

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923号(平成28年2月)



新年拡大合同役員会

会議では先ず平成28年度年間スケジュールが説明された。特に本年は、全菓連の総会を菓子博代表者会議と合同で行うため、日程を6月16日に変更する。場所は三重県志摩市の賢島宝生苑で行う。菓子博との合同懇親会を開催した後、同所に宿泊していただき、翌17日に、会場視察及び外宮参拝し、伊勢市のいせシティプラザ(予定)において代表者会議を挙げる、と説明された。

次に全菓連、ビル会社の試算表が説明されたあと、

全菓連・ビル会社 新年拡大合同役員会を開催

全菓連、同共済ビルディング(株)(理事長、社長大窪幹夫氏)では1月14日、明治記念館で新年拡大合同役員会を開催。本年も理事、監事以外の各都道府県の理事も参加した。会議終了後は業界関係者を招いての新年会も開催、約150名が参加した。

三重県菓子工業組合副理事長より、第27回全国菓子大博覧会について「先日、500日前イベントが無事終了し、キャラクターやシンボルマークの決定をした。いろいろな課題や問題点を一つずつ解決しながら、事故の無いように大成功に導きたい」と挨拶された。濱田菓子博実行委員長よりは「会場計画は、全国のお菓子をお客様に購入していただきたく、売り場を見直している。また、売上が各県組合様に残るような方法を検討している」と、販売業



お伊勢さん菓子博2017のチラシ

者が決まり次第、詳細の説明をする。開催にあたっての各種業者が選定された。今後とも協力を仰ぐ業者・団体は増える予定。菓子博事務局は、三重県伊勢庁舎内に24名体制で進めている。

会議終了後は同所において、新年会も開かれた。来賓の農林水産省岩瀬審議官よりは「昨年はバター不足の問題、円安による原料価格の高騰など、経営環境は厳しいものであったと承知しています。今後も消費者のニーズを的確に捉えることにより、市場規模の拡大と業界の発展に引き続き、ご尽力されることを期待しています。農林水産省としてポップ・ステッブ・ジャンプとしていきますが、2013年のユネスコ

定款変更につき通知公告

以下の理由により、通常総会の招集時期を毎事業年度終了後2月以内から3月以内に変更する。

平成19年中小企業団体の組織に関する法律の改正に伴い、監事の権限強化されたところ。これに伴い、本会での決算関係書類等の作成に十分な時間を割く必要

用し、日本の食文化を積極的にPRしていきます。また、TTPの大筋合意について、昨年の11月末に取りまとめられた総合的なTTP関連政策大綱を踏まえ、12月に27年度補正予算及び28年度予算が閣議決定されました。これを受けて農政新時代キャラバンとして、農林水産省によるプロロック・都道府県別の説明会を7日の九州・沖縄プロロックを皮切りに開催して、現場の皆様方にきめ細かく丁寧な説明を行います。各地での開催日程は農林水産省のHPにおいて公表していますが、各団体を通じてもお知らせいたしますので、会員の皆様方にも積極的にご参加いただければと思っております」と挨拶された。

次に一般財団法人食品産業センター村上市理事長より「全国各地域に独特の菓子がありますが、日本の菓子は日本の食文化を支えてきたものであると思っております。現在の日本の菓子産業、食品産業全体の礎として重要な役割を果たしていると

敬意を表する所です。和食の重要な要素として菓子があると思っています。TTP妥結で、菓子業界にとっても原料の問題など厳しいものがあり、かつ国際環境における競争も激しくなると思えます。昨年末に発表された政策大綱を踏まえて、政府で具体化され、関連法案が通常国会で審議されると思っています。関連対策として原料原産地の表示の問題が課題あり、慎重な検討を政府・国会方面にお願いいたします」と挨拶があった。

次に精糖工業会の久野前会長より「明るい社会、お菓子を食べて頂く社会を作っていくのが信念です。皆様方にお菓子を大切にしたい、本心の心ふるさととして頑張っておられていきます。80歳になり退任しましたが、長い間、砂糖を愛顧賜り、心から感謝御礼を申し上げます。砂糖屋の後継者すべてが一生懸命長い砂糖を作って、提供し、皆さま共々頑張ってください」と乾杯の発声があった。

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 [ラベルナビ](#)

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 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(国産)
 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(国産)
 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なコスト追求モデル
 ◎TD-2130N(国産)
 希望小売価格: オープン価格
 参考価格(税込): 56,550円

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ポータルサイト [ラベルナビ](#) 詳しい情報はこちらから [検索](#)

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・弊社指定休日を除きます。

ブラザー販売株式会社

「食品事業者の5つの基本原則」を見直し 自主回収、情報の取扱いなどを追加

平成19年、食品の偽装表示等の事件が相次いで発生したことを背景に、平成20年に食品業界において個々の食品事業者がコンプライアンス意識を高めるための指標として「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引きとして5つの基本原則が策定され、組合員の企業には自主行動計画を作っていたが信頼性向上に努めていた。その後、農林水産省では、昨今のメニューの不透明表示や意図的な毒物混入などを踏まえ「食品事業者の5つの基本原則」を見直すため、食品業界団体、消費者団体、マスコミ、有識者で

意見交換会では、食品事業者が取り組む事項だけでなく、消費者を含めたフードチェーンとマスコミを含め関係する者全体で認識を共有し、それぞれの役割に取組んでいくことが重要という議論が行われた。そこで、関係者に期待する取組を、同会からのメッセージとして発信した。◎フードチェーンに関わる方々に期待する取組の内容(抜粋)

意見交換会では、食品事業者が取り組む事項だけでなく、消費者を含めたフードチェーンとマスコミを含め関係する者全体で認識を共有し、それぞれの役割に取組んでいくことが重要という議論が行われた。そこで、関係者に期待する取組を、同会からのメッセージとして発信した。◎フードチェーンに関わる方々に期待する取組の内容(抜粋)

意見交換会では、食品事業者が取り組む事項だけでなく、消費者を含めたフードチェーンとマスコミを含め関係する者全体で認識を共有し、それぞれの役割に取組んでいくことが重要という議論が行われた。そこで、関係者に期待する取組を、同会からのメッセージとして発信した。◎フードチェーンに関わる方々に期待する取組の内容(抜粋)

追加事項概要1
○食品事故が起きた時の対応を記述。
○製品回収は、「健康被害の程度」と「事故拡大の可能性」の観点から判断され、健康被害の程度が大きく、かつ、事故拡大の可能性が大きいほど、広く告知をする回収の必要性が高まる。

追加事項概要2
○情報の伝達や拡散が格段に早くなっており、それだけの事象の発生状況に即して適切な初動対応を行い、消費者に適切に情報を提供することが必要。

追加事項概要3
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要4
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要5
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要6
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要7
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要8
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要9
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要10
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要11
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要12
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要13
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要14
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要15
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要16
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要17
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要18
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要19
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

