朴な風味を多くの方に楽しんでいただいています。

氣比神宮例大祭は宵宮祭、神幸祭、例大祭、後祭、15日の月次祭を以って終わる氣比の長祭として有名な祭りで、昔はその期間だけの販売でしたが、昨今では祭りから年末までと、4月1日から開催される金崎宮・花換まつりの時期にあわせて作っています。

今年、4月からは新しい取り組みとして、敦賀の市場発祥の地、また安倍晴明ゆかりの地でもある相生町で月一回開かれている『晴明の朝市』に出店し、実店舗では販売していない、やや小さいサイズで味にも手を加えた数種類の酒まんじゅうの販売を始めました。

今後、出店の回数を重ね工夫を凝らして、敦賀の新しい銘菓となるよう育てていきたいと思えます。

福井県菓子工業組合敦賀支部理事・西島淳

## Summer Sweets Collection 2015

### クラタシー・エム・エスがお届けするこだわり素材のサマースウィーツ。

美味しさにこだわった、新食感和風デザート

### 涼菓シリーズ

サンプル品をお届け致します。  
詳細は、お問い合わせください。



### 安心の国産素材にこだわった、夏のいろいろ

## 国産フルーツゼリー

NEW



青森産「林檎」 熊本産「甘夏」 長野産「トマト」 山形産「ラ・フランス」 岡山産「白桃」 岡山産「葡萄」

※季節商品のため在庫がなくなり次第、販売を終了させていただきます。



### 先月号より続く。 上位のお客様を調べる

三重に松阪牛の〇〇という店があり、1店舗で28億円売っている。ショーケースの前にはレジを15台並べている。ここで上位3割のお客様が、何時に購入しているのか見たら、何と朝で下位は夕方だった。このため朝、レイアウトを変え、客単価が高いものを多めに置いた。

秋田県で3店舗やっている小さな肉屋がある。上位10%のお客様、50%のお客様、最下位のお客様を調べた。この結果、値引きは最下位のお客様に効果があった。従って、値引きは余り

### お客様は後ろから見よう

再来店はなぜ起るのか。なぜ店に来るのかといえは、いい思いをさせるしかない。買ってもらう「ありがとう」がどう。りんごを入れておく「なご何かしたらよかったです」となる。以前、名古屋で産直所に買い物に行った。前のお客様が千円くらい買った。「いつも来てありがとう。50円引きしておくわ」と、目の前で50円引きをした。私も50円引きかと思いきや、ちょっとの金額だったので寂しかった。お客様は後ろにいながら、こういふことを見ている。店側は気づかないだろうが、後ろから見ている。「私も結構買っているのに」と思う。常連客で

購入されていないお客様の購買動機である。上位のお客様に値引き券を渡す必要はない。

私が通販をしていた時、上位のお客様に辛子明太子を送ったら、喜んでいただけた。それも福岡の老舗で、2千円もする。上位のお客様が自分の店で1年間にどれくらい使っているのかを見て、6万でも7万でも使っているのであれば、キーブしなければいけない。額が1、2千円ではないので、値引きでつるのはない。

### 電話フォロー

アメリカにドロシーという有名なスーパーは、上位の3割の年間購買者が無い。なぜかという

もおとなしい人がいるが、それを見てどう思うか。

### 離反しているお客様を上位から並べよう

〇〇本屋ではお店のデータを取っている。上位10人の中3位の方が、前年何も買わなくて、いきなり上位3位に入った。たくさん購入する方は浮気をします。だから、よく注意しておかなければならない。

また、6位のお客様は昨年98,000円しか使っていないのに今年79万6,000円使った。こんなに金額の差が出る。だから、まず上位だけを見るのと。また、離反しているお客様を上位から並べていくと、金額に驚く。20人くらいで何百万になる。離反だ

### その③

## 顧客は突然いなくなる

大井 啓伊氏 (株)ミリオネット



上位を守るシナリオが作られていない。来店頻度アップ・離反防止・イベント企画。今後大事になるだろうと思っているのが電話フォローである。ここで「最近、来ていませんね」と言うのはおかしいので「お客様にリサーチをさせていただいておきます」と電話する。それで意見を聞かせていただく。1回しか来ないお客様は通常は50%くらいだが、あるお茶屋さんでは、1回こっきりが3・5%しかない。1回購入した後、1週間以内に電話フォローをする。その時に「お買い上げありがとうございます」と購入していただいたてありがとうございます。商品に何か問題はありますかという

ただか「や」スタッフの行動に気づいた点はありませんか」と電話をする。ここで営業の電話はしてはいけない。フォローの電話をするだけでお客様は「何ていい

会社なんだと思う。また、結構お金を使っていたという方は、割とコミュニケーションを望む。何か関わってくれている気持ちになる。従って、お客様には、販促だけでなく、フォローを打つことを考える。皆さんの店で上位のお客様の一覧表を出して、昨年何位だったかを見てほしい。上位の20位の3、4割はいなくなっているだろう。だから、上位のお客様にはサプライズしておかないとならない。化粧品会社の上位のお客様は、明太子を差し上げた逃げなかつた。たぶんそれだけでないだろうが。やはり、重要なお客様を大事にする。店のファンだからつ

かまえておく。燕三条市の〇〇店で「20人当たりました」と当選発表した。ここで、上位だけ当てること、必ず手を上げる。来ていないお客様に当たっても、当たったと言わない。当たったというの演出で「これは本当に当たってる

