

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
 横申の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(購読料は賦課金を含む)
 (送料共) 一般: 2,000円

第921号(平成27年12月)

原料の内外価格差縮小、砂糖の調整金廃止を

菓子業界から要望書提出 TPP交渉合意に対し

先般、大筋合意したTPPだが、菓子などの加工品は、関税の引下げ・撤廃など大変厳しい結果となった。このため11月18日、全日本菓子協会ははじめ、関係団体では森山裕農林水産大臣に対し、菓子原料の内外価格差縮小や砂糖の調整金廃止を要望した「TPP交渉合意に伴う国内対策の実施について」(2面参照)の申し入れを行った。当日は同協会・川村会長、全菓連・大窪理事長をはじめ、各団体が参加し、同省桜庭食料産業局長に要望書を提出、意見交換も行った。

意見交換の中では、同省から、次のような意見があった。
 ・重要5品目(米、麦、牛豚肉、牛乳・乳製品、甘味資源作物)は国内農業の根幹であり、今後とも安定供給に努力していくのでご理解を賜りたい。
 ・菓子主要原料については、
 ①小麦についてはマークアップの45%削減することとしており、小麦の価格引き下げにつながる。
 ②砂糖については現在、輸入されているものより糖度の高い粗糖の関税を引き下げた。また、これまで国内産糖の補助財源は、輸入粗糖と国産異性化糖に課される調整金によっていたが、現在、加糖調整品に課せられている関税を調整金に組み替えることにより国内産糖の生産奨励の財源ベースを広げるための制度改正を検討している。以上が実現すれば、砂糖の価格の引き下げ効果も出てくると考えている。
 ③乳製品については、バター、脱脂粉乳に新たな輸入枠を設定したところであるが、国内の酪農対策の効果もやっとな出てきており、生産も増加に転じてきている。今後とも、安定供給の確保に努めてまいりたい。
 また、他の国の関税はほとんど撤廃されているので、菓子業界もこれまで以上に輸出に力を入れていただく、国としてもその枠組みを考えていきたいと思っ

エリモ、サホロ、北ろまん小豆、大手亡 豊作

全菓連 北海道小豆5種と大手亡を斡旋

全菓連では本年も北海道小豆を斡旋するため、各県組合に見本品及び通知文書を送達、購入希望者を募っている。取り扱う小豆は伊達産「エリモ小豆」、「トヨミ大納言小豆」、「しゅまり小豆」(27年産)と清里農協のサホロ小豆(27年産)、芽室農協の「北ろまん小豆」の5種類。また、大手亡(芽室農協)も斡旋する。



エリモ小豆

本年の作柄は品質も良好で、特にエリモ小豆、サホロ小豆、北ろまん小豆、大手亡が豊作だったので、昨

エリモ小豆

①品物及び荷姿 北海道伊達河合周辺「エリモ小豆」を厳選したもの。全菓連紙袋/30kg(節目)約1.5分、2.0分、4.5分、6

しゅまり小豆

①品物及び荷姿 北海道伊達「しゅまり小豆」を厳選したもの。紙袋/30kg(節目)約1.4分、4.2分、トヨミ大納言小豆、しゅまり小豆の申し込み方法は

サホロ小豆

①品物及び荷姿 北海道清里産「サホロ小豆」を厳選したもの。ホクレン紙袋/30kg(節目)約2分、6.06分

大手亡

①品物及び荷姿 北海道芽室産「大手亡」を厳選したもの。ホクレン紙袋/30kg

バター在庫水準高い

全菓連では、年末からバレンタインデーに向けてのバターの安定供給のため、洋菓子2団体とともに意見交換会を開催した。同会には農林水産省生産局畜産部牛乳乳製品課、農畜産振興機構が出席した。
 農水省からは「大手乳業メーカーより、在庫水準は家庭用もポンドも含め、この5年位で一番高い。年末

brother at your side

71,979円※のラベルプリンターに新機能を追加。

数字キーを使うだけで、バーコードや価格の変更、文字・画像データを検索して呼び出し、すばやくその場で印刷できるようになりました。購入前にお試しいただける無料貸出キャンペーン実施中!お申込みの際にお好きなサイズのラベルを1本お付けします。詳しくは「ラベルナビ」へ

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): ¥71,979

店舗・オフィスで頼れる、ローコストなラベルプリンター

- 3万円台で食品表示ラベルが作れる低価格モデル
 ◎QL-650TD(節電)
 希望小売価格: オープン価格 参考価格(税込): 30,837円
- 少量の商品ラベル発行に最適な低価格モデル
 ◎QL-700(節電)
 希望小売価格: オープン価格 参考価格(税込): 18,493円
- 市販ラベルにも対応可能 コスト追求モデル
 ◎TD-2130N(節電)
 希望小売価格: オープン価格 参考価格(税込): 56,550円

ブラザー販売株式会社

たくさん商品があるので種類ごとや、個別に商品番号を使い分けて登録できたらなあ...

食品ラベルって、やっぱり栄養成分表示もないと、今どき安心感ない...?

価格変動の多い商品。その都度パソコンからラベル作成してられない...

明日つくる予定のお菓子だけど、前日のうちに正しい消費期限を入れて事前にラベル発行できたら...

固定フォーマットじゃなく、自由にレイアウト変更できたら...

フォーマット作成が自由なので、ご希望のレイアウトを実現。

さあ、菓子製造業の現場でも解決ラベルプリンター。

製造計画通りに、正しい製造日や消費期限を印字したラベルを事前準備できる。忙しい時期のお菓子作りにも集中できます。

今すぐ! 無料貸出キャンペーン実施中!

「菓子工業新聞を見た」とラベルナビにてお申込みいただければ、2週間の無料貸出、お好きなラベルを1本お付けします。さらに、今ならラベル作成のお手伝いをいたします。ぜひお試しください。

ブラザーラベルプリンター 公式サイト LABEL NAVI ラベルナビ

詳しい情報はこちらから
 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~土) ※日曜・祝日・弊社指定休日もお休みです。

TPP交渉合意に伴う国内対策の実施について(要望書)

TPP交渉に関して菓子産業といたしましては、

①砂糖、小麦、乳製品等の菓子原料の内外価格差は大きく、これらの原料は国内農業保護のために砂糖に課される調整金、小麦に課されるマークアップのように政策的に割高にされており、日本の菓子産業は大きなハンディキャップを背負わされていること(菓子業界としては、国内農業保護は必要と考えていますが、その財源は原料に課す調整金やマークアップによって賄うのではなく、一般財源で手当すべきと考えています)。

▽菓子原料の内外価格差
砂糖 2.0~3.1倍
小麦粉 1.8~3.2倍
全脂肪乳 2.5~3.7倍
②米国の菓子メーカーは、多国籍的な巨大企業が多数存在しており、日本の菓子産業の脆弱な産業構造からして競争上敵う相手ではないこと。

▽TPP参加国内菓子小売金額(ブルネイ、日本を除く)
モンデリーズ 1兆3,950億円、マース1兆1,370億円、ハース19,370億円、ネスレ3,820億円
明治約2,200億円、グ

リコ約1,600億円、森永約1,200億円

③国内において菓子の需要が飽和状態の中で、菓子類の輸入が増加した場合に、これまで使用してきた砂糖、小麦粉、乳製品の需要が減少することとなり、結果として、国内農業の振興に繋がらないこと

▽菓子業界の原料使用割合
砂糖国内消費量の27.3%、小麦粉国内生産量の11.6%等の理由から、菓子類の関税の取扱については、砂糖、小麦粉、乳製品等の菓子原料の国境措置とのバランスの維持に配慮していただくように強くお願いいたします。

平成27年度「現代の名工」表彰 菓子業界から2名受賞

厚生労働省は平成27年度「現代の名工」に対する卓越技能表彰式を挙行政した。同制度は現在、伝統芸能から最先端技術までの様々な分野で最高水準にある技能者いわば「現代の名工」を表彰することにより、広く社会に技能尊重の気運を浸透させ、地位向上に資することを目的としている。

平成27年度表彰の菓子業界関係者(順不同)

将野義雄 72歳、和生菓子製造工、御菓子司二葉軒菓舗(長年京菓子の製造に従事し、和菓子製造の技術に優れている。代表銘菓「宇

質の月」は、焼き上げた生地を蜜をかけて、おぼろ月を表現している。技能検定委員、京都府菓子技術専門学校の実技指導などで活躍している他、各地の菓子店から子弟を預かり、京菓子の技術指導をしている。

柳正司 61歳、洋生菓子・焼き菓子製造工、旬々々

食生活文化賞授賞式

(一財)日本食生活文化財団では11月13日、東京・上野精養軒で平成27年度食生活文化賞授賞式を挙行政した。同賞は広く食に関わる分野において食生活文化の

きたところだ。

しかしながら、今般の合意内容においては、キャンデー等の砂糖菓子、チョコレート、ビスケット等については、関税が撤廃され、一方で、原料である砂糖の調整金制度、小麦のマークアップ制度等は維持されることとなり、バランスは大きく崩れ、国産品の輸入品に対する競争力は大きく損なわれることとなりました。

菓子類の合意は、関税割当制度の新設による関税の即時撤廃と関税の段階的撤廃という形で行われていますが、現行関税においても菓子類の輸入が増加している中で、今回の合意によって大手小売業が輸入菓子類の安売りキャンペーンを大々的に行うことが想定され、枠内、枠外含めて菓子類の輸入が急増することが懸念されます。