追加事項概要20
○意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

「食品事業者の5つの基本原則」の概要
○基本原則1 消費者基点の明確化
消費者を基点として、消費者に対して安全で信頼される食品を提供することを基本方針とします。

○基本原則2 コンプライアンス意識の確立
取り巻く社会環境の変化に適切に対応し、法令や社会規範を遵守し、社会倫理に沿った企業活動を進めていきます。

○基本原則3 適切な衛生管理・品質管理の基本
安全で信頼される食品を消費者に提供するために、適切な衛生・品質管理をしていきます。

○基本原則4 適切な衛生管理・品質管理のための体制整備
適切な衛生・品質管理を行う体制を整備し、それが形骸化しないよう改善を行っていきます。

○基本原則5 情報の収集・伝達・開示等の取組
消費者などの信頼や満足感を確保するため、常に誠実に透明性の高い双方のコミュニケーションを行います。

○意図的な毒物等の異物混入への対応
意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

○意図的な毒物等の異物混入への対応
意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

○意図的な毒物等の異物混入への対応
意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

○意図的な毒物等の異物混入への対応
意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

○意図的な毒物等の異物混入への対応
意図的な毒物等の異物混入に対する食品防御について意識を向上させ、事業者の状況に応じた以下の対策を進めることが重要。

新たに取得する機械装置の固定資産税の軽減

中小企業庁では現在、中小企業・小規模事業者関係予算・税制改正のポイントを案内している。なかでも税制改正で事業を後押しするため「新たに取得する機械装置の固定資産税の軽減」を新設した。

同制度は、新たな機械装置の投資に係る固定資産税の特例で詳細は次の通り。○中小企業が生産性を高めるための「新たに取得する機械装置を新たに取得した場合の固定資産税(1・減)」を新設した。

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

卓上搅拌机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搅拌机。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
東札幌営業所 ☎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

全菓連青年部

第8回 関東・甲信越ブロック茨城大会を開催

第8回全国菓子工業組合連合会青年部 関東・甲信越ブロック茨城大会は、2月3日、鹿島セントラルホテルで開催され、約40名の青年部員が参加した。全菓連からは、面澤副理事長ほか、大槻茨城県菓子工業組合専務理事、青年部樋谷部長、松下九州ブロック長が参加した。



茨城県菓子工業組合青年部・木内部長

県菓子工業組合青年部木内部長より「当地は東のはずれにあり不便な所ですが、温暖な住みやすい地域でもあります。本日は1日この地域で会議をしていただき、茨城県の部員が皆様をおもてなしたします」と挨拶の言葉を述べた。全菓連青年部内ヶ嶋副理事長より「我々に課せられた三重の菓子博覧会に対する、今年一年の行動だと思えます。我々青年部第9期やれる事を一生懸命やろうと思えますので、皆様のご協力・ご支援を賜りたいと思えます」と述べた。全菓連青年部樋谷部長より「我々に課せられた三重の菓子博覧会に対する、今年一年の行動だと思えます。我々青年部第9期やれる事を一生懸命やろうと思えますので、皆様のご協力・ご支援を賜りたいと思えます」と述べた。

より「青年部第9期の役目として、来年開催される全国菓子大博覧会・三重での成功につなげるための橋渡しが大きな使命と感じています。全菓連濱田実行委員長と連携をとりながら、全菓連のイベントを青年部で行う事を各ブロック長と相談しながら進めていきます。大手のショッピングセンターより、全国の旗艦店でイベントの開催依頼がきています。各ブロックと連携し、これを第一回目のイベントとして開催できないかと準備をしています」と述べた。全菓連面澤副理事長より「今、皆様は主役でやっている。商売で一番大変な時期で時間を取るが大変だと思えます。暇というのはないのではなく、暇を作らない人が悪いのだと叩き込まれました。一生懸命

鹿島神宮も訪問

3月9日に、茨城県菓子工業組合青年部木内部長の地区から祭頭祭が奉納される。全国の春のお祭りである。鹿島立ちという言葉があるように鹿島から始まり、全国に春を告げるお祭りである。真さんの映画にもあるが、柴又の家を出るときに「これから鹿島のお祭りがあるから出かける」というセリフがある。真さんは鹿

島のお祭りから、春のお祭りまで全国を歩くという。6月に横綱白鳳閣が土俵入りしたが、その時に鹿島神宮が初めて相撲の起源である、相撲関係者も含めてみんなが知った。鹿島の神様と諏訪の神様が力比べをしたのが相撲の起源と言われている。国技館にその絵が飾られている。

正式参拝を行い、木内部長が玉串を奉納した。正式参拝をしたところが拝殿とよばれ、奥に本殿がある。真ん中に石の間と呼ばれ、3つの作りで鹿島神宮本殿といわれている。創建が1619年、徳川2代将軍秀忠公より奉納された。建物は後ろの屋根が下がり、前に流れるように作られる流造と言われ、江戸時代に盛んになった神楽造りの社になっている。漆塗りで装飾され、日光東照宮の作り、

仕事をし、商売をして人と会う事が人生の一番大事な事を私は思っています。おかげさまで、他人より多く人と会っていると思えますが、それでも残る人と去る人が必ず出てきます。去る人が悪いわけではないのです。自分がどれだけ努力をするかで結果が出てくると思っています。組合員数が減っているのは全国どこでも同様ですが、青年部が一生懸命行っている所は、増えた県が二つあり、皆様の力がどのくらい大きいかと実感しましたと述べた。その後、各都県の活動報告があった。

茨城県・茨城県は7月に毎年ソフトボール大会があり大勢の方が参加し、その後ハーベキュー大会等を行っています。その後、水戸地区を中心として、菓子組合員を対象とした勉強会をしています。各地区の皆様がそれぞれ活動しており、神栖菓子組合では神栖フェスタにみんなで出店をします。

千葉県・年に1回、業者や専門の先生を招き講習会を行っています。ホームベージュのスイーツプラザの更新を担当しています。販売関係では、県庁のロビーで年に2〜3回青年部・組合を中心としてお菓子の販売をしています。理事会を年に2〜3回開催します。東京の合羽橋に近いので、年に2〜3回散策がてらにみんなで訪問します。

新潟県・新潟県は会員10名程度です。年一回の総会時に意見交換を行っていますので、皆様の意見を役立てたいと思えます。

山梨県・「会員は10名程度ですが、親会の補助という形で地元の地場産業会館のお祭りに参加しています。信玄公祭などにも出店して、販売を行いました。その他、総会等を行いました。」次に内ヶ嶋ブロックより「次回の関東甲信越ブロック大会は千葉県で開催する」と発表があった。

栃木県・「年2回、講習会や業者を招いて材料の勉強会を開催しています。講師を招かずに、会員同士での意見交換会を行います。近々では、パンフレットやチラシやDM等の媒体を持ち寄り、意見交換を行います。」

長野県・「年3〜4回の懇親会を含めて、その中で業者と話を勉強会を開催します。長野県は、長野県全体としてまとまっておらず、長野市菓青会として代表しています。前年11月長野県菓子工業組合60周年大会として、記念式典を開催しました。過去の会長などもお越しになり盛大に開催できました。」

翌日のエクスカッションでは、木内製菓株式会社の工場見学(次号に掲載)及び鹿島神宮を訪問した。



鹿島神宮本殿とご神木

塗りの方と同じである。周りに糸が垂れ下がっているが、御供え物が常に露出しているからカラス除けを設けている。一番奥にご神木があり、杉の太木で樹齢が1300年、根回りが12m、高さが43mある。関東の杉のご神木では、鹿島神宮が一番で、最高、最長、最大と呼ばれている。ご神木が本殿に倒れないように、ワイヤーを張っている。