んだ」という印象もできる。それでA賞菓子パン、B賞食パン半斤にし、AとBでお客様のセグメントを分けたい。よく言われるのは金額の割引だった。こういうことは、自分で実験してみないと分からない。とりあえず行かないといかないからその周辺に行き、たまたまあなたの店に行っただけだ。そのお客様がせっかく入ってきたら、店の中で買ってもらうわんといけない。購買動機を沸き立たせないとならない。そのため何かおもしろいことワクワクすることをしていくのかだ。

### なぜ新規来店が来るのか

「なぜ新規来店が来るのか」と考えてみる。新規のお客様は通りすがりか、もしくはチラシを見たか？通りますか？思い出したか？この店に絶対に行く、この商品を買に行く」という方は11%しかない。それ以外は色々な理由で、

知っているのに、来ていないのは何か理由がある。そして、好かれる。新しいお客様に好かれたいといけな

### お客様の心を解説

知っているのに、来ていないのは何か理由がある。そして、好かれる。新しいお客様に好かれたいといけな

「買って、買って」と言ったら逃げた。また、頼られるお客様に甘えなければいけない。「今日こういう新しいのが出たから食べよう」と。博多にいつも行く居酒屋がある。そこで御飯を食べようとしたら、生きた魚を持ってきて「これを今切ったらおいし

### 知らせる、好かれる、頼られる。

知らせる、好かれる、頼られる。この3つを基本に考える。自分たちをお客様に知らせないといけない。

### お客様の心を解説

お客様の専門家になった

### 終わりに

できれば、皆さんに顧客情報を取っていただきたい。カードは紙でも十分で、数万くらいでできる。タブレットでPOSレジを使えば月々7千くらいは取れるので、情報を集めて、分析する流れを作ってください。

セコム株式会社

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

### 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。

セコム株式会社

先月号より続く。

### 5. 食品素材と老化

アクティブシニア層はお菓子が大好きである。生活に欠かせないお菓子の美味しさをよく知っており、今まで長く仕事で苦労された時など、ほっとするひと時をおいしいお菓子で楽しんできた。シニアコム・JIPの情報調査による50歳以上の人気のお菓子は、第1位は「大福」、2位は「せんべい」、3位は「おはぎ」、4位は「羊羹」、5位は「どら焼き」、6位は「まんじゅう」、7位は「わらび餅」、8位は「みたらし団子」、9位は「栗餡頭」、10位は「あんみつ」という結果であった。

#### (1) 老化の特徴

老化とは加齢にともなう能力低下である。その主なものは、1. 味覚が衰える：濃い味付けを好むようになる。2. 視力、聴覚、嗅覚、触覚、温覚の衰え：食欲減退ややけどの障害。3. 噛む力が衰える：偏食や栄養バランスの崩れ。4. 喉の渇きが鈍くなる：脱水症状の発生などである。

#### (2) お菓子と老化抑制の関係

老化抑制の大きな要因は、毎日の美味しいお菓子を食することにある。そして、健康長寿の秘けつでも紹介したが、①偏食せずに食べる。②3食規則正しく食べる。③地域産物や郷土食、旬の食材を摂る。④食

べ過ぎない。⑤家族との食事を楽しむなどである。そのためには、活力ある高齢社会づくりとして、元気な高齢者が能力を発揮できる社会構造づくりが必須である。医療や介護施設の充実、自治体、企業との連携による長寿食、介護食、医療食などの開発と、増加する健康人が創造性を生かせる社会制度のもとで、魅力あるまちづくりであり、高齢者の生きがいと健康づくりが必須であると報告された。

## アクティブシニア向けの美味しいお菓子 高齢社会における開発の栄養と方向性

(公社)日本技術士会登録 山崎技術士事務所 山崎 勝利氏  
食品技術士センター理事

### その④

食、旬の食材を摂る。④食

### 7. 新たなお菓子の開発

埼玉県秩父市では、地場商品発掘・ブランド化として「お菓子屋さんの地域おこし」の取り組みポイントについて、①同業者で組織するお菓子協議会の運営、②5年ロードマップによる人材・資金の獲得、③積極的な地域の人材の活用、④メディア・イベントを活用した積極的なPR、⑤場面に応じた行政との役割分担を提案し進めている。

#### (1) 開発事例

競争の激しい洋菓子業界において種々の取り組みを工夫した開発が行われている。創業以来の商品に幾重にも工夫を行っている。例えば、K社では戦略ボジショニングを見直し、利

#### (2) 共同開発事例

群馬県は、繭から生糸日本一の地場の特産品である養蚕業が盛んである。そこで、Y社は日本一の「桑を

活用した煎餅」を開発。さらに、安中総合学園高校と共同で「桑せんべい」を開発した。桑には、健康に有益なミネラル成分が多く、鉄分、カルシウム、亜鉛も豊富である。そして、血糖値、血圧上昇抑制、ダイエツト効果などが期待される。桑のデオキシノジリマイシンの効果で、糖分の吸収抑制も期待される。

さらに、府中のスイーツ店では、みそを使った「みそスイーツ専門店」として多くの商品開発を進めている。秀峰白味噌を用いて、ドーナツやミルクチョコ、みそクッキー、味噌ラスク、府中えびすなどバラエティに富んだ商品開発で繁盛している。

上記の企業、自治体との連携による成果として、①

べ過ぎない。⑤家族との食事を楽しむなどである。

そのためには、活力ある高齢社会づくりとして、元気な高齢者が能力を発揮できる社会構造づくりが必須である。医療や介護施設の充実、自治体、企業との連携による長寿食、介護食、医療食などの開発と、増加する健康人が創造性を生かせる社会制度のもとで、魅力あるまちづくりであり、高齢者の生きがいと健康づくりが必須であると報告された。