日本の菓子産業の健全な発展を維持し、引き続き国内原料を使用していきたいようにするため、下記のような国内対策を講じていただくよう要望致します。

1. 原料対策
(1)砂糖、小麦粉、乳製品等の菓子原料の内外価格差を早急に縮小すべく抜本的な対策を講じられたい。

(2)また、政策的に菓子原料の価格を割高にしている砂糖の調整金、小麦のマークアップ等については、製品である菓子類の関税が撤廃される以上、菓子類に使用される砂糖、小麦等については廃止されたい。

(3)乳製品については、国内需給がタイトで価格も高騰している状況の下では、ユ

ーザーへの原料の安定供給のため、調製品ではなく全脂粉乳、脱脂粉乳等白物の枠をきちっと拡大されたい。

また、国産粉乳との抱き合わせについては、国産粉乳の量的な確保、価格の関係から関税割当のメリットがほとんどないことから、従来の無糖ココア調製品の関税割当においても枠を残している状況にあるので、抱き合わせ要件は廃止されたい。

(4)高糖度粗糖、でん粉、乳製品等の菓子原料になる品目の今回の譲許が最終ユーザーである菓子メーカーまで確実に還元されるよう、製糖メーカー、水あめ製造メーカー等の直接メリットを受ける業界を行政が責任を持って指導されたい。

2. 輸出対策
今後、菓子類の輸入が急増することが想定される中で、国内菓子メーカーが生き残っていくためには、国内の菓子需要全体を増加させていくことが必要と考えられます。このため、菓子関係団体が取組んでいる菓子需要拡大、菓子類の普及啓発の取組に対する助成をお願いしたい。

4. 中小企業対策の充実
既存の中小企業対策の枠を超えた魅力ある中小企業対策を検討願いたい。

平成28年度再商品化委託申込み受付 容器包装リサイクルで

(公財)日本容器包装リサイクル協会は、容器包装のリサイクル制度での特定事業者に向けた、平成28年度再商品化委託申込み告知した。28年度の再商品化委託申込み受付の案内は次の通り。

○申込み期間・平成27年12月7日~平成28年2月5日
○申込み方法
オンラインが利用できない場合は、申込用紙に記入の上、最寄りの商工会議所・商工会に送る。オンライン手続きで行う場合は、協会ホームページ(Url: <http://www.jcpa.or.jp/>)にアクセスして申込み。

滋賀県菓子組前理事長 山本傳一氏逝去

滋賀県菓子組前理事長山本傳一氏は11月23日に逝去された。故人は中小菓子業界の発展と全菓連傘下組合の組織

敬弔

化に尽力され、平成19~27年に全菓連監事を務めた。平成20年秋には旭日小綬章を受章されている。而して告別会は11月25日、近江八幡市・おうみせレモニーホールでしめやかなうちにも盛儀にとり行われ、業界関係者多数が焼香した。

全国菓子工業組合連合会組合員の皆様へ

「全国菓子工業組合連合会PL保険制度」のご案内！

保険期間：平成27年7月1日午後4時~平成28年7月1日午後4時
新規申込締切日：平成27年5月29日
※中途加入も随時受け付けております。

味よし 質よし

大切な商品にPL保険をご契約頂くことで大切なお客様と皆様のくらしを守ります。

制度の概要

- 【生産物賠償責任<PL>保険】(基本加入)
組合員の皆様が発売提供した飲食物により、お客様に身体の障害(食中毒や病気・ケガ)を与え法律上の賠償責任を負ったことで被る損害を補償します。
- 【食中毒休業補償保険(食中毒利益担保特約)】(オプション)
食中毒の発生により休業を余儀なくされた場合に、休業期間中の喪失利益(営業利益+付保經常費)等を補償します。
- 【リコール(回収)費用保険(リコール費用担保特約)】(オプション)
製造・販売を行った食品に起因して健康被害等の発生またはおそれがある場合に、その被害の発生または拡大の防止を目的として回収等の措置を実施することにより支出する費用を補償します。

<資料請求・お問合せ先>
取扱代理店：全菓連共済ビルディング株式会社
住所 〒107-0062 東京都港区南青山5-12-4
TEL: 03-3400-8901

<引受保険会社>
東京海上日動火災保険株式会社
住所 〒108-6111 東京都港区港南2-15-2
品川インターシティB棟11階
TEL: 03-5781-6577

※この保険は全国菓子工業組合連合会が保険契約者となる団体契約です。
※このご案内は全国菓子工業組合連合会PL保険制度の概要を紹介したものです。保険の内容はパンフレットをご覧ください。詳細は契約者である団体の代表者に確認してあります保険約款により、ご不明な点がございましたら代理店にお尋ねください。



東京海上日動火災保険株式会社

兵庫 秋の行事でお菓子をアピール 「姫路菓子まつり2015」などを開催

兵庫県菓子工業組合ではこの秋、多くの行事を開催いたしました。

①9月19日から23日のシルバークの5日間「城東町・ひめじ おもてなしウィーク」と題して、外国人観光客に和菓子と抹茶を

提供しました。姫路城一望できるJR姫路駅の眺望デッキでの「おもてなし」を楽しんでいただきました。

②9月19日から11月23日まで神戸市にて2年に1度開催されるアートの祭典「神戸エンナーレ」の協賛事業として「神

戸エンナーレ お菓子でアートウォーク」を開催。お菓子とアートを楽しんでいただくため、工芸菓子の展示や和菓子教室を開催しました。また神戸エンナーレ開催エリア近辺の菓子店(34店舗)を掲載したマップを作成。マップ提示のお客様に各店独自の特典を提供しました。

③10月19日には岡本伸治氏(三重県 夢菓子工房ことよ)をお迎えし、神戸製菓専門学校にて技術講習会を開催。豆乳を使ったお菓子やかわいいキャラクターのお菓子など、これまでに無い新しい和菓子を制作実演していただき、刺激を受けた参加者も多かったです。見た目がデミグラスパンバグそのものなのに、実は和菓子といった楽しいお菓子もあり、子どもたちにも和菓子に興味を持ってもらうきっかけにもなることでした。

④10月30日から11月3日は恒例の「姫路菓子まつり2015」を開催し、工芸菓子の展示、児童絵画展、上生菓子の制作実演、菓子教室、実演販売等を行いました。工芸菓子については審査員による審査と来場者による人気投票により、表彰を行いました。主な賞は次の通り。

「近畿農政局長賞」岩佐康雄(ケーキハウスツマカリ)「メリークリスマス」

「兵庫県知事賞」西村欣祐(西村清月堂「夏の名残り」)「姫路市長賞」安達文輝(戸屋柳月堂玉川)「錦秋」

「全国菓子工業組合連合会理事長賞」宮田洋(加古川春光堂)「雨宿り」

「兵庫菓子工業組合理事長賞」小竹睦夫(二つ茶屋「初春」)

「私の選んだ工芸菓子賞」岩佐康雄(ケーキハウスツマカリ)メリークリスマス

⑤11月5日には工芸菓子講習会。講師は小竹睦夫氏(二つ茶屋、井上正蔵氏(本高砂屋)。6月の第1回講習会で松葉を制作し、今回はその松葉と球菓、枝をあわせて「松」に仕上げました。参加者は松葉と球菓をまとめる細かい作業や枝に松葉を付けるバランスなどに苦心していました。

⑥11月11日は橋街道プロジエクトの一環として、橋の研究家・吉武利文氏を講師にお迎えし、講演会「橋がつなぐ菓子文化」(橋を知る)を開催しました。歴史や香り、デザインや橋の仕組みなど幅広くお話いただきました。橋を使用したお菓子の試食もあり、一般の方々にも非常に興味を持っていただきました。

⑦11月15日には「神戸マラソン2015」が開催され「神戸マラソンEXPO」会場に工芸菓子の展示、マラソン参加者抽選会に賞品提供、給食ブースに羊羹、饅頭、三笠、餡入り調布の提供をいたしました。マラソン開催日当日は天候にも恵まれ、無事に終了しました。

兵庫県菓子工業組合事務局・奥山優子



技術講習会



工芸菓子の表彰の受賞者

岐阜 中津川 平成27年度 第10回 ふるさとじまん祭、第20回 中津川菓子まつり

「栗きんとん発祥の地」岐阜県中津川市にて、平成27年10月23(金)、24(土)、25(日) 東美濃ふれあいセンター(中津川市茄子川)で平成27年度 第10回 ふるさとじまん祭・第20回 中津川菓子まつりが開催されました。

内容は、市内のお菓子屋17軒が一同に集まり、販売商品が定価の2割引以上で、販売まつり限定菓子などもあり、この時しか買えないというイメージが広まり、連日菓子屋のブースは長蛇の列が出来るほどでした。

また、地元菓子職人による工芸菓子の展示(14点)、毎年、菓子屋の職人が技術を競って展示をします。

2万人栗きんとんといふ称し、菓子組合員により「栗

ぜんざい(白玉入)3日間2万人に無料でふるまった、こちらも毎年大変人気で、連日列をなし、組合員も笑顔でおもてなしをして

ました。その他にも、地元特産品販売、地元飲食店の屋台村などのブースが設けられました。

「菓子まつり」は、日ごとの感謝と中津川のお菓子どころをアピールするための取り組み、今年20回目を迎え、記念事業と

して「栗きんとん絞り体験」2日間にわたり400名(各日先着200名)のお客様が体験、参加者1人1人に記念布巾と栗きんとん2ヶを無料で提供し、組合員に指導を受けて茶巾で絞り楽しんでいただきました。大変好評の中で幕を閉じました。