○あざやかな朱色の楼門は日本三大楼門の一つに数えられ、1634年、徳川頼房公より奉納された。近くに、境内の中で二番目に大きい樹齢700年の二郎

杉と呼ばれるご神木がある。○宝物殿では国宝の直刀が展示されている。また、安政の大地震は起きたのが

10月神無月であり、鹿島の神様も出雲へ行っている時、江戸で大地震があり、鯨が患ったのだらうと懲らしめている鯨絵が展示されている。絵には、鹿島の神様の後ろに役人など裕福な人たちが、鯨の後ろには大工や瓦屋などがいて、地震が起きると儲かるので、鯨を応援する風刺絵もある。地震を治める神様で有名なので、要石を持ち、伊勢の神様より先陣を切って治める絵もある。

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その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保険制度の概要を説明したものです。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

大分 先人への感謝を忘れず自分流に 130年超の老舗 讃州堂

源泉数、湧出量ともに日本一を誇る温泉都市・別府の高速ICから程近い鶴見町で日々菓子づくりに励む末光弘太郎氏は29歳とまだ若い。2年前に130年以上続く老舗和菓子店 讃州堂を受け継いだ6代目当主である。

幼い頃から店舗2階の自宅で生活していた弘太郎氏は、家族の働く姿を見て育ったため自然と「いずれ



6代目の末光弘太郎氏

自分も家業を継ぐ」と考えるようになり進路も迷うことなく、高校卒業後は東京製菓学校で菓子製造の基礎を学び、神奈川県和菓子店で修業した後、別府に戻った。それからは父親であり5代目の末光昌弘氏のもとで歴史ある讃州堂の菓子を学び27歳の時に会社を任された。

表千家御用達の讃州堂は華美なものや奇抜なものに

走らず、本来の味とカタチを丁寧につくり上げてゆく誠実な姿勢を崩さずに商品を提供しているが、若い人達にもっと和菓子を食べてもらいたいと考える弘太郎氏は商品開発の上で、どうしても洋テイストを取り入れることが多くなるため、和菓子の基本である餡や素材の良さを損なうことなく最大限に活かせるよう心掛けている。

自身が考案した、パンケーキのようにやわらかい食感のどら焼きや和三盆糖を使用したプリンも、その特徴や素材に特化するだけでなく、総合的にバランスのよい商品に仕上がるよう原材料を厳選し何度も試作を重ねてつくり上げた。これら弘太郎氏の代表作「ふわあつとら」と「和三盆糖ぷりん」は今や小さな子供からお年寄りまで幅広い年齢層から支持を得て、歴代の

東京製菓学校 第53回菓子祭を開催

2月27日(土)・28日(日)10時~16時、東京製菓学校(新宿区高田馬場)にて第53回菓子祭が開催される。本年も体験・展示・実演各コーナー等の内容を用意している。

○催事内容
学生作品・特選銘菓。教師作品展示コーナー
和菓子実演喫茶コーナー
和風・洋風喫茶コーナー

○住所・東京都新宿区高田馬場一四一
○問い合わせ先
☎03-3585-0051
7二

埼玉 全菓連 東甲信越ブロック会議埼玉大会 三重菓子博について議論白熱

平成27年10月21日、熊谷市四季の湯温泉ホテル・ヘリテイジに於いて全菓連関東ブロック会議が開催され東三重菓子博の議案を主として白熱した議論が展開された。

会議では開催地埼玉県菓子工業組合石川雅雄副理事長の開会のことばから始まり同組合神戸武土理事長の歓迎の挨拶、関東甲信越ブロック幹事長茨城県菓子工業組合面澤義昌理事長の挨拶、全国菓子工業組合連合

の混乱に伴い各県参加費用捻出に難航しているという事です。議論は予定時間を大幅に超過するまでに白熱致しましたが当組合杉田禮三副組合長の閉会のことは無事終了しました。間に理事長会議を挟んで時間が押せ押せとなりましたが懇親会・二次会と埼玉の夜はリラックスして頂いた上で今後の菓子博を主とした外交の席となりました。今回二次会場は外交活動がしやすいようにカフェバーを貸し切りでツール使用の立食カクテルパーティーとさせて頂きました。

品化させた「いちご大福」は新鮮な母と程よい甘さの白餡を雪平生地で包んでおり「サクっとした食感でジュシー」と大人気の看板商品になっている。

このように当主が代々受け継がれてきた伝統の和菓子製法に磨きをかけ、時代の変化に柔軟に対応することで進化を重ねてきた讃州堂だが、弘太郎氏はまだ意

に満たないようで「時代の先を見るだけでなく、馴染みのある和菓子の中にも手掛けない品はまだあるので基本を忘れることなく一品ずつ我が物とし、もっとお客様のニーズに対応できるように品揃えを充実したい」と意欲をかきたてていた。

大分県菓子工業組合事務局長・早瀬大雄

全菓連関東甲信越ブロック会議



開催は10年ぶりです。日本一観光地が少ない埼玉県で来全部の菓子博に参加してきました。ここ20年の記録

すので開催場所の選定に頭を悩ませました結果、ありのままの武蔵野の自然をそのまま見てもらおうと埼玉県菓子工業組合事務所所在地の熊谷市内での開催となりました。

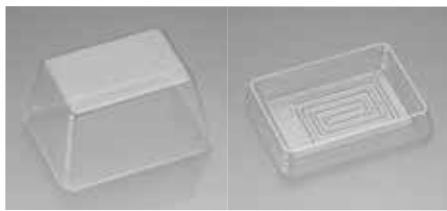
最後になりましたが当組合の菓子大博覧会への取り組みを紹介いたします。当組合は戦後再開以来

をみますと参加一回につき金450万円から500万円強の参加費用がかかっています。昨今の当組合経済状況から三重菓子博への参加がまだ決定出来ないでいます。費用の問題で埼玉県と上田清埼玉県知事のご協力を得ないと参加表明が出来ない状況です。埼玉県の協力をいかに得るか菓子博参加に向けた費用の積立金システムをいかに構築するかが将来に向けた当組合最大の課題である事を確認し、本文章の結びとします。

埼玉県菓子工業組合副理事長兼専務理事・中島祥夫

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小さいのでぎ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。

福井 組合創立50周年記念式典開催 組合事務所も新装移転

福井県菓子工業組合創立50周年記念式典を平成28年1月20日、ホテルフジタ福井にて開催いたしました。



創立50周年記念式典

「戦わぬ経営哲学」景気不景気は経営者次第! という演題で記念講演会を開催しました。

記念式典におきましては、平山伸治理事長の式辞、田中義乃副理事長の50周年記念事業報告のあと、永年に亘り組合事業に功績を残された元理事長の江川正典氏、前理事長の村中正洋氏に對しまして功労者表彰が行われました。

ご来賓には、石塚博英福井県副知事はじめ、全菓連大窪理事長、山本専務理事、久村中部ブロック長にご臨席を賜り、式典に花を添えていただきました。

引き続き行われました記念祝賀会では、和氣あいあいとした雰囲気の中で、ゲームなども楽しみながら、創立50周年を祝い散会となりました。

尚、本年度行われました創立50周年の記念事業として、27年11月3日〜8日まで西武福井店で行われました「福井とっておきフェア」に協賛しました。デパートの入り口には「饅頭箱」をディスプレイし、ブロック毎に、紅白饅頭の配布、菓子のプレゼントをさせていただきました。

11月21日には県の産業会館におきまして、職人の技能向上を目指した「技の祭典」に参加し、県内の40歳未満の新進気鋭の若手菓子

宮城 和菓子一筋65年 傘寿どこ吹く風 和菓子司 和楽

皇山保雄さん81歳の人生は、昭和25年5月から宮城県内の老舗和菓子店などで厳しい修行を積まれ昭和54年独立開業「和菓子司和楽」を営んでおります。



奈か山

四季それぞれの自然を取り入れた和菓子や洗練された茶道用の菓子等伝統を継承「人は心穏やかにして菓

子作りに向き合うことが出来ると思ふよ」菓子には人なりの心をモットーに技術の向上に精進した結果が81歳の現在に繋がっているの



和菓子司和楽

茶にも合うそうです。商品名は、仙台の新興住宅地の中山に店を構えたことから中山をもじって「奈か山」と命名、一つ一つ丁寧に手造りする。お客様に評判

また菓子組合主催の和菓子講習会の講師を務めるなど、卓越した技術を組合員に伝承する行動は現在も進行中です。宮城県菓子工業組合、佐藤あや子

徳島 徳島独自の文化を発信 「阿波ういろ」ブランド化!