今後の展望として、①カエテを活用した新たな商品開発

個々のお菓子屋の売り上げが増加している。②生産農家数が増加。③若い生産者が出てきた。④森林づくり、作付面積の増加等により、山林や農地の荒廃の抑制などを成果として挙げている。

急遽に高齢化が進み世界に高齢者食の情報発信が求められている。地方自治体・各業界が家庭での高齢者食のみならず、病院・介護施設、中食、外食、給食施設など、安全性と高品質・高付加価値、かつ、嗜好性ある高齢者向けお菓子の提案、開発力、人材育成の体制などを含め、システム提案も重要となっている。

地域の介護付き老人ホームと連携し、高齢者に愛されるケーキの試作など、量を抑え、皆さんに喜ばれ食べやすさに配慮したおいしい

開発が優先される。高齢者は、若者に比べエネルギー所要量は少なくなるが、必要とするたんぱく質、カルシウム、鉄、ビタミン類は変わらない。高齢者の食事は淡泊になりがちであり、高齢者になるほど栄養価の高い密度のある食事が必要となる。

(図6)。病状に応じて、開始食から嚥下食Ⅴをそれぞれ、L0〜L5に分類する。

難易度レベルの基本定義は、①レベル0(嚥下開始食)②レベル1(嚥下訓練食ゼリー食)③レベル2(ゼリー食)④レベル3(ペー

スト食)⑤レベル4(介護食・移行食)と定めている。

嚥下食は、摂食・嚥下障害者を対象とする物性や食形態を重視した食事の総称である。そして、嚥下訓練食、嚥下食、介護食の3つのレベルに分けられるが、最近はずべての食事を普通食から嚥下食までの6段階に分類する「嚥下ピラミッド」概念図が示され、安全性と品質が確保されている

と考えられる。これから顧客満足のお菓子のファンに喜びを与える努力を積み重ねていきたい。

急速に高齢化が進み世界に高齢者食の情報発信が求められている。地方自治体・各業界が家庭での高齢者食のみならず、病院・介護施設、中食、外食、給食施設など、安全性と高品質・高付加価値、かつ、嗜好性ある高齢者向けお菓子の提案、開発力、人材育成の体制などを含め、システム提案も重要となっている。

地域の介護付き老人ホームと連携し、高齢者に愛されるケーキの試作など、量を抑え、皆さんに喜ばれ食べやすさに配慮したおいしい

開発が優先される。高齢者は、若者に比べエネルギー所要量は少なくなるが、必要とするたんぱく質、カルシウム、鉄、ビタミン類は変わらない。高齢者の食事は淡泊になりがちであり、高齢者になるほど栄養価の高い密度のある食事が必要となる。

(図6)。病状に応じて、開始食から嚥下食Ⅴをそれぞれ、L0〜L5に分類する。

難易度レベルの基本定義は、①レベル0(嚥下開始食)②レベル1(嚥下訓練食ゼリー食)③レベル2(ゼリー食)④レベル3(ペー

スト食)⑤レベル4(介護食・移行食)と定めている。

嚥下食は、摂食・嚥下障害者を対象とする物性や食形態を重視した食事の総称である。そして、嚥下訓練食、嚥下食、介護食の3つのレベルに分けられるが、最近はずべての食事を普通食から嚥下食までの6段階に分類する「嚥下ピラミッド」概念図が示され、安全性と品質が確保されている

と考えられる。これから顧客満足のお菓子のファンに喜びを与える努力を積み重ねていきたい。

急速に高齢化が進み世界に高齢者食の情報発信が求められている。地方自治体・各業界が家庭での高齢者食のみならず、病院・介護施設、中食、外食、給食施設など、安全性と高品質・高付加価値、かつ、嗜好性ある高齢者向けお菓子の提案、開発力、人材育成の体制などを含め、システム提案も重要となっている。

地域の介護付き老人ホームと連携し、高齢者に愛されるケーキの試作など、量を抑え、皆さんに喜ばれ食べやすさに配慮したおいしい

開発が優先される。高齢者は、若者に比べエネルギー所要量は少なくなるが、必要とするたんぱく質、カルシウム、鉄、ビタミン類は変わらない。高齢者の食事は淡泊になりがちであり、高齢者になるほど栄養価の高い密度のある食事が必要となる。

(図6)。病状に応じて、開始食から嚥下食Ⅴをそれぞれ、L0〜L5に分類する。

難易度レベルの基本定義は、①レベル0(嚥下開始食)②レベル1(嚥下訓練食ゼリー食)③レベル2(ゼリー食)④レベル3(ペー

スト食)⑤レベル4(介護食・移行食)と定めている。

嚥下食は、摂食・嚥下障害者を対象とする物性や食形態を重視した食事の総称である。そして、嚥下訓練食、嚥下食、介護食の3つのレベルに分けられるが、最近はずべての食事を普通食から嚥下食までの6段階に分類する「嚥下ピラミッド」概念図が示され、安全性と品質が確保されている

と考えられる。これから顧客満足のお菓子のファンに喜びを与える努力を積み重ねていきたい。

急速に高齢化が進み世界に高齢者食の情報発信が求められている。地方自治体・各業界が家庭での高齢者食のみならず、病院・介護施設、中食、外食、給食施設など、安全性と高品質・高付加価値、かつ、嗜好性ある高齢者向けお菓子の提案、開発力、人材育成の体制などを含め、システム提案も重要となっている。