このように、市内の組合員が協力して、このようなイベントが出来ることも珍しいと聞きますが、皆、中津川の特産品「栗きんとん」を大切に、全国にアピールすることを、行政と協力して頑張っています。

中津川菓子組合組合長・七福・安藤隆生



栗きんとん絞り体験



工芸菓子

このおまつりは、毎年この時期に行われる、地元ビッグイベントです。

3日間で、市内外から14万5000人の入場者数がありました。

また、地元菓子職人による工芸菓子の展示(14点)、毎年、菓子屋の職人が技術を競って展示をします。

2万人栗きんとんといふ称し、菓子組合員により「栗

ぜんざい(白玉入)3日間2万人に無料でふるまった、こちらも毎年大変人気で、連日列をなし、組合員も笑顔でおもてなしをして

ました。その他にも、地元特産品販売、地元飲食店の屋台村などのブースが設けられました。

「菓子まつり」は、日ごとの感謝と中津川のお菓子どころをアピールするための取り組み、今年20回目を迎え、記念事業と

して「栗きんとん絞り体験」2日間にわたり400名(各日先着200名)のお客様が体験、参加者1人1人に記念布巾と栗きんとん2ヶを無料で提供し、組合員に指導を受けて茶巾で絞り楽しんでいただきました。大変好評の中で幕を閉じました。

このように、市内の組合員が協力して、このようなイベントが出来ることも珍しいと聞きますが、皆、中津川の特産品「栗きんとん」を大切に、全国にアピールすることを、行政と協力して頑張っています。

中津川菓子組合組合長・七福・安藤隆生

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その他、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/79x59x45 内寸/71x51x45



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小さいのでぎつめの箱や番重にも使えます。全体/59x59x42



ルミアカップは全9種類を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。



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

馬群

お菓子の力でみんなを笑顔に！
高崎菓子まつり2015開催

高崎菓子工業組合では、11月3日(火・祝)、高崎シティーギャラリー広場ハローフォラムにて「第2回高崎菓子まつり」を開催致しました。

「お菓子の力でみんなを笑顔に！」を合言葉に昨年初めて実施したところ、想像以上の好評で、今年も是非開催して欲しいと要望が多数寄せられました。しかし菓子職人手作りのイベントのため課題もたくさんありました。

来場者に対して実行委員が少なすぎ、すべてのテナントで行列ができてしまいました。会場マップもなく、行列の整理など考えてもいなかったもので、どの列が何の行列かさわからず、とても混乱しました。

「お菓子の力でみんなを笑顔に！」を合言葉に昨年初めて実施したところ、想像以上の好評で、今年も是非開催して欲しいと要望が多数寄せられました。しかし菓子職人手作りのイベントのため課題もたくさんありました。

「お菓子の力でみんなを笑顔に！」を合言葉に昨年初めて実施したところ、想像以上の好評で、今年も是非開催して欲しいと要望が多数寄せられました。しかし菓子職人手作りのイベントのため課題もたくさんありました。

「お菓子の力でみんなを笑顔に！」を合言葉に昨年初めて実施したところ、想像以上の好評で、今年も是非開催して欲しいと要望が多数寄せられました。しかし菓子職人手作りのイベントのため課題もたくさんありました。

「お菓子の力でみんなを笑顔に！」を合言葉に昨年初めて実施したところ、想像以上の好評で、今年も是非開催して欲しいと要望が多数寄せられました。しかし菓子職人手作りのイベントのため課題もたくさんありました。

「お菓子の力でみんなを笑顔に！」を合言葉に昨年初めて実施したところ、想像以上の好評で、今年も是非開催して欲しいと要望が多数寄せられました。しかし菓子職人手作りのイベントのため課題もたくさんありました。



ワンコインお菓子マーケット



タカポン登場

サポートして下さる破格のご援助を頂きました。お饅頭配布には「華の親善大使」が担当し、イベントに華を添えました。行列待ちの子供たちを楽ませるために、ゆるキャラ「タカポン」が登場。中に入ったのは、なんと理事長でした。昨年なかった会場マップも今年は準備。お菓子作り体験教室の掲示板も完成。受付対応も、昨年よりだいぶスムーズになりました。昨年は価格設定があまりにも安すぎたため、ほんの少し値上げさせて頂き、その分でスタッフを増員しました。地元農大二高・茶道部の協力もあり、当日のサポートは昨年の倍以上、100名近くが協力して下さいました。晴天に恵まれたこともあり、来場者は7,000人以上。昨年実績を大きく更新し、今年も大盛況でした。

岡 地元の活性化に貢献！
熱海菓子商工業組合

静岡県東部地区にある熱海市は昔から高級温泉リゾート地として全国的に知られてきました。近年は様々な観光施策を展開して若者や家族連れにも人気のある大衆的な観光地として大変賑わいをみせています。その一端を担う熱海菓子商工業組合の活動をご紹介します。

南為介理事長のもと組合員36名で構成されています。和洋菓子から新しいお菓子まで多種多様であり、長い歴史ある温泉地であることから文豪や著名人に愛されてきた老舗も多くあります。

組合は新年会・総会など組合員の交流事業や食の安心・安全のための取り組みをしています。

熱海には「梅園」という梅の名所があります。春には「梅まつり」、秋には「もみじまつり」が行われます。ここに組合として出店して賑わいと販売促進に努めながら、謝恩デーには餅搗き大会や「お汁粉」を振舞うイベントも開催しています。また、組合として期間中の「もみじまつり」限定「りんじゅう」の販売はリピーターも多く好評を頂いています。

その功のお陰か、熱海市観光プロモーション事業の助成を頂き、そしてJTBの全面的な支援を得て「道草さんぽスイーツマップ」を作製しました。A3用紙の一面に各お店の商品写真と説明、裏面には地図と店舗紹介、イラストと各所ポイントにはコメントが記入されて見るだけでも楽しく出ています。これを駅やホテル・旅館等観光施設、各役所などに配布しました。観光客の皆さんにも評判よく、マップ片手にお店に寄られる方が多いと伺っています。この他にも年末年始(クリスマス・正月用品)の協同広告も行っています。

先般、当組合東部会を熱海菓子商工業組合主管で開催しました。南理事長を中心に役員の方々の素晴らしいチームワークで内容



熱海菓子商工業組合 南 為介 理事長

この他、地元のMOA美術館や行政からの要請を受けたイベントや県内外のビジネスマッチング等にも積極的に参加して知名度アップと官民の絆を深めるようにしています。

この他、地元のMOA美術館や行政からの要請を受けたイベントや県内外のビジネスマッチング等にも積極的に参加して知名度アップと官民の絆を深めるようにしています。



菓子製造技術講習会

根 菓子製造技術講習会
6種類のお菓子を学ぶ

去る10月21日に、組合主催の菓子製造技術講習会を開催しました。講師には大阪府の「白穂」社長新澤貴之氏をお迎えし、県内外より50名の受講者が参加し、すぐにでも店頭で提供できる、蒸し饅頭・生ごら焼き・窯焼きまんぷらん、無添加和三盆プリンなど計6種類の趣向を凝らしたお菓子の講習会でした。お菓

子の作り方以外にも、講師が使用している原料の種類、お菓子をつくる時には原料の特性を考えているなどの話を受講者は、熱心にメモをとりながら時には質問をして4時間の講習を終えました。終了後のアンケートでも全般的に満足いく講習であったとの感想で、次回も色々なお菓子の講習会を開催してほしいとの希望が多く、今回の講習を受ける事により、技術の向上心がより高まったのではないかと思います。今後、自店の商品開発に活用される事を期待しております。

島根県菓子工業組合事務局・高島佐枝子

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

青年部 ブロック長がゆく

「みどりむしカステラ」とは？

宗家 くつわ堂

平成27年10月27日は、晴天の中、香川県は高松の名物瓦せんべいの老舗「宗家くつわ堂」さんに訪問しています。

今回、最近くつわ堂さんでは、変わったカステラを作っているとインターネット知り、そのカステラを調べに訪問いたしました。

「みどりむし」奇抜な名前に魅かれたわけですが、一体その正体は？

明治10年創業の宗家くつわ堂さんでは、さぬき特産の香気と口どけの良さをもちつ特産糖の味を生かし、瓦せんべいをはじめ、くつわせんべいなど、様々なお菓子を製造販売しています。その中に、奇抜な名前のカステラを発見いたしました。「みどりむしカステラ」最近話題の「みどりむし」をカステラに使用し製品化に成功されているので



宗家くつわ堂



くつわ堂のお菓子



笑狸せんべい

三大狸に称されています。弟分の浄願寺のハゲさん狸も情け深く災難をかって出て人々を助け「白禿大明神」として祀られているそうです。にっこり笑って家庭円満、福を招くお狸さんの縁にあやかり、勝利の運が頭に微笑んでくれるように、名付けたそうです。