2015年9月16日〜26日、東京・新宿高島屋におきまして、徳島県菓子工業組合が同地では初となるイベント出展を行いました。テーマは「阿波ういろ」のブランド化!



ロゴ

も数えられ、江戸時代より阿波徳島に伝わる伝統菓子の魅力を広く知っていただくための取り組みです。

徳島独自の文化を発信していただくことは、主催者である私達にとっても今



新宿高島屋でPR



阿波ういろ

大阪 菓子研究会で勉強会を開催 大阪府菓子工業組合

この度、大阪府菓子工業組合の菓子研究会が主催となり、新たに菓子に関する勉強会が立ち上げられました。その第1回の勉強会が2015年10月22日に不二製油株式会社大阪南事業所で開催されました。

この勉強会は、大阪府菓子工業組合(野村泰弘理事長・株式会社播磨)の菓子研究会(中島孝夫委員長・株式会社中島大祥堂)が組合員向けに行ったもので

この日参加した一行は、不二製油大阪南事業所に到着した後、まずはフジサニプラザで事業所説明を受けました。その後見学者はマ

工場内でのラインの見学も行われました。その後チョコレート開発室のスタッフよりチョコレート製品の分類や規格、健康チョコレート、チョコレートの取り扱いについてなどの詳しい説明会が行われ、また大阪府菓子工業組合向けの試作品も用意されました。

大阪府菓子工業組合(野村泰弘理事長・株式会社播磨)の菓子研究会(中島孝夫委員長・株式会社中島大祥堂)が組合員向けに行ったもので、新装移転を行いました。引越した12月8日に行い、今までのビル4階から1階に変わりました。皆様、是非とも一度お立ち寄り頂きたいと思っております。福井県菓子工業組合副理事長・田中義乃

高知

「現代の名工 西沢勝治氏を講師に」お菓子技術講習会の開催

高知県菓子工業組合で、組合主催の和菓子技術講習会は、去る11月1日(日)に、会を開催いたしました。本



講習で作った上生菓子6点

年度の講習会は全菓連のお力で「公財」日本豆類協会の助成金をいただくことができ、県下の組合員を対象に、更なる技術向上を目指してレベルアップに繋がる



お菓子技術講習会

ようにと、滋賀県より「現代の名工」である西沢勝治氏を講師にお迎えいたしました。朝丸三の講習会場をお借りし、朝9時30分〜夕方16時まで

道明寺風生地と外郎、といったお菓子を一つ一つ説明しながら丁寧に実演していただきました。講習の最後には、受講者30名と西沢氏との質疑応答ですべて終了となりましたが、豆類(北海道小豆)を使用した海小豆餡等を使ったそれぞれに工夫を凝らしたタイプの上生菓子に触れ、勉強出来たことは大変有意義であったと思われま

す。この度の助成金は、組合開催の講習会予算に大きな手助けになりました事をこの場をお借りしてお礼申し上げます。高知県菓子工業組合事務局長・森下広和

一、都菓子講習会を開催し、組合員の技術向上に役立ちたいと努力したいと思っております。高知県菓子工業組合事務局長・森下広和

京都 京菓子協同組合の教養講座 表示基準・衛生管理・ブランド構築等学ぶ

京菓子協同組合(京菓子部会)研究開発部では組合員の他、ご家族・従業員を対象に年に4回の持ち寄り会の他、研究講座、教養講座を行っております。平成27年10月27日(火)

堀九来堂様に於いて教養講座を行いました。講師としてインダアイテス株式会社様、ホシザキ京阪株式会社様、株式会社第一銀行 ※菓子店における「引き算」発想のブランド構築について 最後に保木研究開発部担当理事の挨拶で閉会しました。

長野

松本あめ市と全国あめ博覧会の開催 正月の風物詩に12万人の出入

新春恒例の松本あめ市が1月9日、10日の2日間にわたって中心市街地で開催された。各町通には、福あめ、



松本あめ市

板あめ、豆板をはじめ各種あめ類や福たるまを売る露店が多数出店し「福たるまはいかがですか」という子供らの元気な声が響き、初

春の町は華やかな賑わいで一杯であった。松本あめ市は、戦国の故事、越後の武將上杉謙信の「敵に塩を送る」に由来し、塩市がいつしかあめ市となって今日に至っている。10日には、七福神を先頭にした時代行列、塩俵に結んだ綱を引く塩取り合戦、

されておられ、こちらも大変な人気であった。地元松本からは老舗各社の新ばしあめや福あめ等々の出展があり花を添えています。実行委によると2日間で

一方「全国あめ博覧会」は蔵の街で知られる「中町・蔵シツク館」で同時開催された。1都18県から38社が参加し、いろいろとどりのあめ菓子約100点の展示即売が



全国あめ博覧会



教養講座

約12万人が訪れたとのこと、松本あめ市は商都・松本の正月の風物詩でもあります。長野県菓子工業組合事務局長・牛越繁

トータルビルマネジメントサービスのご提案

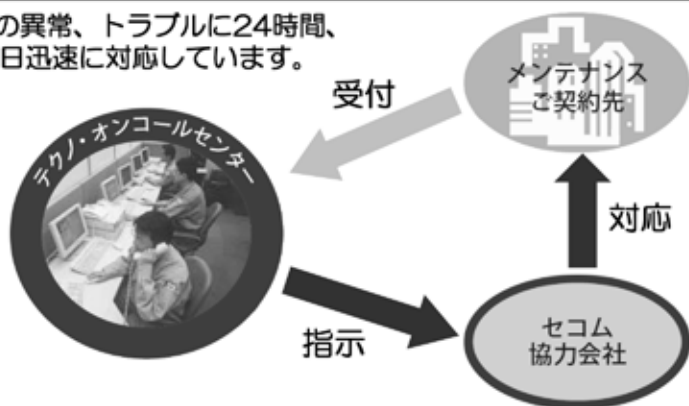
建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご提案します。

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 ステール中野ビル TEL.03-5340-5208 担当:野中・筒井

回収等の措置判断と公表目安の考え方

(1) 品質、法令・表示に与える影響度評価

(2) 安全性に与える影響度評価

健康影響の程度(縦軸)	1 命に関わる問題 (死亡の原因となり得る)	(1-D) 事故レベル2	(1-C) 事故レベル3	(1-B) 事故レベル3	(1-A) 事故レベル3
	2 重篤な健康被害の 原因となり得る	(2-D) 事故レベル1	(2-C) 事故レベル2	(2-B) 事故レベル3	(2-A) 事故レベル3
	3 医療措置が必要な程度 の健康被害になり得る	(3-D) 事故レベル0	(3-C) 事故レベル1	(3-B) 事故レベル2	(3-A) 事故レベル3
	4 軽微な健康影響 (一時的)	(4-D) 事故レベル0	(4-C) 事故レベル0	(4-B) 事故レベル1	(4-A) 事故レベル2
		D 1件の発生	C 2~3件発生 (1店舗で複数)	B 散発的に複数発生 (複数店舗に拡散)	A 多数発生 (多店舗に拡散)