地域の介護付き老人ホームと連携し、高齢者に愛されるケーキの試作など、量を抑え、皆さんに喜ばれ食べやすさに配慮したおいしい

開発が優先される。高齢者は、若者に比べエネルギー所要量は少なくなるが、必要とするたんぱく質、カルシウム、鉄、ビタミン類は変わらない。高齢者の食事は淡泊になりがちであり、高齢者になるほど栄養価の高い密度のある食事が必要となる。

(図6)。病状に応じて、開始食から嚥下食Ⅴをそれぞれ、L0〜L5に分類する。

難易度レベルの基本定義は、①レベル0(嚥下開始食)②レベル1(嚥下訓練食ゼリー食)③レベル2(ゼリー食)④レベル3(ペー

スト食)⑤レベル4(介護食・移行食)と定めている。

嚥下食は、摂食・嚥下障害者を対象とする物性や食形態を重視した食事の総称である。そして、嚥下訓練食、嚥下食、介護食の3つのレベルに分けられるが、最近はずべての食事を普通食から嚥下食までの6段階に分類する「嚥下ピラミッド」概念図が示され、安全性と品質が確保されている

と考えられる。これから顧客満足のお菓子のファンに喜びを与える努力を積み重ねていきたい。

急速に高齢化が進み世界に高齢者食の情報発信が求められている。地方自治体・各業界が家庭での高齢者食のみならず、病院・介護施設、中食、外食、給食施設など、安全性と高品質・高付加価値、かつ、嗜好性ある高齢者向けお菓子の提案、開発力、人材育成の体制などを含め、システム提案も重要となっている。

地域の介護付き老人ホームと連携し、高齢者に愛されるケーキの試作など、量を抑え、皆さんに喜ばれ食べやすさに配慮したおいしい

開発が優先される。高齢者は、若者に比べエネルギー所要量は少なくなるが、必要とするたんぱく質、カルシウム、鉄、ビタミン類は変わらない。高齢者の食事は淡泊になりがちであり、高齢者になるほど栄養価の高い密度のある食事が必要となる。

(図6)。病状に応じて、開始食から嚥下食Ⅴをそれぞれ、L0〜L5に分類する。

難易度レベルの基本定義は、①レベル0(嚥下開始食)②レベル1(嚥下訓練食ゼリー食)③レベル2(ゼリー食)④レベル3(ペー

スト食)⑤レベル4(介護食・移行食)と定めている。

嚥下食は、摂食・嚥下障害者を対象とする物性や食形態を重視した食事の総称である。そして、嚥下訓練食、嚥下食、介護食の3つのレベルに分けられるが、最近はずべての食事を普通食から嚥下食までの6段階に分類する「嚥下ピラミッド」概念図が示され、安全性と品質が確保されている

と考えられる。これから顧客満足のお菓子のファンに喜びを与える努力を積み重ねていきたい。

急速に高齢化が進み世界に高齢者食の情報発信が求められている。地方自治体・各業界が家庭での高齢者食のみならず、病院・介護施設、中食、外食、給食施設など、安全性と高品質・高付加価値、かつ、嗜好性ある高齢者向けお菓子の提案、開発力、人材育成の体制などを含め、システム提案も重要となっている。

地域の介護付き老人ホームと連携し、高齢者に愛されるケーキの試作など、量を抑え、皆さんに喜ばれ食べやすさに配慮したおいしい

開発が優先される。高齢者は、若者に比べエネルギー所要量は少なくなるが、必要とするたんぱく質、カルシウム、鉄、ビタミン類は変わらない。高齢者の食事は淡泊になりがちであり、高齢者になるほど栄養価の高い密度のある食事が必要となる。

(図6)。病状に応じて、開始食から嚥下食Ⅴをそれぞれ、L0〜L5に分類する。

難易度レベルの基本定義は、①レベル0(嚥下開始食)②レベル1(嚥下訓練食ゼリー食)③レベル2(ゼリー食)④レベル3(ペー

スト食)⑤レベル4(介護食・移行食)と定めている。

嚥下食は、摂食・嚥下障害者を対象とする物性や食形態を重視した食事の総称である。そして、嚥下訓練食、嚥下食、介護食の3つのレベルに分けられるが、最近はずべての食事を普通食から嚥下食までの6段階に分類する「嚥下ピラミッド」概念図が示され、安全性と品質が確保されている

③牛乳は一日200ml ④野菜は緑黄色野菜や根菜類を摂る ⑤だしや香辛料、薬味、調味料で食欲増進 ⑥和洋中をよく噛む ⑦食欲のない時はおかずを優先 ⑧家族で楽しく食べるなどが老化を遅らせることとして