狸の伝説や、みどりむしなど奇抜な商品開発があり、今後の宗家くつわ堂さんの新開発を期待したいと思います。

最後に、宗家くつわ堂様の取材ご協力、誠に有難うございました。

中国・四国ブロック長・亀井哲也

中部・近畿研修旅行

工場見学、講習会 充実の三日間

広島県菓子工業組合青年部恒例、年一回の研修旅行を、去る10月8日～10日の日程で実施しました。今回は愛知・三重・大阪をまわり、工場や店舗を見学させて

いただきました。初日は広島駅と福山駅から新幹線に乗り合わせ、一路名古屋を目指します。午前中は「両口屋是清」様の工場を見学させていただきました。

その後、午後から愛知菓子会館に移動して菓子作り講習会を実施しました。

もう一方のデミグラスパンは、粒あんのあんころ餅に、メレンゲと豆乳黄色の煉切で玉焼きに見立てたものをのせ、コーヒーフラベラーをかけた仕上げたもの。

菓子製造技能士の資格を持つ「みどりむし」は、植物と動物の両方の性質を持ち、摂取すべきビタミンやアミノ酸などの栄養素を豊富に含んだこれまでにない、活気的な微生物だそう

二日目はブッセで有名な「カレット洋菓子店」様を見学しました。開店直後から大勢で押し掛けてご迷惑をおかけしましたが、たいへんご親切にいただきました。

その後バスは湯の山温泉へ。パティシエ辻口博啓氏とイタリアンシェフ奥田政行氏プロデュースによる「癒し」と「食」がテーマの温泉リゾート「アクアイグニス」に向かいます。約5万平米の敷地に、スイーツ・石窯パン・イタリア料理・食堂・カウンター割烹・宿泊施設などが点在する複合施設です。めいめい好みの店で昼食をとり、出発の時間まで施設内を散策したり、買い物したりして

楽しみました。そして昼過ぎから、初日に講師としてお世話になった岡本伸治氏を訪ねて「夢菓子工房」と、様へ。1日に5千本売れるというみたらし団子をご馳走になりながら、店舗と工場を見学させていただきました。

四日市駅で1泊2日組のメンバーたちと別れ、残る半数の2泊3日組はさらに大阪へと向かいます。全業連青年部歴代部長の岡本邦裕氏と中島慎介氏ほか多数にお迎えいただき、宗右衛門町で懇親会を開きました。

最終日は南海難波駅から泉南へ。「青木松風庵」様の本部と岬工場を見学しました。本部では製造・販売・物流を支えるシステムを、また工場では文字通り裏も表も、青木会長・社長みずから隔々までご案内いただきました。

京都 青年部 お菓子教室を開催

京都市立烏丸中学校にて

京都府菓子工業組合青年部は11月4日(水)に京都市立烏丸中学校にて、三年生約55名の生徒さん達と共に



お菓子教室

今回と同様に「おもてなし集会」でお客様にお茶菓子としてお出しする「落雁」を一から子ども達の手で制作。

子ども達に囲まれ、青年部員が実演し、水と和三盆の混ぜ方のポイントや和三盆と上白糖・グラニュー糖との違い等を説明しました。

その後各テーブルに青年部員が一人ずつつきっきりで生徒による制作を指導しました。

なかなか力の要る作業に子供たちは疲れを見せつつも、初めて触れる和三盆の感触や香りに興味津々な様子でした。

それぞれ一人一色、生地好きな色を付け、いよいよ型に押ししていきます。

様々な模様の木型に目を輝かせる子ども達。力加減に苦戦しながらも、徐々に仕上がりが歓声が上がりました。

た。中には自発的に「色を混ぜてもいいですか?」と聞いてくる子も居り、友達と色を分け合い、綺麗なグラデーションの落雁もたくさん出来ました。

残念ながら失敗して割れてしまった物はお客様に出せないで、子ども達の間に見用になり、みんな嬉しそうに食べて「おいしい!」「溶けた!」と喜んでいました。

今回は子ども達の自由な発想や、積極性に驚かされ、菓子の製造に携わる人間として、関心いたしました。お菓子教室は子ども達にとっても、我々にとっても貴重な体験になると改めて感じました。

京都府菓子工業組合青年部広報・西井一樹

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3-6-28 DAIWA大崎3丁目ビル2F ☎03-3493-7322 http://www.hbs.co.jp/ サービスネットワーク全国350カ所

宮城

仙台駄がし本舗 日立家

ちやっこ(ちやっこ)でおちやっこ(すい)し

仙台駄がし本舗日立家は、宮城県仙台市で「仙台駄がし」や「ゆべし」と言った昔ながらのお菓子や、仙台名物「牛タン」をパイ菓子にした「仙台パイ」、宮城県産野菜を原料にした



宮城ちやっこ

「ベジチャッコ」などの新しいお菓子で皆様に笑顔になって頂ければと日々頑張っております。

一昨年夏、この課題を解決すべく社内外の方にご協力頂きプロジェクトチームを立ち上げました。この取り組みでは「20〜40代の女性をターゲットに、味や形状をターゲットに食べやすいひと口サイズにしパッケージを可愛らしいデザインとする」という方向性を決めて

プロジェクトを進めまして、常時20種類ほどを作っている仙台駄がしのうち、人気などから10種類を一口サイズにしました。「味と形はそのままに」と考えておりましたが、若手社員から「女性向けなんですから、

が時間を感じさせないもので、即全一一致でそのデザインを使用することに決めました。実はこれにはほほれ話があり、このデザインは外部メンバーの所属する会社の社長さんがその昔にデザインしたものでした。このデザインを使うことになりました。

肝心の商品名ですが、仙台弁で「小さい」を意味する「ちやっこい」と「一休みしよう」の「おちやっこすっぺし」からとって「ちやっこ」としました。これは「可愛らしい名前を」ということあるのですが、ご家庭でも気軽に楽しんでもらえればとの思いもあり名付けました。

おかげさまで、昨年3月の発売開始以来、一口仙台駄がし「ちやっこ」シリーズは皆様から大変ご好評を頂いております。今後も、皆様に笑顔になって頂けるようなお菓子をお届けしていきたいと考えております。仙台市菓子工業組合・仙台駄がし本舗 日立家・森康仁

岩手 県内の秋祭りへ出店 手製の菓子が振る舞われる

岩手県菓子工業組合(理一事長・齊藤俊明)では、秋の菓子需要拡大の一環として、全県連催



大船渡市産業まつり



いちのせきスイーツ祭り

大船渡市産業まつり」に出店。各組合員がボランティアで、ドーナツの表演販売

事祝い金を活用し、各種事業を実施いたしました。去る10月17日〜18日には、気仙支部が中心となり、大船渡体育館で開催された「大船渡市産業まつり」に出店。各組合員がボランティアで、ドーナツの表演販売

翌週の10月24〜25日には、当組合と一関商工会議所との共催により「いちのせきスイーツ祭り」を開催しました。このイベントでは、一関・東磐の両支部が主管となり、会場の一関市大町通りに岩手県菓子工業組合ブースを出店。当日は、地元、栗駒山の初冠雪により、集客が心配されましたが、組合員手製の菓子販売

わいを見せました。同

岩手県菓子工業組合・小沢仁

愛媛 和菓子講習会を開催 おはぎ・栗時雨など人気の学ば

愛媛県菓子工業組合では、9月18日に和菓子講習会を開催しました。

この度は、東京製菓学校の小林紀夫先生をお迎えして和菓子6品を教えて頂きました。

秋口の定番のおはぎをはじめ、カボチャを使ったサブレや蒸し菓子の栗時雨、抹茶豆腐(黒蜜掛け)など、どれも人気のあるお菓子はかりました。

先生に教えて頂いたお菓子をそのまま作るのも結構ですが、みなさんのお店にあるお菓子にアレンジを加えて、また新しい和菓子を考えていってほしいと思いました。

小林先生のお話では、最近の生徒さんは実技のまえに礼儀作法から教えないといけないとおっしゃっていました。このお店も

今年、先生のご都合もあり秋の彼岸前になってしま、お菓子屋さんの書き入れ時と重なり、参加者が少なかったのが少し残念でした。

今回の和菓子講習会で学んだことをもとに、新しい和菓子が誕生した時は、組合の広報までお知らせください。

来年は、9月の初旬を目安に、講習会を開催したいと思いますので、皆様のご参加をお願い致します。

愛媛県菓子工業組合広報 部長・白石恵一

和菓子講習会

和菓子講習会

和菓子講習会

和菓子講習会

和菓子講習会

SECOM

あらゆる分野に、安全と快適のサービス。

ご家庭から、店舗や事務所、さらに工場など大規模物件に至るまで、目的や用途に合わせて、最適な安全システムをお選びいただけます。

Security by **SECOM**

あらゆる「不安」のない社会へ。 **We are SECOM.**

セコム株式会社 第1営業部 〒163-1312 東京都新宿区西新宿6-5-1アイランドタワー12F TEL 03-5339-8762(担当:西村)

徹底したトレーサビリティがサンライフーズの誇りです。

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

和菓子に最適!