拡散性の程度(横軸)

- 商品回収 → ニュースリリース・記者会見によるマスコミへの公表を検討
- 影響商品の供給停止 → HP による公表を検討
- 該当品の店頭撤去 → 店頭での告知・公表を検討

フードセーフティジャパンでは五木田和夫氏(損保ジャパン日本興亜リスクマネジメント株式会社)を講師に迎え、「食品リコールリスクとクライシスマネジメント」をテーマに講演を行いました。講演は昨年10月2日に行われました。

SNS・WEBリスクの概観と異物混入クレームの対応のあり方

先月号より続く。

対応の好事例

WEB上の対応を含めた対応のあり方を考えるにあたり、好事例がある。チョコレート会社の社内で起こった事案である。今年の6月、商品にイモムシがついていてという画像が投稿された。非常にインパクトのある画像だったので、拡散、連鎖の刺激をして、瞬間に一方を超える投稿がなされた。これに対し、この会社は冷静に、しかも3時間という短い時間で公式サイト

に適切な結果、的確で抑制の効いた公式見解を上げ、逆に賞賛された。内容は「商品にイモムシが入っていた。その商品を出荷したのは昨年12月で発生が6月なので6か月たっている。そして、イモムシの写真的状態を見ると、30〜40日以内の状態の幼虫ではないですか」とごまかしを書いていない。ただ、流れからいって、出荷後に家庭内に入ったことを示唆していることがわかるだろう。さらにつけ加えて「詳しくは

食品リコールリスクとクライシスマネジメント

五木田 和夫氏 (損保ジャパン日本興亜リスクマネジメント株式会社)

その②

はこちらのサイトでござん下さい」と、日本チョコレート・ココア協会が発信している客観情報がある。この中には「虫などが入る場

合は、家庭内に入ることが多い」と書いてある。間接話法である。さらに謝っている。「お騒がせして申しわけございません」と、適切なメッセージとして発信している。この内容が非常によく、賞賛トピックが1万で、影響はほとんどない。

これから我々が学ぶべきことは、SNS投稿の対応について、3つある。1番目は迅速、スピード。WEB上での情報拡散は非常に早いので、それに対応するスピードが必要である。2番目は、誠実・共感である。WEB上投稿者は悪意や糾弾をしようとしているのではなく、どちらかという企業に誠実な対応をしてほしい、あるいはこんなことがあったので分かって欲しいという共感を求めていると思う。3番目は、洞察力が必要である。何を真意に

しているのかを見極め、それに合わせた適切な対応が必要である。

異物混入への消費者行動の変化からみる対応の着眼点

これまでは、異物が入っていると消費者は「これは何だ」と不快感を覚える。そして家庭内や友達に文句を言って終える方と、企業にクレームを言う2パターンがある。7〜8割が何も言わないで収まり、2〜3割の方がお客様相談室に電話、メールをしてくる。

こうした申し出があると企業は、基本原則として3Sで、迅速・正確・誠実な対応、そして3現主義の現場、現物、現実という対応をする。消費者は基本対応が悪ければ「けしからん」と保健所にまで行ってしまふ。企業は食品事故も

れないと想定するため、その広がりがあるかを考え、拡散性があれば、食品事故対応として、そうでなければ別の対応をする。

また、消費者がSNSやWEBに投稿という手段を持っていく。これにより、企業に直接言わないでWEB上に投稿する。そして個別対応の中で、企業側の対応が悪ければSNSに投稿され、場合によってはWEB上で拡散炎上することが起こり、マスコミも取り上げて報道するという流れができてしまった。こうした影響の変化があるの

で、クレームにおいてどのような対応をすればいいのか基本的なことを考える。これは真実を見きわめて、顧客目線で丁寧な対応をすることに尽きる。WEB上の状況があるので、例えば「口コミやつぶやき程度なら通常は静観する対応をと

る。ところが写真付きの投稿で、意図ある期待や要望が感じられる場合、金銭取得目的やネット告発は、通常の苦情申し出の対応をしていない時点で、特に強めてする留意点がある。1. 腰の低いお詫び。2. 根拠となる事実に基づいて丁寧な説明をする。3. 返信する

その際に揚げ足をとられることがあるので、十分チェックをする。4. 自社起因かもしれないのであれば、保健所に届けて透明性を担保する。こうした動きが基本である。間違ってもしてはいけないことは「異物が入るはずはない」と言うこと。企業側の理屈を強調する対応はよくない。

WEBリスク影響による、トレンドアップ時代の食品事故の回収や公表判断について考える

WEBリスク影響によるトレンドアップの時代である。こうした中で食品回収や公表の判断をどう考えればいいのか。1件でも即日中に公表回収を決めた企業もあるし、他の場合は、販売直後の場合は4件、5件で記者会見までした。状況の変化がある中、この辺の整理をしなければいけない。食品事故対応は、皆様の

とどこでもマニュアルの中にフロー図等を用意していると思う。何かあると、まず異常性をとらえ、拡散性があるかどうか見ると、これはまずいとすれば、品質管理委員会など横の連携で集まって情報収集し、食品事故かどうか判断をする。そして、リコールが必要か否かを判断し、公表を判断する。リコールとなったら組

織的な動きとして、いろいろな対応をしていく。これだけで対応できるかというと、抜けている部分がある。SNS投稿やWEBリスクに対する視点を付加しなければいけない。SNSで何らかの申し出を、してこなくてもあるし、苦情対応していく時、企業の対応が不十分だと投稿されてしまう。場合によっては拡散炎上し、自社にとって不利な評判が上がってしまった。従って、事故の対応の中でもWEB状況の評価をする仕様が重要である。そして、皆さんのところでも作られていると思うが、回収や公表の判断基準とひも付けをする。WEB上の状況がこうだから、公表はこうする、というひも付けが必要になる。また、現状の状況の評価をどうしたらいいのか、目安を整理した。拡散炎上には段階的なきっ

とどこでもマニュアルの中にトレンドアップの時代である。こうした中で食品回収や公表の判断をどう考えればいいのか。1件でも即日中に公表回収を決めた企業もあるし、他の場合は、販売直後の場合は4件、5件で記者会見までした。状況の変化がある中、この辺の整理をしなければいけない。食品事故対応は、皆様の

とどこでもマニュアルの中にトレンドアップの時代である。こうした中で食品回収や公表の判断をどう考えればいいのか。1件でも即日中に公表回収を決めた企業もあるし、他の場合は、販売直後の場合は4件、5件で記者会見までした。状況の変化がある中、この辺の整理をしなければいけない。食品事故対応は、皆様の

とどこでもマニュアルの中にトレンドアップの時代である。こうした中で食品回収や公表の判断をどう考えればいいのか。1件でも即日中に公表回収を決めた企業もあるし、他の場合は、販売直後の場合は4件、5件で記者会見までした。状況の変化がある中、この辺の整理をしなければいけない。食品事故対応は、皆様の