野菜類、穀類、肉類などに加え、雑穀類などからもビタミン類、ミネラル類などの高齢者食としてバランスよく摂ること、特に、鉄分、カルシウムなども求められている。

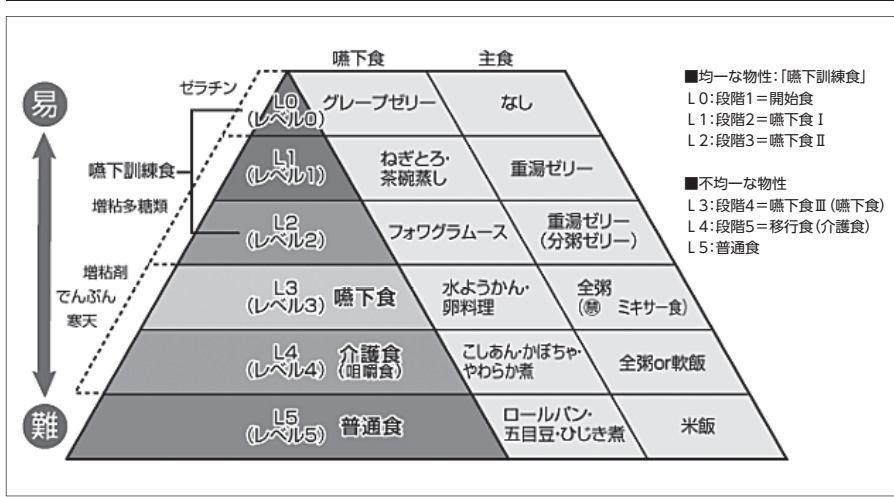
高齢者の40%が入院や介護施設にて低栄養状態にある。その原因に摂食・嚥下障害が挙げられ、その主な要因は、①摂食・嚥下機能低下による十分な食事がとれない

嚥下食は、摂食・嚥下障害者を対象とする物性や食形態を重視した食事の総称である。そして、嚥下訓練食、嚥下食、介護食の3つのレベルに分けられるが、最近はずべての食事を普通食から嚥下食までの6段階に分類する「嚥下ピラミッド」概念図が示され、安全性と品質が確保されている

嚥下食は、摂食・嚥下障害者を対象とする物性や食形態を重視した食事の総称である。そして、嚥下訓練食、嚥下食、介護食の3つのレベルに分けられるが、最近はずべての食事を普通食から嚥下食までの6段階に分類する「嚥下ピラミッド」概念図が示され、安全性と品質が確保されている

嚥下食は、摂食・嚥下障害者を対象とする物性や食形態を重視した食事の総称である。そして、嚥下訓練食、嚥下食、介護食の3つのレベルに分けられるが、最近はずべての食事を普通食から嚥下食までの6段階に分類する「嚥下ピラミッド」概念図が示され、安全性と品質が確保されている

図6 嚥下食ピラミッドに対応した段階的食事内容 出典：第10回日本摂食・嚥下リハビリテーション学会 金谷節子



### 8. お菓子の博覧会・展示会

4年ごとに開催する全国菓子博覧会は、平成25年は「世界にとけ！笑顔をもつお菓子のちから」をテーマに掲げ、菓子産業の振興発展と地域の活性化を目的に広島にて開催された。

第27回全国菓子大博覧会は、平成29年4月21日から5月14日の24日間、三重県伊勢市での開催が決定している。皆さん楽しみに準備が進められている。

各地域の菓子組合による定期的な展示会が、これからは、業界のみならず、地域・自治体の大事な催し物として消費の拡大に寄与す

べ過ぎない。⑤家族との食事を楽しむなどである。

そのためには、活力ある高齢社会づくりとして、元気な高齢者が能力を発揮できる社会構造づくりが必須である。医療や介護施設の充実、自治体、企業との連携による長寿食、介護食、医療食などの開発と、増加する健康人が創造性を生かせる社会制度のもとで、魅力あるまちづくりであり、高齢者の生きがいと健康づくりが必須であると報告された。

今後の展望として、①カエテを活用した新たな商品開発

個々のお菓子屋の売り上げが増加している。②生産農家数が増加。③若い生産者が出てきた。④森林づくり、作付面積の増加等により、山林や農地の荒廃の抑制などを成果として挙げている。

急速に高齢化が進み世界に高齢者食の情報発信が求められている。地方自治体・各業界が家庭での高齢者食のみならず、病院・介護施設、中食、外食、給食施設など、安全性と高品質・高付加価値、かつ、嗜好性ある高齢者向けお菓子の提案、開発力、人材育成の体制などを含め、システム提案も重要となっている。

地域の介護付き老人ホームと連携し、高齢者に愛されるケーキの試作など、量を抑え、皆さんに喜ばれ食べやすさに配慮したおいしい

開発が優先される。高齢者は、若者に比べエネルギー所要量は少なくなるが、必要とするたんぱく質、カルシウム、鉄、ビタミン類は変わらない。高齢者の食事は淡泊になりがちであり、高齢者になるほど栄養価の高い密度のある食事が必要となる。

(図6)。病状に応じて、開始食から嚥下食Ⅴをそれぞれ、L0〜L5に分類する。

難易度レベルの基本定義は、①レベル0(嚥下開始食)②レベル1(嚥下訓練食ゼリー食)③レベル2(ゼリー食)④レベル3(ペー

スト食)⑤レベル4(介護食・移行食)と定めている。

嚥下食は、摂食・嚥下障害者を対象とする物性や食形態を重視した食事の総称である。そして、嚥下訓練食、嚥下食、介護食の3つのレベルに分けられるが、最近はずべての食事を普通食から嚥下食までの6段階に分類する「嚥下ピラミッド」概念図が示され、安全性と品質が確保されている