お申し込みは各県菓子工業組合へ

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

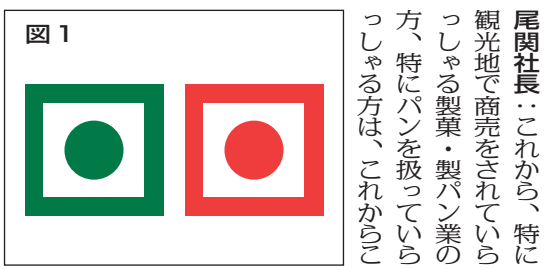
本格やまいもパウダー FD 特 A
(国内産大和芋・フリーズドライ)

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

全菓連では、全国組合幹部研修会で柳邦明氏(なごみコンサルティング・インド、代表取締役社長)を講師に迎え、「地域と共に歩むお菓子屋」世界進出編をテーマに講演を行いました。聞き手は本紙でもおなじみの尾関勇氏(株式会社アンゼン・パックス代表取締役社長)にお願しました。

先月号より続く。

柳社長:ここで問題なのですが、これ(図1)は皆さん、日本のマークのような緑と赤なのですか。これ、一体何のマークかご存知の方いらっしゃいますでしょうか。



尾関社長:これから、特に観光地で商売をされていらっしゃる製菓、製パン業の方、特にパンを扱っていらっしゃる方は、これからこの色のほうがベジタリアンのマークなのです。赤がノンベジタリアン。インドというのは、人口の20パーセント以上がベジタリアンなのです。ですから、このマークが無いと非常にトラブルになります。もしベジタリアンの方にノンベジのものを買ってしまうと、大変なことになります。やっぱり宗教も絡んでいきます。

尾関社長:これは私も行ったときにビックリしたのですが、もの凄く厳しいです。あのふくら感が出ていないので、卵を入れないで、どうやってこのふわふわしたスポンジを作るかというのは、相当我々も苦労してやりました。

尾関社長:乳製品はどうなんでしょうか。
柳社長:牛乳とかヨーグルト、チーズというのはOKです。たぶん、卵というのは殺生につながるというところだと思います。お乳とかは絞ってやりますけど、殺すわけじゃないので。インドの方は乳製品大好きです。ですが、卵となると殺してしまっているということなので駄目だということ

地域と共に歩むお菓子屋 世界進出編

柳 邦明氏(なごみコンサルティング・インド、代表取締役社長)

その②
尾関社長:ちなみに、魚も駄目なのですかね、当然。魚も、ベジタリアンの方は食べない。
柳社長:そうですね、食べませんね。

インド進出の理由

柳社長:では次に、なぜ私がインドに進出したのかということをお話ししたいと思います。これは3つあります。

1つ目は何かといいますと、人口の構成が理想的だということです。こちらがインドなんですけど、2010年のものを持ってきます。非常に綺麗なピラミッド型をしています。ですから、向こう30年は労働人口に困ることはないです。今、本当にイケイケです。非常に若い人達が、職が全てあるわけじゃないので活発にやっていると印象が私があります。一方、日

本を見ていただきますと、やっぱりこの部分、団塊の世代と団塊ジュニアですね。この部分がピークにきていて、あとは逆ピラミッド型にだんだんなくなってのかなという様に思っています。

柳社長:これですね、まず電気はどうしているんだって話じゃないですか。そういう人達が電気代は払えるのか?と思います。どうしているかというところ、電気が引いてきちゃうんです、勝手に。インドがなぜ停電が多いのか、ここに1つの答えがあるのです。

柳社長:後でお話ししますが、インドのビジネスというのはいくらもありません。日本が1千倍、2千倍ぐらいの価格になっているんです。そういう意味で、ある意味パワフルの部分もあると思います。けど、やっぱりインフレの地で仕事をしたほうが面白いんじゃないかなというふうに思っています。

柳社長:後でお話ししますが、インドのビジネスというのはいくらもありません。日本が1千倍、2千倍ぐらいの価格になっているんです。そういう意味で、ある意味パワフルの部分もあると思います。けど、やっぱりインフレの地で仕事をしたほうが面白いんじゃないかなというふうに思っています。

お菓子の値段

柳社長:まず店の位置を見ていただきたいと思って、地図をお持ちしました。今私が本拠にしているのはグルガオンという場所です。日本人でも、デリーに滞在するといったら駐在員の方はまずここに来ますし、銀行・商社以外の方は、ほぼ支店なんかをこのグルガオンに出しています。

柳社長:大体200円から300円ぐらいですかね。尾関社長:高いですね。柳社長:税金が高いというのがありますね。単体でいうと150円から250円

あって、その中に出している。3店舗目は、ニムラナという地です。ここだけ結構離れているんです。この距離は大体30分ぐらいです。でもこの距離は、2時間半ぐらいから3時間ぐらいかかる場所です。

尾関社長:さてお菓子の値段がどのぐらいなのでしょう。柳社長:大体150円から200円ぐらいです。結構高めになります。

尾関社長:シュークリームは何ルピーなのですか。柳社長:シュークリームは100ルピーで売っています。で、大体150円から180円ぐらいですかね。

柳社長:そうですね、日本人の方ももちろん買っています。インドの方でいうと、やっぱり近くに富裕層の方が多いですね。で、インドの人達というのは、あまりテイクアウトをしないです。買うと、その場で食べるんです。こ

柳社長:お金を持っていらっしゃる方というのもあるんですけど、インドというのは、教育に非常にお金をかけるんです。基本的に、子どもがしたいことはやら

柳社長:お金を持っていらっしゃる方というのもあるんですけど、インドというのは、教育に非常にお金をかけるんです。基本的に、子どもがしたいことはやら

柳社長:お金を持っていらっしゃる方というのもあるんですけど、インドというのは、教育に非常にお金をかけるんです。基本的に、子どもがしたいことはやら

柳社長:お金を持っていらっしゃる方というのもあるんですけど、インドというのは、教育に非常にお金をかけるんです。基本的に、子どもがしたいことはやら

シュークリームや誕生ケーキが売れる
尾関社長:そうすると、買

柳社長:そうですね、日本人の方ももちろん買っています。インドの方でいうと、やっぱり近くに富裕層の方が多いですね。で、インドの人達というのは、あまりテイクアウトをしないです。買うと、その場で食べるんです。こ

柳社長:お金を持っていらっしゃる方というのもあるんですけど、インドというのは、教育に非常にお金をかけるんです。基本的に、子どもがしたいことはやら

柳社長:お金を持っていらっしゃる方というのもあるんですけど、インドというのは、教育に非常にお金をかけるんです。基本的に、子どもがしたいことはやら

柳社長:お金を持っていらっしゃる方というのもあるんですけど、インドというのは、教育に非常にお金をかけるんです。基本的に、子どもがしたいことはやら

柳社長:お金を持っていらっしゃる方というのもあるんですけど、インドというのは、教育に非常にお金をかけるんです。基本的に、子どもがしたいことはやら

柳社長:お金を持っていらっしゃる方というのもあるんですけど、インドというのは、教育に非常にお金をかけるんです。基本的に、子どもがしたいことはやら

柳社長:お金を持っていらっしゃる方というのもあるんですけど、インドというのは、教育に非常にお金をかけるんです。基本的に、子どもがしたいことはやら



シュークリームと誕生ケーキ



シュークリームと誕生ケーキ

シュークリームと誕生ケーキ

福岡 秋の視察旅行2015 伊那食品工業視察

10月28日、福岡から小牧空港まで飛行機に乗り込み、秋の視察旅行が始まりました。参加者は組合員の他、日頃お世話になっている関連企業など総勢18名。目的地は長野県伊那市の伊那食品工業(株)のかんてんばガーデンです。空港からレンタカーで約2時間、高

速道路を抜け、紅葉(黄葉)が進み、道路沿いの果樹園には柿やリンゴが色づいています。ようやく到着。入口で担当の前田部長様が待っていてくれて、案内してくださいました。自生しているアカマツなど一本でも残そうと作られた3万坪もある広大な敷地には、黄色の銀杏や赤く



秋の視察旅行

染まりはじめた紅葉など所狭しと生茂り、森林浴?まで堪能させて頂きました。当日定休日のレストラ

の銀杏や赤く染まりはじめた紅葉など所狭しと生茂り、森林浴?まで堪能させて頂きました。当日定休日のレストラ

の銀杏や赤く染まりはじめた紅葉など所狭しと生茂り、森林浴?まで堪能させて頂きました。当日定休日のレストラ

の銀杏や赤く染まりはじめた紅葉など所狭しと生茂り、森林浴?まで堪能させて頂きました。当日定休日のレストラ

佐賀 家族で老舗の味を守る 山里屋菓子老舗

佐賀県武雄市にある武雄温泉は「肥前風土記」に記されているほどに歴史があります。そのシンボルの朱塗りの楼門は国の重要文化財に指定されており、この度100周年を迎えました。楼門からつながる「温泉通り」で、私は「山里屋菓子老舗」を営んでいます。家族だけで切り盛りしており、現在は7代目(山口恭弘)が跡を継ぎ老舗を守っています。

は天保年間(1830~43年)といひ、170年を越えるほど。長崎街道(別名砂糖の道)シユガロード)筋ということもあり菓子文化が盛んなことから、3代目の頃は「角屋佐兵衛製」と言う屋号で商売をしていました。昔の地図を見たとくろ恐ろしくはありますが、長崎街道沿いの角に「角屋」とあり、そこに店を構えていたと思われ

ます。4代目山口佐平より本格的に菓子作りを始め

号は「山里屋」になり、現在の温泉通りに場所を移

れをお菓子に利用できないかという事で試行錯誤の

山里屋菓子老舗



散策、ホールで伊那食品工業様の取扱商品などの説明と試食を受けました。主力商品である寒天などについて福岡県出身の課長補佐の伊藤様が親切に、親しみを込めてご説明してくださいました。有意義な講習を受けることができました。