回収等の措置判断と公表目安の考え方

回収の判断基準について、皆さんのところも一定の整理をされていると思う。我々がおすすめているのは、まず安全性に影響のあるものの評価と、品質や表示といったカテゴリに分けてマップを作る。左上の図は、安全性に影響がある場合の影響度評価で、縦軸は、安全性に影響があるもの、健康への影響度で、横は拡散性である。段階によってレベル分けをする。赤いところは非常に危ない

回収等の措置判断と公表目安の考え方

ので回収する。山吹色は予兆で供給を停止する。黄色は黄信号なので、店頭から撤去する。概括的だが、事故状況における対応措置のあり方が整理できる。

この整理と公表を結びつけなければいけない。公表を考えた時、まず事故状況によって、どう公表していくのか、マスコミ対応していくのか、ざっくりとした整理だが、やはりレベルの高い赤だとマスコミへの情報発信を考えなければいけない。もう少し薄い色のものであればホームページの公表もある。黄色くらいなら店頭での公表と、このよう

な整理ができる。これは事故状況における公表の1つの基本判断の基準である。これにプラス、評判に影響を与える他の要素を見ないといけない。例えば原因や初動において社会的に逸脱している行為があった、炎上する問題が社会問題になっている背景、自社が過去に何かあって非常に信頼を落としているなど。こうした状況に、WEB上の状況を加え、最終的にはいろいろな要素があるので総合判断する、というステップで考えていく。こうした状況があれば、公表の手段として1段階も2段階も高い方法

を採る必要がある。例えばビニール片が1件混入してしまった。あるいはゴキブリが1件混入してしまつた。先ほどのマトリックスでいうと1件の発生で、健康影響は小さい。通常で考えると個別対応して、公表もしない。ただ、ゴキブリ混入があった会社をイメージすると、この会社の場合には、初動で規範に逸脱する内容があった。威圧的な行動をしてしまった要素と、WEB上は20万もネットにネガティブ情報が投稿される状況があったので、ここでは2段階高い公表手段、マスコミに出すという手段を

とっている。異物混入が連続発生で指摘された大手ハンバーガーショップの例をイメージする。こうした異物混入では軽微な健康影響が考えられるが、拡散性が少しいるので対応としては、販売停止をする。そして公表していくことが通常である。ところが、この場合、社会的な信頼を落とすような事案があり、WEB上で10万を超える投稿があるとこの状況では、通常よりも2段階高い対応、つまりマスコミ対応、記者会見をすることが考えられる。

皆様のところでも回収等の商品措置の判断、公表の目安、さらにWEB上の状況の評価も結びつけて、全体を考えると、整理が必要である。食品事故の対応も、公表のあり方で考えると、WEB上の状況を少なくとも予兆段階から評価する。できれば、商品措置や公表の目安を持ち、ひも付けをする。公表を検討する際は評判や他の要素、WEB上の状況の視点も踏まえて、総合的に判断する。状況が悪ければ1段階も2段階も高い公表手段をとる。

まとめ

消費者の異物混入問題への意識は、今まで以上に敏感になっている。状況としては、SNS投稿だけではなく、直接のメール申し出も増えている中、異物混入の申立クレームの対応は、基本は変わらない。ただ、これまで以上に留意して、お客様の求めていることを見きわめ、丁寧な対応をすること、お詫びや事実・根拠になる説明の揚げ足をとられないようにする。もし

かけがある。まず低い段階として、写真付きの投稿というニッチメディアの展開。そして、信頼性があるネットニュースに取り上げられる。さらに、影響力のあるヤフーニュースに取り上げられる。そして、マスコミに取り上げられる可能性がある。こうした段階を見ることできる。記事の数をどれくらいとればいいのかという10万である。先ほどの大手ハンバーガーショップは10万を超えていた。10万を超えるとマスコミに対しても検討する必要がある。そして、1万〜10万くらいでヤフーニュースに取り上げられた状況では、必要に応じてホームページ等、WEB上で何か情報を発信することが必要かもしれない。当然、WEB上のモニタリングはしなければいけない。

愛知 地元で愛され20年 半田市リヴェールニッ坂

今回お伺いしたお店は、お酢とレンガの町で有名な半田市に拠点を持ち、知多郡武豊町に2店舗を構える若きパティシエ久村俊弥様のお店「リヴェールニッ坂」様をご紹介します。

和洋菓子屋の三代目として生まれ久村氏は、小さい頃学校から帰ってくると家では初代の祖父が薪で餡子を炊き、二代目のお父様



三代目の久村俊弥さんと奥様の真由美さん

がオープンで焼き物を焼いている姿をいつも当たり前のように見ている「将来こんな職業につけたらいいな」といつも思っていたそうです。

そんな久村氏も小さい頃から「エレクoon」を習っていて、高校生の時バンドを組んで「キーボード」を弾くという音楽に明け暮れて、大学へ行ってミュー

ジシャンになるんだと夢を抱くも大学受験に失敗し、お店に出入りしている業者

さんの紹介で、東京のケーキ屋さんでバイトをしながら受験勉強をするが、またしても失敗。そこで、最初に紹介された豊橋の「株式会社マッターホルン」(現愛知県菓子協会理事長河合秀矩氏)での修業生活が6年続くことになりました。

今ではあの6年間の修行時代があったからこそお菓子作りの技術は言うに及ばず根性も付き、社会での上下関係の大切さを知り社会へ出ていく自信というものを手にすることが出来ました。

6年間の年を終え、1年間ヨーロッパで勉強しようと思えばフランスへ旅立つが「やっぱり日本のケーキの方が優れている」と思い、たった1か月で日本へ帰国。修業先「マッターホルン」で知り合った後輩「真由美」さんと1995年10月に結婚し、同年12月1日に「リヴェールニッ坂」を開店。お店にはカフェスベ

ースもあり、地元のお客でいつも賑わう大型店舗である。この「リヴェールニッ坂」を一躍有名にしたのが看板商品でもある「ニッ坂ロール」です。厳選された素材を使い、改良を幾度となく重ねて生まれたのが究極のロールケーキです。しっとり、ふわふわの生地と濃厚でいて口溶けの良い卵風味のクリームが特徴の贅沢なスフレタイプのロールケーキです。世の中が「ロールケーキブーム」でもありましたが、当時最高で1日に770本を売ったという自信作もあり、今でも日に100本は売れるという看板商品になっています。

他にお父様が開発されたお酒のケーキ「酒蔵景気」は300年余の歴史を誇る地元半田で生まれ育った銘酒「国盛」。その中でも幻の酒と言われた国盛「吟醸酒」をたっぷり含ませた和風ケーキです。発売以来30年余りたった今でも半田のお土産で、上位の賞を頂いています。

そして、今まさに店頭で並んだばかりのお菓子その名も「半田みやげ」。これは6年間修業した先でのお菓子を自分流にアレンジし、地元半田のお菓子がいつまでも愛されますようにという願いを込めて、パッケーも半田の「赤レンガ」をモチーフにして地元愛が一杯詰まったお菓子に出来上がっています。また、とっても楽しい素材で太い柱になることでしょうか。最後に忘れてならないのは、これだけ対外的に行動範囲が広い久村氏を支えているのは、ケーキ作りが大好きな奥様「真由美」さんの存在にあると思います。奥様は今でも白衣を着てパティシエールとして次から次へとケーキを作り、コンテストへの挑戦も前向きで、昨年度は「第33回中部洋菓子技術コンテスト」(愛知・岐阜・三重)で連合会長賞を受賞するなど、技術向上にも余念がありません。

愛知県菓子工業組合・鬼頭武司

節分を過ぎると、あっと言う間に春の足音が聞こえてきます。年々、さくら餅の文字が店先に貼られる時期が早まってきているようにも。

■菓子は季節!