と考えられる。これから顧客満足のお菓子のファンに喜びを与える努力を積み重ねていきたい。

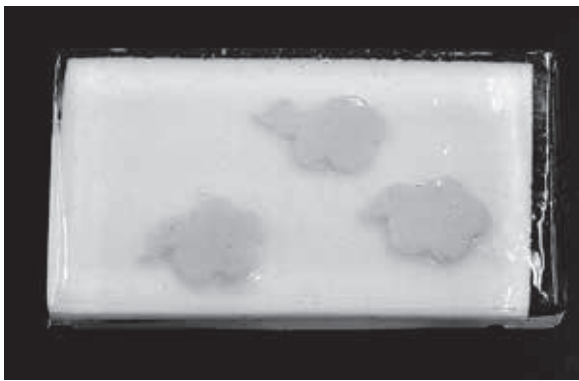
急速に高齢化が進み世界に高齢者食の情報発信が求められている。地方自治体・各業界が家庭での高齢者食のみならず、病院・介護施設、中食、外食、給食施設など、安全性と高品質・高付加価値、かつ、嗜好性ある高齢者向けお菓子の提案、開発力、人材育成の体制などを含め、システム提案も重要となっている。

地域の介護付き老人ホームと連携し、高齢者に愛されるケーキの試作など、量を抑え、皆さんに喜ばれ食べやすさに配慮したおいしい

開発が優先される。高齢者は、若者に比べエネルギー所要量は少なくなるが、必要とするたんぱく質、カルシウム、鉄、ビタミン類は変わらない。高齢者の食事は淡泊になりがちであり、高齢者になるほど栄養価の高い密度のある食事が必要となる。

(図6)。病状に応じて、開始食から嚥下食Ⅴをそれぞれ、L0〜L5に分類する。

## 第69回全国銘菓展を開催 三越の天女像「まごころ」がテーマ



全国銘菓菓子工業協同組合(理事長村岡安廣氏)では4月15日〜21日、東京・日本橋三越で第69回全国銘

### おわりに

急速に高齢化が進み世界に高齢者食の情報発信が求められている。地方自治体・各業界が家庭での高齢者食のみならず、病院・介護施設、中食、外食、給食施設など、安全性と高品質・高付加価値、かつ、嗜好性ある高齢者向けお菓子の提案、開発力、人材育成の体制などを含め、システム提案も重要となっている。

### 行事予定

5月17日、接客マナーアップ講習会、講師・熊澤厚子氏、一関市・なのはなプラザ

5月17〜18日、島根県松江及び出雲方面へ組合研修会

善行 雑穀を利用したシリアル食品の開発 商工会等

地域技術創造事業部 技術報告

9(武山進一 笹島正彦 小浜恵子 大澤純也 荒川

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。

今年三越の天女像「まごころ」をテーマにした和菓子、限定販売した。写真はつちやの羊羹「彩雲」。

は4月15日〜21日、東京・日本橋三越で第69回全国銘

は4月15日〜21日、東京・日本橋三越で第69回全国銘

は4月15日〜21日、東京・日本橋三越で第69回全国銘

は4月15日〜21日、東京・日本橋三越で第69回全国銘

は4月15日〜21日、東京・日本橋三越で第69回全国銘

は4月15日〜21日、東京・日本橋三越で第69回全国銘

は4月15日〜21日、東京・日本橋三越で第69回全国銘

は4月15日〜21日、東京・日本橋三越で第69回全国銘

は4月15日〜21日、東京・日本橋三越で第69回全国銘

は4月15日〜21日、東京・日本橋三越で第69回全国銘

フードセーフティジャパンでは佐藤邦裕氏(日本食品衛生協会)を講師に迎え、「異物混入苦情の現状と再発防止対策の基本的な考え方」をテーマに講演を行いました。

異味異臭苦情

いつもと味が違う、何か香りがおかしい。以前に購入した時はこうではなかった、気持ち悪いから返品するという苦情がある。異物混入苦情と異味異臭苦情には共通点がある。製造者や販売者は、いつもと同じ品質のものをいつもの検査をして出荷している。品質的に差異があるわけではないが、世の中で事件や事故が重なる消費者は、異物混入に不安を感じる。結果、買ってきたものを仔細に観察する。ショートケーキのイチゴの脇に黒い異物をみつけることになる。普通に考えたらイチゴの種子であるが、実際に調べてもイチゴの種なのだが、世間で食にまつわるいろいろな事件や事故が発生し報道されると、イチゴの種子程度のもので不安を生起し、苦情や問い合わせとなる。何となく納得したというか、大きな異常はないが、安心しきっていない精神状態の時、何かを食べると、

公的苦情受付機関が作成したデータの解釈

2000年は消費生活センターに持ち込まれた食品の異物混入が多かった。このため、機関誌である「月刊国民生活」の12月号に、異物混入の特集が掲載された。その中で異物混入の多い食品という表があり、異物混入が一番多いのは菓子類で、洋菓子類は1年間で147件だった。菓子類の製造現場、とりわけ洋菓子工場は人・物・金を投資し、従業員教育も行い、バリア性の高い建物である場合が多い。食品横並びで見た時の平均点よりはかなり上である。それなのに菓子類は異物混入が多いと言われた

その②

異物混入苦情の現状と再発防止対策の基本的な考え方

佐藤 邦裕氏 (日本食品衛生協会)