散策、ホールで伊那食品工業様の取扱商品などの説明と試食を受けました。主力商品である寒天などについて福岡県出身の課長補佐の伊藤様が親切に、親しみを込めてご説明してくださいました。有意義な講習を受けることができました。

散策、ホールで伊那食品工業様の取扱商品などの説明と試食を受けました。主力商品である寒天などについて福岡県出身の課長補佐の伊藤様が親切に、親しみを込めてご説明してくださいました。有意義な講習を受けることができました。

散策、ホールで伊那食品工業様の取扱商品などの説明と試食を受けました。主力商品である寒天などについて福岡県出身の課長補佐の伊藤様が親切に、親しみを込めてご説明してくださいました。有意義な講習を受けることができました。

散策、ホールで伊那食品工業様の取扱商品などの説明と試食を受けました。主力商品である寒天などについて福岡県出身の課長補佐の伊藤様が親切に、親しみを込めてご説明してくださいました。有意義な講習を受けることができました。

散策、ホールで伊那食品工業様の取扱商品などの説明と試食を受けました。主力商品である寒天などについて福岡県出身の課長補佐の伊藤様が親切に、親しみを込めてご説明してくださいました。有意義な講習を受けることができました。

散策、ホールで伊那食品工業様の取扱商品などの説明と試食を受けました。主力商品である寒天などについて福岡県出身の課長補佐の伊藤様が親切に、親しみを込めてご説明してくださいました。有意義な講習を受けることができました。

散策、ホールで伊那食品工業様の取扱商品などの説明と試食を受けました。主力商品である寒天などについて福岡県出身の課長補佐の伊藤様が親切に、親しみを込めてご説明してくださいました。有意義な講習を受けることができました。

散策、ホールで伊那食品工業様の取扱商品などの説明と試食を受けました。主力商品である寒天などについて福岡県出身の課長補佐の伊藤様が親切に、親しみを込めてご説明してくださいました。有意義な講習を受けることができました。

Light Gift Carton

NEW

ライトギフトカートン



ちょっとした手土産に
ぴったりサイズの箱です。

気取らない手軽なお土産や、イベントでの利用にぴったりのサイズです。焼き菓子やゼリーなど、様々な商品を詰めて平台などに盛れば、ディスプレイ効果も得られます。

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。

商品に関するお問い合わせ・ご注文は

TEL. 0120-109785



株式会社 クラタ シー・エム・エス
〒113-0033 東京都文京区本郷2-17-12 2F
営業時間/月~金曜 9:00~17:00 (土・日・祝休)
http://www.kurata-group.co.jp

東京都菓子工業組合では、二木英一氏(株式会社二木専務取締役)を講師に迎え「お菓子の取り扱いアイテム数10000 なぜ今の売り場が出来上がったのか?」について講演会を開催されました。

私が今の三菱食品、当時のサンエスで修行して帰ってきた時、菓子の専門店は大手の理論理屈では、まず成り立たないと感じた。サンエスで担当していたのはドンキホーテ、ロジャース、大黒流通チェーン、イオンだった。二木に戻ってきた時、お菓子は販売促進に使われる材料で、五大メーカーのチョコレートの売価が、私が働いていた時の原価くらいという状況だったので、利益は出ないと思っ

お菓子の取扱アイテム数10000 なぜ今の売り場が出来上がったのか!?

二木 英一氏 (株式会社二木専務取締役)

その①

たからだ思うが、まず現場

に効率性を求められた。そうしたら、差別化がなくなった。次に、働いている社員1人1人が商品とお客さんに対しての当事者意識を

大手企業が経営戦略で最も嫌うことは何か

大手が嫌うところは商売していかないと、利益が出てこない。そこで考えたのは、非効率なこと。大手が効率的な売り場を作るためにしていることは、どの棚で、どれだけ売り上げを作るか。そのため、どういった商品を置いたらいいの

かといったら、接客が要らない。大手の効率的な商品政策の特徴は、誰でも売れるという話になり「新商品は一生入りませぬ」となる状況を何度も体験した。しかも昨年対比で作った商品で、再び今年の売り上げを作ろうとする。なぜなら、バイヤーが2、3年で変わる

競争相手がいる以上戦略は必要

私たちは資本を回して利益を出すことはできないので、売買差益で商売する。ではどうするか。競争相手がいる以上、絶対に戦略が必要である。新商品開発、新規事業、販売促進をする上で必要なことを会社でディスカッションした時、出てきた答えは「マーケティングをしま

あつてはならない容認が作るものは何か

販売のやつつけ仕事 7つの理由

差別化と消費者の立場に立つ。この2つを曖昧にしていると自社の営業や現場に嫌な状況を作ってしまう。私の中で「差別化」とは、自社の唯一性を消費者に理解してもらうこと。消費者の立場に立つて考えること。これは、立場による都合や役割、責任、心理などに理解と配慮を示すことである。

経営者や上司は、差別化や消費者の立場に立つて考えることの定義を曖昧にしてはいけない。容認してはいけない。なぜ、容認してはいけないか。「差別化をしない」「消費者のニーズを追求しない」「消費者の立場に立つて考えない」という状況で

らっているのだ。

もともと私が唯一性を重視したのは、高校、大学、実業団とアメリカンフットボールをしていた。ケガ人が多いスポーツなので、消耗戦を嫌う。今でいうと大

①理論・理屈で解決しようとする

大手のコンサルは現場を全部、理論と理屈で解決しようとする。「自動車会社ではこうしていました」「大手Aパレルではこうしていました」「テーマパークではこうやっています

「うちの中小企業だから、データ収集は何千万もかけられない」と言っても、なかなか理解してもらえなかった。現場を知らないでこういう理論・理屈になつたと思う。理想と理想になっていない現実があり、そこに

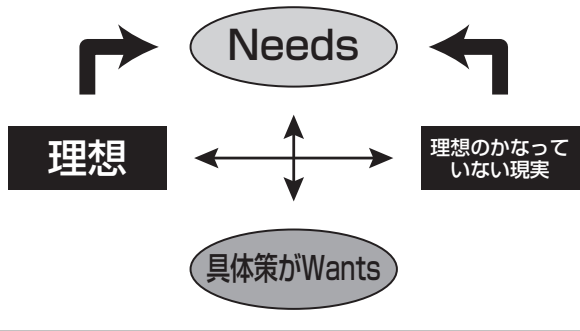
手の価格争いだ。それをどう避けるかは、いかにチーム内の資源、選手の特徴を対戦相手に当てはめるかだ。これと全く同じであることに気づいた。

ある時、ディベロッパから横浜店を出してくれと頼まれた。情報収集すると所得平均が880万と高いので、簡単にいいものが売れるという判断をしてみた。実際、その店で高級商品を品揃えして1年間は全く売れなかった。お金持ちがたくさんいるのに

あつてはならない容認

① 理論・理屈で解決しようとする

NeedsとWantsの間にあるものは何か?



「何でだろう」と現場に立って見た。データは市町村から集めてきたので、合っている。世帯数は幾ら、子どもはどれくらいいるか、車は何に乗っているか、所得はどれくらいあるのか、それを見て品揃えしたのだらう」と思っていた。あ

なそこにお金をかけているの。パソコンも英会話も行かせて、教育にお金をかけているから、可処分所得というのから、おやつにかけるお金は少ないわよ。みんな安売りスーパーで買っているのよと教えてくれた。ああ、そうか。これは理論理屈では絶対に出ない。

そこで発見したことは、立場ごとの役割や都合、責任、心理。ここに理解と配慮を示さなければいけないこと。3か月たった時、売り方をがらっと変えた。全部廃棄するわけにはいかなかったので、賞味期限に余裕のあるものは「いつもご苦労様です。お子さんもお疲れです。お母さんもお疲れです。たまにはいいんじゃないかと思えます。ご褒美はどうですか」という売り方をした。それでやっと商品が動き出した。固

定観念にとらわれ、データだけでは、何もできなかった。

理論理屈で解決しようとするデータは合っているから、先に進めなくなる。データの中には、立場ごとの役割、都合、責任、心理が入っていない。まず、これを解決しなければいけない。理論理屈は大勢の理論を見ると、中小企業

②情報を無意味なものにする 没個性

あるミネラルウォーターの会社の売り文句は「我が社のミネラルウォーターは南ノルウェーの自然のままの帯水層から湧き出た水で、何度も何度も岩や砂によって汚染物質から守られている。そのため他に類を見ない純粋さを保っている。ポンプを使用しなくても水が自然に地上にわき出る。水は幾つもの層に保護

説明できなかったこと。情報収集し、マーケティングして、消費者ニーズをつかんで、みたいなことは、皆している。「消費者の立場に立つて考える」は、つまりどういふことなのか。経営者や上司が定義付けをし

現場で思うことは、目の前にいる1人の人を理解すれば、同じ人がたくさんいて、その人がまた同じ人を連れてくる。それが15年間現場にいた私の答えだ。「差別化」「消費者の立場に立つて考える」を容認すると全部、理論理屈で解決しようとしてしまう。これは中小企業の死活問題になる。

「薬を飲むにはどっちがいいのか」「ミルクをつくるにはどっちがいいのか」「日本のお米はどっちがいいのか」と聞かれた。「コアなところでは」「パエリアをつくるにはどっちがいいのか」と聞かれた。完全に商品に目が行きすぎている。次号に続く。

第15回全国菓子工業組合連合会青年部中・四国ブロック大会・山口大会は吉井純起氏(株式会社ヨシイ・デザインワークス代表取締役/グラフィックデザイナー)を講師に迎え、「Designの力」をテーマに講演会を開催しました。