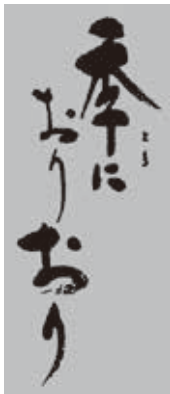
「旬をいたたく」、これがそが和菓子を楽しむ第一歩。雪降るなかで、餅からほんのり桜の香りを味わいながら、やがてやってくる開花を待つ、そんなシーンをもちたしてくれるのがさ

くら餅です。夏、秋、冬をリードする和菓子もやっぱり際立たせたい。

を感じる季節には、街中へひときわ、新茶の文字があふれます。

必ずしもいいほど茶舗があるもの。お茶に詳しいご主人とともに、何かコラボ企画を考えてみてはどうでしょうか。

和菓子を置く棚が、コンビニはじめ他の業態にも随分と増えました。生産効率を上げコストを下げる大量販売は、お菓子の気軽な食べ方を広げました。と同時に、本格を求める層も増えてきています。季節の香りや風土が感じられる菓子が求められているなかで、平成28年は伝統菓子再生のチャンスなのかもしれません。



その(249) 2月

世界で「マッチャー」がスタンダードとなってきました。夏も近づくと夜と唄われてきたように、花のあとには翠の香り、夏

全国にお茶の産地はたくさんあります。そして、全フランスとしての銘茶舗から、地元で愛される郷土の茶処まで、菓舗があれば、

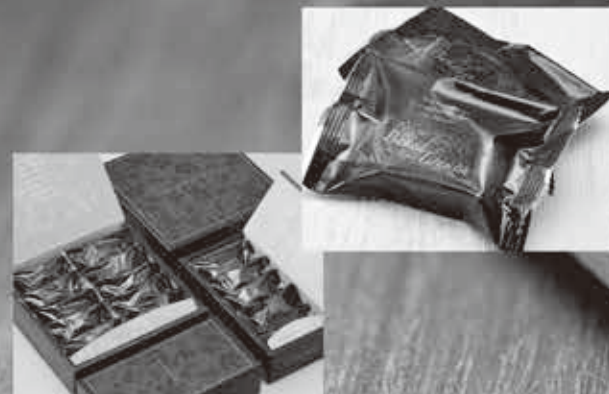
全国にお茶の産地はたくさんあります。そして、全フランスとしての銘茶舗から、地元で愛される郷土の茶処まで、菓舗があれば、

城戸翔雀(きとじょうかく)

ベイクド・ティラミス

ほろ苦い大人の味と優雅なひととき

女性に人気の「ティラミス」が、香ばしい焼き菓みに生まれ変わりました。ホイップクリームをスポンジ生地に使用した、コーヒーのほろ苦い大人の味がお口に広がります。小ロットでお求めいただけるワンランク上のプレミアムスイーツを、お店の新アイテムとして是非ご利用ください。



Baked Tiramisu

The keys to outstanding sweets are carefully selected ingredients and a skillful patissier. Our highly experienced patissier uses only the finest ingredients to create that perfect taste.



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

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。

先月号より続く。

私が一皮むけた経験

3皮目は、アシスタントマネージャーとして部下を持った時で、当時、客室乗務員の中に管理職のマネージャーはあまりいなかった。管理職は乗務員ではないので、アシスタントマネージャーは現場の長、管理職みたいだけれど管理職ではない役割である。当時は飛行機も大きかったので客室乗務員が18名くらい乗っている。ファーストクラス、ビジネスクラス、エコノミークラスのパーサーがそれぞれいるが、その全体をまとめるチーフパーサーの役割を持っていた。組織の中では10人くらいのグループがあり、そのメンバーともフライトを時々するが、班長

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)

その③

「私も一生懸命やっているんです、それをどうして見てくれないんですか」と言われて、見てくれている人がいたという喜びを感じた私が、逆にはいけなかったことをしていることに気がついた。

この経験で、B子さんはB子さんなりに努力して成長している。人の成長は1人ずつの伸び幅で見なければいけない。というのは人の比較ではない。成長の幅を見るためには、同じような範疇で見ていると見えない。1人ずつをしっかりと観察することが大事だと思った。また「この頃で

場判断を任されている。決められないことは許されず、必ず決めてキャプテン・機長に報告をしなければいけない。そういう小さな判断の積み重ねが修羅場経験になった。急病人が出て、お医者さん呼び出さなければいけないとか、機内でお客様同士が喧嘩を始めて暴行行為が始まった。どう収めるかなど、その時に判断し、指示しなければいけない。そういう貴重な機会を与えてもらった。また、会社で強く意識し、大切にしていることは、その場での判断は必ず尊重すること。病人が出た、どこか目的地外着陸で下ろすことを決定した。本当に必要があったのか。飛行機がア

「それは必要な振り返りか。その判断をなぜしたのか」という聞き方は違う。何が起ったか、同じことが起った時には「こんな判断もある」を情報として共有しておく。チーフパーサーという業務がそれを培うのに、一皮むける経験だった。4枚目の経験は、管理職になり、そういう相談をしてくる後輩がいた時、どこまで自分が親身になって考えた。私は客室乗務員としてずっと機内の業務で育ってきたので、スタッフに助け

けない。大事なことは、この判断を会社が尊重すること。「何でそんな判断をしたんだ、そんなに大した病気でなかった」は後でわかるかもしれないが、その時にした判断を尊重すること。

ただ、その判断が唯一だったかは別で、後で考えた時「こういう判断もあったよね。こういうところをポイントに決めることもできたよね」という振り返りを情報として共有していく。「それは必要な振り返りか。その判断をなぜしたのか」という聞き方は違う。何が起ったか、同じことが起った時には「こんな判断もある」を情報として共有しておく。チーフパーサーという業務がそれを培うのに、一皮むける経験だった。4枚目の経験は、管理職になり、そういう相談をしてくる後輩がいた時、どこまで自分が親身になって考えた。私は客室乗務員としてずっと機内の業務で育ってきたので、スタッフに助け

でもらうことはあっても、同じ立場や対等に意見交換をすることはなかなかなかった。管理職になった時、入社して何年目の部下のスタッフに教えてもらわなければいけないことがあった。管理職になって出る会議や、仕事をしている現場で「それはどういうこと? その言葉は何?」ということがある。

最初、私は「管理職なんだから何でそんなことを知らないの、言ってくれないからよ」という気持ちになっちゃった。けれども、わからないことは知らないで「素直に教えてください」という姿勢が大事だと思った。

だと思った。家族のことや自分の環境やいろいろなこととは、言いにくいけれど管理職に話してくる人たちが受け止める。どうしても先に答えを見つければよいとして、何か言わなきゃとなるが、そうではなく、まず受け入れる大切さを感じた。管理職の役割としてリーマンショックの時、かなりのコスト削減と生産性向上をやった。管理職として会社の施策を伝えなければならぬ場面があったが「何のために、これをしたらどうなる」を話さなければいけない時、次の言葉に出会い「なるほど」と思った。「凡庸な教師はただしゃべり、よい教師は説明する、優れた教師はやってみせる、そして偉大な教師は心に火をつける」。この会社とこの仕事が好きで、そのために自分が何をできるのか。問いの答えは、社員1人ずつが持っているけれども、その気持ちをどうにか伝える。その気持ちをどうにか伝える。その気持ちをどうにか伝える。