異物混入の多い食品

食品群 (件数)	主な食品 (件数)
菓子類 (722)	洋菓子(147)、和菓子(134)、チョコレート(83)、スナック類(68)、あめ・キャラメル(61)、アイス・クリーム類(53)、せんべい(50)
穀類 (688)	パン(280)、米(231)、めん類(143)、粉類(17)、もち(11)
調理食品 (565)	弁当(148)、惣菜類(94)、調理パン(63)、冷凍調理食品(57)、レトルト調理食品(47)、調理食品の缶詰・瓶詰(26)
魚介類 (410)	魚・貝類(215)、かつお節など魚介加工品(73)、干物・塩蔵品(54)、魚肉練り製品(43)、魚介缶・瓶詰(24)
飲料 (371)	清涼飲料(136)、ミネラルウォーター(73)、コーヒー・紅茶・ココア(62)、緑茶(31)、中国茶(30)
野菜・海藻類 (322)	漬物・佃煮など(125)、野菜(75)、豆腐・納豆・おからなど(51)、海藻(47)
調味料 (198)	オイスターソース(50)、ふりかけ(39)、砂糖・ジャム・蜂蜜(31)、食塩・しょうゆ・みそ(25)
乳卵類 (181)	牛乳(72)、粉ミルク(52)、ヨーグルト・チーズなど(42)、鶏卵(13)
肉類 (146)	ハム・ソーセージなど加工肉(71)、牛肉(26)、豚肉(22)、鶏肉(10)、ひき肉(9)
酒類 (103)	ビール(41)、ワイン(37)、清酒(12)
果物 (77)	果物の缶詰・瓶詰(32)、生鮮果物(25)、干し柿・干しぶどう(9)
その他 (38)	インスタント食品・チルド食品などその他の食品

国民生活センター：食品の異物混入について、月刊国民生活 12 (2000)

受付件数の多い異物混入苦情

データーが少し古いですが、異物混入苦情は2006年まで34%、36%で普通だった。2007年以降、様子が変わり苦情件数の中で異物混入が見かけ上減ってきている。2007年に30%、2008年に28%に減った。私は生活協同組合で25%、26年間、仕事していたが、年間の集計で異物混入苦情が3割を割り込んだのは初めてだった。ところが、従来

論上は誰も危険だと思っていない。これを過ぎた時に、何でもなく、見た目も平気な安全率をとって決めていくから、少し過ぎて冷蔵庫で保管していたら、理

8%、9%だった異味異臭苦情が10%、12%になり、徐々に増えてきている。世の中でいろいろな事件や事故が起るたびに、大方の消費者の不安や関心は、異物よりも異味異臭に振れている。異物混入が減り、改善されて全体の比率を押し下げてきたと考えるのは、時期尚早ではないかと考えている。

異物混入苦情の本当の怖さをメーカーは理解していない

商品に対して満足した人と不満の人がいる。満足した人のコメントはなかなか返ってこない。例えば「レストランで食事して、帰りがけにレジで「おいしかったよ」とは言わない。ところが、週に何回か決まってきたと、リピーターとしてくれるか」「この商品を買わない」という反応になる。

商品に対して満足した人と不満の人がいる。満足した人のコメントはなかなか返ってこない。例えば「レストランで食事して、帰りがけにレジで「おいしかったよ」とは言わない。ところが、週に何回か決まってきたと、リピーターとしてくれるか」「この商品を買わない」という反応になる。

生懸命努力してくれた。このような状況では、大体8割の人はまたその商品を買ったり、その店に来てくれる。「それはお客さんの考え違いではないか」「うちはこの管理しているからそんなことは絶対ない」といって、この店に来るか」「この商品を買わない」という反応になる。

生懸命努力してくれた。このような状況では、大体8割の人はまたその商品を買ったり、その店に来てくれる。「それはお客さんの考え違いではないか」「うちはこの管理しているからそんなことは絶対ない」といって、この店に来るか」「この商品を買わない」という反応になる。

買おうようになる。製造者や販売には苦情が届かないので、迷惑をかけていること自体に気が付かない。知らないうちに自分のところの商品のリピーターを減らしてしまう。

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)

5月25日 発売!

# 製菓製パン 6月号

和・洋・パン合同特別企画

## 専門店の魅力で「差別化」を! コンビニ対策

経営戦略の立て方、繁盛店訪問、名流技術者インタビュー、コンビニ対抗ギフト製品・パン製品製法の紹介等、多角的に構成して対処法を講じる!

発行所: 製菓実業社 / 〒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

パティシエが作る和菓子洋専門店の和・菓子

第一人者・江森宏之氏が指南

### アントルメグラッセ製法

▶ JPBカップ ▶ 山本剛史氏食パン製法 ▶ 昔川典雅氏カワイイ上生菓子 ▶ 仲嶋真輝氏茶席菓子 ▶ 清水慎一氏「杏仁豆腐」 ▶ ホワイトデー商品 ▶ 「柏屋」新本店ビル ▶ 他満載

# 洋菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 平泉 博仁 教師

## タルト ユズ フレーズ

直径18cmタルトリング 3台分

### 《モンタージュ》

①バターサブレを仕込んでタルトリングにシユミゼし、空焼きする。

冷めたら内側に溶かしたミルクチョコレートを塗って、湿気止めをする。

②ビスキュイシヨコラオレを仕込んで焼成し、冷めたら15cmサイズに抜く。

③1枚を①の内側底に敷いておく。

④ガルニチュールフリユールージュを仕込んで、②の中に絞り入れて平らにする。

その後、冷蔵庫で冷やし固める。

モンをする。

### 《配合/工程》

#### 《バターサブレ》

18cmタルトリング3台分

#### 【材料】

- バター……………168g
- グラニュー糖……………110g
- 薄力粉……………150g
- 片栗粉……………128g
- アーモンドパウダー皮付……………80g
- 全卵……………60g
- 食塩……………2g