先月号より続く。

吉井氏と藤井氏の対談より

吉井純起氏(株式会社ヨシイ・デザインワークス代表取締役/グラフィックデザイナー) 10年前になりまして、パティスリーケンジの藤井さんは、新たな出店を計画されていました。それまでは地元のパートの地下で、失礼ながら決して売れているとはいえない店を営業されていました。売上げはどのくらいでしたか。

藤井謙治氏(パティスリーケンジ) 年間1,200万円くらいで、そこから家賃も払っていましたから、儲かっていませんでした。今考えると、何が問題か。

吉井 もう一品、木箱に入れて販売している「大吟醸ケーキTAKA」というヒット商品があります。これも藤井さんと私どものパトナーシップにより誕生させたスイーツです。宇部



大吟醸ケーキTAKA

その③

Designの力

吉井 純起氏 (株式会社ヨシイ・デザインワークス代表取締役) (グラフィックデザイナー)

【聞き手】 藤井謙治氏 (パティスリーケンジ) 【司会】 恒松恵子氏 (お菓子司 伝助)

唯一私の夢を聞いてもらえたのは吉井先生でした。吉井 なぜ店舗名を変えて欲しいとお願いしたかという、売れない店だからです。人気のない店名を引き継いでオープンすることはマイナスからのスタートになります。資金が

ます。日本デザインコミッティーという、デザイン啓蒙を目的とした日本を代表するデザイン組織があります。この組織が2008年、デザインはモノを作るのが仕事だが、売れないモノを作ったらゴミを作り出してしまおうという現実に警鐘を鳴らすため、「ロングランで売れる商品」をテーマに全国のデザイン物産、全2355点を選出し、松屋銀座で物産会が行われました。この際、山口県代表に選ばれています。藤井 この企画はテレビの

潤沢で店作りやコマーションにお金を掛けられれば、何とか従来の名前でも売れたと思います。ただ、そうはいきません。そこで「せめてゼロからのスタートにさせて欲しい」とお願いしました。結果、理解を得て新たな店名がネーミングさせていただきました。「藤井さん、名前は何ていうの?」「ケンジです」「じやパティスリーケンジでいい」と、こんな流れだったと思います。藤井さんが正に主役となった瞬間でした。次の問題解決は私に声がかかった時には、ほぼ完成していた店舗の見直しでした。路面店と言われている

でしたが、道路から離れていて、ほとんど見えない状況であり、しかも主張のない店舗でした。これでは戦えないと、せめてカラーリングで認識性を高めるべく、外装の塗り直しを行いました。3つ目は商品の見直しで

す。基本となるのはやはりケーキ本体の味やデザインです。私どものスタッフも含め、試食を行い商品の見直しをお願いしました。藤井 私も職人ですから、他のことはともかくケーキについて、意見を言われるのは正直心穏やかではありませんでした。吉井先生を信じたからには従おうと思いましたが、それ以上に失敗は許されないという危機感がありました。吉井 最後の1つは、経営者の意識改革です。これが一番難しいですね。おせっかいな事務所なので、藤井さんの身なりも注文を付けます。名前を店名にしたからには、藤井さんのイメージも売り上げに影響しますから。

藤井 経営者の意識改革はまだ今ひとつですね。大人になれない部分があり、叱咤激励を受ける日々です。お陰で地域の名産品として認知されているスイーツを

情熱大陸に取り上げられたのですが、その番組の中でデザイン界の巨匠と呼ばれている先生が、「大吟醸ケーキTAKA」を手持たれて登場された時には本当に驚きました。また、ananにも目次の次のページに一面を使って紹介されました。たまたま、このページを担当されているフジテレビの元女子アナの方が宇部空港に降りて、「大吟醸ケーキTAKA」を見て、好奇心から手にとって味わわれたようです。吉井 このことが、藤井さ



生チョコレート焼き「宇部ダイヤ」

幾つか誕生させることができた。これだけは、他に誇れる成果です。私の作ったスイーツに「宇部ダイヤ」「黒」という生チョコレート焼きがあります。これがロングランのヒット商品になっています。ただ、10年前は、年間に5千個売れる程度でした。吉井 5千個というのは金額的には幾らですか。藤井 100万円くらいです。宇部市はもとも炭鉱のまちで、石炭産業を基盤として成長しました。この歴史をスイーツで表現したのが「宇部ダイヤ」「黒」

というお菓子です。美味しいうちがコアなファンがおりましたが、なかなか人が拡がらないのが悩みでした。吉井 パッケージデザインは私の手によるものではないのですが、特別なインパクトはないものの地域性を表現し、商品として整ったものでした。しかし、藤井さんの言われる通り思う様に売れない。店舗をオープンされるには、膨大なデザイン作業が発生します。シンボルマークの策定に始まり、広報はもちろん店舗サインから、パッケージ

側は名物と銘打って発売されますが、地域の方に納得感をもって認められなければ、一方通行で名物にはなりません。その為には、地域の誇りとして相応しい存在になるよう、丁寧にブランドを育て続ける必要性があります。藤井 私はこの10年間、吉井先生を通じてデザインの力を体感してきました。お陰で夢がどんどん膨らみ、仕事をしても楽しいです。今は不景気で業界からは儲からないという話がありますが、やり方次第では

第では「お菓子の業界は儲かるよ」と次の世代にも伝えるれば、業界も盛り立てられると思います。吉井 やれば出来ますよ。今、私も作っている商品のレベルのものは、都会には沢山あります。ただ、地域の魅力を素材にした独自の個性のある商品ならば、勝負できると思います。だから、皆さんにもチャンスがあります。その為には、是非夢が共有できる信頼のおけるデザイナーを側に置かれたら良いと思います。優れたデザイナーは一人マ

トの歴史をモチーフにしたホワイトチョコを原料としたスイーツの製造を提案しました。また、宇部市にはお茶の産地があり、そのお茶を使ったスイーツも提案しました。現在は「宇部ダイヤ」「黒」「白」「緑」「橙」と揃い、これらをセットにしたアソートは一番の人気商品になっています。商品づくりで大切なことだと感じています。お陰で宇部ダイヤは地元出身のタレント西村知美さんの推薦で地元を代表する名菓として「ごきげんよう」というテレビ番組で取り上げられました。また、マンガ

スを素直に聞いてくれることです。素人の意見が大切ですが、なかなか行動には移せないものです。そんな事を抜きにしても、最終的に美味しい菓子を仕上げてくれるので、本当に感じています。藤井 減多に褒めていただ

ケティング力を備えています。そして、アドバイスをする瞬間には、どのようにしたら売れるか、パッケージのイメージまで描いているものです。ぜひ皆さんもそういうデザイナーを見つけてください。

質問 デザイナーにお願いしたいと思った時、どういった基準で選んだらいいでしょうか。吉井 実績から選ばれたら良いと思います。それから、

夫婦みいたいなもので相性もあります。依頼者の方も相性の悪い人間からのアドバ



ばなもんきー

イスは素直に聞けないと思いますし、デザイナーも人間なので、嫌いな人の仕事はなかなか心が入りませ

けな先生から褒められましたが、ただ、作るのはプロですが、売るプロではないし、美味しさを消費者に伝えるプロでもない。私にもプライドはありますが、良く考えてみると一番の喜びは多くの方に私が作ったスイーツを味わってもらい笑顔になってもらうことなんです。だから、多くの方に届けられると思つたら、職人のプライドなど些細なことだと感じています。お陰で宇部ダイヤは地元出身のタレント西村知美さんの推薦で地元を代表する名菓として「ごきげんよう」というテレビ番組で取り上げられました。また、マンガ

に思っています。お陰で宇部ダイヤは地元出身のタレント西村知美さんの推薦で地元を代表する名菓として「ごきげんよう」というテレビ番組で取り上げられました。また、マンガ

夫婦みいたいなもので相性もあります。依頼者の方も相性の悪い人間からのアドバ

夫婦みいたいなもので相性もあります。依頼者の方も相性の悪い人間からのアドバ

全国中小企業団体中央会では河本宏子氏(全日本空輸株式会社 常務取締役執行役員)を講師に迎え「経営戦略としての女性の活躍推進」Let's make history!」をテーマに講演会を行いました。

ANAの努力と挑戦の歴史

ANAという会社は青い翼で存在すると思う。私は客室乗務員として入社し、現場でその道一筋に歩いてきた。

私は1957年に生まれ、入社は1979年、ちょうど会社ができたと同じ頃で、自分の人生は会社の人生と同じくらいだ。ANAは創立60周年を迎えたが、入社36年たったので、そのうちの半分以上を過ごしている。

この時に掲げた3つの経営理念が、私の心に響いている。一つ目は高潔であること。お客様を飛ばす。日本の空に日本人のパイロットによる飛行機を飛ばしたい。飛ばすことはそれを使つてくださる公共の器でなければいけない。だから、常に高く潔しと書いて高潔であろう。それが、自分たちの使命だといった。

その① 経営戦略としての女性の活躍推進 ~Let's make history!~

河本 宏子氏 (全日本空輸株式会社 常務取締役執行役員)

先人たちはそういう思いを持って会社を設立された。自分がマネジメントに携わるようになって、改めて会社の原点や思いを大切にすることが必要だと感じている。

スターアライアンスへの加盟

そんな厳しい時期、2つ目の出来事があった。1999年にスターアライアンスへの加盟を決め、ANAの流れを大きく変えた。当時、アライアンスという言葉は一般的ではなく、どこか手を組むという吸収されるかを意味すると感じた時代だった。私自身、黒い塗装のスターアライアンスの飛行機を見た時、ANAという会社はなくなるのかな、国際線はほかの会社にとってもらうのかな、と感じた。

国際線への進出

ANAにとって大きな出場のフライトや空港では、女性が働く職場として客室乗務員やグランドスタッフで、長くANAを支えた。ただ、経営やマネジメントなどの意思決定の場に参加することはなかった。私が入社した当時、子どもができれば辞めなければいけないという時代で、社内結婚であれば女性は必ず辞めるという雰囲気があった。そんな時代だった。客室乗務員もグランドスタッフも3、4年すれば結婚して辞める。女性は乗務して、空港で仕事し、会社の事業には貢献していたが、主体性を持つ時代ではなかった。変わっていくきっかけは、ジェット機化して飛行機が大きくなり、大量採用で社員の数も増えて、念願の国際線に出るようになった。そして、スターアライアンスという国際競争の流れの中に入ったことである。

ANAホールディングスとしてのスタート

ANAは2013年に組織を大きく変え、ホールディングス会社としてスタートした。今まで国内線が大きかったが、国際線を大きくしていくことが成長の柱に進めていった。それから、ANAホールディングスの傘下には別のブランド、マルチブランド戦略と呼んでいるが、パンラエアやピーチといったLCCを持つ。これから世界のお客様がたくさん使ってくれるであろうLCC(格安航空会社)をビジネスチャンスに取り込んだ。また、国際線の物流の中、大切な事業になる貨物事業を一つの柱として置いている。さらに多角化で、ANAグループが今まで培

暖冬といいつつも、急に冷え込んできました。一気に天候が変わり、積雪するなど、極端な季節の移り変わりは温暖化と関係あるのか、つい心配になります。■もっと上生菓子でお店に季節感を

和菓子は季の風を伝えたいもの。その筆頭として、世界からも注目されているのが、上生菓子です。和の世界の素晴らしさを、海外の方のコメントからも知ることもあります。私たちがすでに暮らしのなかにある素晴らしいものを、ぜひいまに活かして欲しい。



その12月

られるようにになりました。今後増えていく日本訪問のチャンスに、和菓子業界の方々が関わっていく機会も多くなるでしょう。いろんなシーンを想定し、また企

の魅力を、素晴らしい写真と言葉で伝えていきます。英語訳付。世界に向けて、菓子のもつ意味や情景を伝える秀逸な本の登場に驚きました。

■和菓子は五感に響くもの。しかしよく考えてみると、海外の方よりもまず日本語で読める私たちが、まず、和菓子の魅力を知ることが大切ではないかと感じました。そのうえで和菓子の五感をゆさぶる味わいを、お客様や身近な人々にも届けることができないものかと、ゆく歳を前に考えてみたくなっています。

来る歳は、申の歳。力強く躍動する縁起のよい一年となりますよう、和菓子輝くよき一年でありますよう。城戸翔雀(とじょうかく)

女性の方が活躍している。ANAという会社はなくなるのかな、国際線はほかの会社にとってもらうのかな、と感じた。

しかし、客室乗務員としては変化を感じた。ANAという名前を世界のお客様に届けることができないものかと、ゆく歳を前に考えてみたくなっています。

ANAは2013年に組織を大きく変え、ホールディングス会社としてスタートした。今まで国内線が大きかったが、国際線を大きくしていくことが成長の柱に進めていった。それから、ANAホールディングスの傘下には別のブランド、マルチブランド戦略と呼んでいるが、パンラエアやピーチといったLCCを持つ。これから世界のお客様がたくさん使ってくれるであろうLCC(格安航空会社)をビジネスチャンスに取り込んだ。また、国際線の物流の中、大切な事業になる貨物事業を一つの柱として置いている。さらに多角化で、ANAグループが今まで培

た知識や人材を生かすビジネスを考えている。具体的には、中東エリアやアジアの航空会社は、路線を延ばすため飛行機を買っている。すると、パイロットや整備士の不足が起こる。それをビジネスチャンスにし、バンコクにパイロット養成学校を設立して、LCCや海外のパイロットを育てている。国内にもパンダというパイロット養成学校を持ち、LCCのパイロットを育てている。パイロットの資格管理は厳しく、年齢の制限や健康診断が求められるが、高齢化したパイロットのスキルを生かすため、その方たちの職場としても考えている。シミュレーターで教育訓練をするのであれば、技量やスキルが

使える。ダイバーシティ(多様な人材活用)を紹介させていた。ただ、整備関係では、飛行機はANAがずっと持ち続けるわけではなく、いい状態で整備しておけば次の会社に売れる。従って、記録を残しておくことが重要になる。記録を作成し、ファイルする作業は障害を持った方を採用し、書類の整理をしてもらっている。さらに前に進むため今回、東京オリンピック・パラリンピックのスポンサー企業になった。2020年、さらにその先はどういった遺産が残せるのか。建物やインフラだけではなく、会社員の中に何を残すことができるのかを話している。次号に続く。

お店に、工場に!! 経営者・技術者必携(お菓子とパンの総合月刊誌) 12月24日発売!

製菓製パン1月号

和菓子特集 かわいくバレンタイン ハートスイーツ
成瀬正氏のパン作り・店作り リュスティック製法
洋菓子特集 現状は? 今後の行方は? 国産バター不足問題
es koyama 小山進氏が監修 マロンのテリーヌ製法

【新年特別企画】生き残るためには 2016年 課題と戦略

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

洋菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 中村光一朗 教師

サバラン オ フリュイ ルージュ

直径6.5cm 高さ5cm
ミニクグロフ フレキシパン使用 13個分



サバラン オ フリュイ ルージュ

A. パータ サバラン オ
インスタントイースト(赤)
ルージュ 7g
強力粉 250g
食塩 5g

グラニュー糖 20g
全卵 170g
牛乳 15g
フランポワーズビュレ 30g
グロゼイユビュレ 25g
グルマンディーズ フラン
ポワーズ 8g
バター 90g
①牛乳にインスタントイ
ーストを加え混ぜる。
②①に全卵・グラニュー糖
・フランポワーズビュレ・
グロゼイユビュレ・グルマ
ンディーズ フランポワ
ーズを加え混ぜる。
③ミキサーボールに強力粉
・食塩を入れ、②を加えな
がらフックでゆっくり攪拌
する。
生地がまとまったら、高
速でしっかりグルテンが出
るまで攪拌する。
④しっかりグルテンが出た

ら柔らかいバターを加え混
ぜ、完全に生地がまとま
たら乾燥しない様ミキサ
ーボールにラップをかけて、
27℃で約60分発酵させる。
⑤生地が約1.5〜2倍弱
まで膨らんだら、生地を絞
り袋に入れてミニクグロフ
型1個約45gに絞り入れ
る。常温で型の縁近くまで
発酵させる。気候により30
〜60分
⑥上下190℃のオーブン
で約20分間焼成する。
B. シロ デ トランパ
ージュ ルージュ
水 300g
グラニュー糖 80g
フランポワーズビュレ
..... 60g
グロゼイユビュレ 40g
グルマンディーズ フラン
ポワーズ 10g
マラスキーン 100g

①水にグラニュー糖・フラ
ンポワーズビュレ・グロゼ
イユビュレ・グルマンディ
ーズ フランポワーズを加
え混ぜ、火にかけて沸騰さ
せる。
②①にマラスキーンを加え
る。
C. クレーム ヴァニ
ー シトロンベール
牛乳 45g
卵黄 20g
グラニュー糖 30g
タヒチ産バニラ 1/3本
板ゼラチン 2g
クリーム45% 250g
ライム果皮 1/4個
ライム果汁 8g
①牛乳・卵黄・グラニュー
糖・タヒチ産バニラでアン
グリーズソースを作り、膨
潤した板ゼラチンを加え溶
かす。
②①を冷やし完全に泡立て

たクリームに加え混ぜ、ラ
イム果皮・ライム果汁を加
える。
D. 仕上げ材料
ナパージュヌートル
..... 100g
フランポワーズビュレ
..... 30g
チョコレート飾り 適量
フランポワーズ 適量
グロゼイユ 適量
粉糖 適量
仕上げ工程
①熱いBのシロ デ ト
ランパージュ ルージュに底
を平らに切り落としAの
パート サバラン オ ル
ージュを浸してシロップを
吸収させる。
②①をギッターに乗せて余
分なシロップを切り、フラ
ンポワーズビュレを加え溶
かしたナパージュヌートル
を表面にナッペして冷蔵す
る。

③②に星口金でクグロフの
中心くぼみにクレーム ヴ
ァニエー シトロンベール
を絞り入れ、チョコレート
飾り・フランポワーズ・グ
ロゼイユ・粉糖を飾り付け
る。
まとめ
今回は年末年始に合わせ
て華やかな色合いで赤をイ
メージして考案してみました。
サバランはアルコールが
強く敬遠されがちですが、
赤い実のフルーツと考えて
マラスキーンを使用し、ラ
イムで清涼感をプラスする
ことで食べにくさ回避して
います。
また違う種類のビュレに
置き換える事で色々なバリ
エーションを作ること可
能だと思えます。

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



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

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