#### 《作り方》

※サブラージュ法で仕込み

①全卵以外の全材料をフードプロセッサに入れて、均一に攪拌する。↓バターが馴染まないように注意。

②全卵を入れて、ひとまとまりになるまで混ぜ合わせる。

③冷蔵庫で休ませる。

④3mmにしてタルトリングに敷き込む。

⑤鉄板にシルパンを敷き、④をのせて160℃のオーブンで焼成する。

⑥フランス天板にオーブンを焼成する。

### 《ビスキュイシヨコラオレ》

フランス天板1枚分↓直径15cm丸×6枚分使用

#### 【材料】

- 卵黄……………140g
- グラニュー糖(1)……………75g
- シヨコラ オレ(35%)……………168g
- 片栗粉……………30g
- 卵白……………280g
- グラニュー糖(2)……………75g

#### 《作り方》

①ミキサールボウルに卵黄とグラニュー糖(1)を入れて、白っぽくなるまで立てる。

②溶かしておいたシヨコラオレに片栗粉を入れて混ぜる。

③②に①を入れて混ぜ合わせる。

④卵白とグラニュー糖(2)でメレンゲを作る。

⑤③に④を2回に分けて入れながら、さっくりと合わせる。

⑥フランス天板にオーブンを焼成し、⑤の生地を平らに伸ばす。

⑦175℃のオーブンで約14分ダンパーを開けて焼成する。

#### 【材料】

- 卵黄……………140g
- グラニュー糖……………75g
- シヨコラ オレ……………168g
- 片栗粉……………30g
- 卵白……………280g
- グラニュー糖……………75g
- 生クリーム40%……………335g

#### 《作り方》

①1/3の柚子ピューレを鍋に入れて、沸騰させる。

②グラニュー糖とジュレデセルを良く混ぜてから①に入れてしっかりと混ぜる。

その後、再度火にかけて全体が沸くまで加熱する。

③を火から下ろしてボウルに移し、残りの柚子ピューレを加えて混ぜる。

④が30℃まで冷めたら、6分立てにした生クリームを入れて混ぜ合わせる。

⑤セルクルに流し入れてビスキュイのせて、冷蔵庫で冷やし固める。



タルト ユズ フレーズ

⑥②を再度火にかけ、全体がしっかりと沸騰するまで、混ぜながら加熱する。

④③をボウルに移して、氷水に当てながらしっかりと冷ます。

⑤表面にラップをして、冷蔵庫で冷やす。全体が締まったら使用する。

### 《飾り用いちごのマリネ》

- 【材料】
- イチゴ(Mサイズ)……………縦に6等分カット……………21粒
- ナパージュミロワール……………20g
- 柚子ゼスト……………1/4個

①全材料をボウルに入れて、かるく混ぜ合わせて使用する。

《その他仕上げ材料》

- 3台分
- ミルクチョコレートのプレート(18cm×18cm)……………3枚

【作り方】

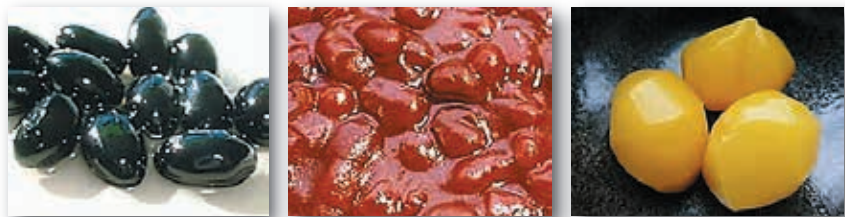
①(A)を鍋に入れて火にかけ、沸騰させる(途中で果肉を適度に細かく砕きながら加熱する)。

②(B)を均一に混ぜてから、火を止めた①に加えて混ぜ合わせる。

- (A)
- 水……………200g
- グラニュー糖①……………40g
- 冷凍フレーズホール……………50g
- 冷凍フレーズデボワール……………80g
- 冷凍フレーズデボワール……………60g
- 冷凍フランボワーズホール……………40g
- 冷凍ミュールホール……………20g
- グラニュー糖②……………40g
- 片栗粉……………16g
- ジュレデセル……………28g

- (B)
- 生クリーム……………400g
- ジュレデセル……………28g
- ミュールホール……………15粒
- グロゼイユ(枝付)……………3房

## 地元丹波の高品質な製菓・製パン原材料をご提供致します!!



- 丹波栗黄栗甘露煮
- 丹波栗渋皮付甘露煮
- 丹波栗ペースト
- 丹波大納言あん
- 丹波大納言かのか
- 丹波黒黒豆きなこ
- 丹波黒黒豆かのか

丹波黒大豆・丹波大納言・丹波栗  
**荒川商事株式会社**

〒620-0057 京都府福知山市問屋町27番地6 TEL.0773-22-5381 FAX.0773-22-1686  
http://www.kyoto-arakawa.co.jp E-mail Info@kyoto-arakawa.co.jp

## さまざまなお菓子づくりをサポートします。

お客様のニーズに最適な生産設備をご提案いたします。



### 全高が低く使いやすい万能型あん機 火星 CN580

- 抜群の包あん性能です。
- 素材にやさしい送り機構です。
- 生地の残量が大幅に減少しました。

### ブラシレス粉付け機 手粉循環装置付きタイプ

衛生面に優れた新開発のブラシレス方式で、製品表面に手粉を均一に付着させます。

レオン自動機株式会社 URL: http://www.rheon.com  
E-mail: info@rheon.com  
●本社: 〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3 TEL: 028 (665) 1111 FAX: 028 (665) 3256  
●国内: 札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・岡山・福岡 ●海外: アメリカ・ドイツ・台湾