自分結婚してなく子どももないのだが、管理職になり、そういう相談をしてくる後輩がいた時、どこまで自分が親身になって考えた。私は客室乗務員としてずっと機内の業務で育ってきたので、スタッフに助け

管理職の役割である。マネジメントは人を管理することではないと感じた。今、ANAグループの中に女性役員は4名になったが、私が役員になった時は1名だった。マイノリティを築き上げて、会議に出ても男性の中にいつも女性1人だった。女性だからと言われることを嫌う人もいるが、私は気にしない。仕方ないじゃないみたいな感じで、あえて気にしないようにし、むしろプラスにしようと思う。例えば「今日女性1人だから河本さんこれやってみませんか」とか「河本さん何か言ってください」と言われ、発言の機会を与えてもらえる。研修に誰か送らなければいけない。女性は少ないから河本さん行ってくれる?」と言われる。私は「行っていいんですか、それ行きたかったんです」と答える。そこでいちいち、女性だからと言ってよりもプラスにとらえている。

男性なら「このプロジェクトに参加してみないか」とか「海外異動があるけれど行ってみたいか」と言われたら「はい喜んでいきます」と答える人が多い。けれども、「女性の私にできるでしょうか」とか、私でいいんですか、海外の任命をする時も「君は行って本当に大丈夫?」というところから入られる。「本当は行ってほしくないと思われているのかな」と受け止めることがある。私は女性の方か「何かやってみたいか」と言われたら「やれるかやれないかは、指名した人が決めるんだからやってみればいい、自分で最初からできないと決める必要はない」と言っている。女性メンバーの研修や後輩と話をしている時は「オファーがあれば受けたい」と言ったり、男性には「女性に転勤は無理とか、海外赴任は無理ではないか、女性のほうがしなやかに乗り越えるかもしれないよ」と話している。

ダイバーシティ推進をばくむ風土へ

グループ経営理念、グループ経営ビジョン、グループ安全理念

ダイバーシティをどう定義するかが、1人ずつの社員の個性を生かすことだと思う。

最初はANAの経営理念、経営ビジョンと安全理念を出した。皆さんの会社は経営理念やビジョンは1

つだと思うが、ANAは並列して安全理念を持っている。安全は経営の根幹で、あえて経営理念と並べている。

安全を守っていくには、風土が大切である。その風土は客室乗務員の緊急想定訓練の場で、絶対に起こってほしくないことのために、万全の体制で備える訓練を繰り返した。火災が起ると消火器で消火作業をす

「頑張らないとね」と伝えた。その時に言われたことは「河本さんはいつも私を助けてくれる」と言います。A子さんがこうだから私にこうしてほしいとか、できていないとか、比べてものを言うのは残念です」と言われた。私は、はっとした。B子さん

緊急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

急減圧時の対応。緊急着水した時。2013年1月16日692便が高松空港で緊急脱出した時は、ボーイング787からスライダ

行事予定

- 福井** 2月23日、菓子技術講習会、講師・新澤貴之
- 島根** 2月21日、22日、松和会持ち寄り会・青年部しまね食まつり、生涯学習センター1階、松江市
- 静岡** 2月25日、事業者のためのマイナンバー講習
- 宮崎** 2月24日、菓子講習会、講師・深野嘉郎氏(小城製粉(株))、(株)フジサニ1階、宮崎市
- 岩手** 3月8日、洋菓子講習会、講師・横田秀夫氏(菓子工房オークウッド)、盛岡手づくり村研修室、盛岡市
- 新潟** 3月7日、菓子研修会、講師・本間紀之氏(県食品研究センター)、加茂市
- 山梨** 2月26日、28日、山梨県菓子まつり、地場産業センターかいてらす、甲府市
- 会、藤枝・魚時、藤枝市** 2月26日、28日、山梨県菓子まつり、地場産業センターかいてらす、甲府市

隠さない、お願いする、報告する、感謝する

風土として隠さない、お願いする、報告する、感謝することが大事だ。理由は、権威勾配と呼ぶのだが、パイロットは左席が機長で、右席は副操縦士が通常である。指示は必ず機長が決めるのか、ご家族への対応はどうなのかという練習もしている。起った時にどうするか対応もしっかりとるという仕組みを持つ。

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)にお願いしました。先月号より続く。

離れた場所にお店を出した理由

柳社長: 次にこれがニムラナ店ですが、これは1つ離れていましたよね。なぜそのような所に造ったかというお話をちょっとさせてください。このニムラナというのは、日本企業が進出している工業団地があるんです。大体40社くらい、今います。最終的にはたぶん60社くらい出てくると思うんですけど。その人達が、私がこの店をオープンしたとき、操業が少し始まっていました。田舎なので、食べる物にも本当に困るような場所だったんです。非常に過酷で、そこで働いている方というのは週末になるとメルガオンとかデリーに行って買い物をして、またそこに向かうというふうな方たちだったんです。

くその人に「今日パーティーでもあるんですか?」って。1人ですからね、5個も買って行くのはちょっと不自然だったので聞いたんです。そしたらその方が「いや、僕はこれからニムラナに帰るんです」と。Trohaさんのケーキを冷凍して、ひとつひとつ解凍して毎日食べるのが僕の楽しみなんです」というふうに言ったんです。私はそのときに凄く感動したんです。そんなにまでしてくれるお客様がいらっしゃるんだな。そのときにふと、そうやって冷凍しているものじゃなく、生のものをお客様にお届けしたいなと思って、デリバリーを始めたんです。結構遠いんですから、まとまった数字じゃないとなかなか難しいんですけど、とにかく

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)

く行ってみようと思って、去年の1月からそれを始めたんです。そしたら、初回3千ルピーの売り上げだったんです。つまり5千円ち

よかったです。私は愕然としました。日本人の人がいるから、もうちょっと売り上げがあるんじゃないかと思って行ったら5千円くらいで、これは困ったな。でも、行くと言ったからには行くと思いついて、行き続けたんです。そしたら途中で応援してくださる日本人の方がいて、その人が「Trohaさんが来るんだから、皆で買おう」と宣伝をしてくれたり、そこに「ニムラナ会」という工場長達が集まっている会があるんです。そこへ私を呼んでもらって、そこで紹介をさせてもらったりとか。そういうふうにするうちに、去年の6月、7月ぐらいには、月に2回行けるようになったんです。デリバリーに。今年1月、1年経ってその

です。月に2回じゃなくてもいい。これは凄く良い。そして、向こうから請われた話なので、家賃がもの凄く安かったんです。当然向こうも、上がサービスアパートメントなので、うちが入ることによって日本人の利用があるだろうということもあって、うちが安く入れたんですけど、そういうお声掛けがあって、店を8月にプレオープンして、9月にオープンしたんです。1ヶ月経って、売り上げが今30万ルピーに近づいています。今年中にはおそらく30万ルピーいくんじゃないかなと思いますけど。最初3千ルピーだったのが、そこまで伸びたんです。私が言いたいのは、お金のためにお店を出したわけじゃないんです。ただその人達に美味しいものを食べてほしい、その想いで出たことで、お客様達に凄く信用されて、今も毎日のように来ていただいている方も多いんです。これに気づけたのも、向こうで頑張っている1人の日本人が本場に今ここで立ち上げもやっていますし、その人間関係です。そういうなかでやれているというのが、私はビジネスの醍醐味なんじゃないかと。正直、まだニムラナ店は赤字にはなっていないです。なっていないですけど、こうやって、やっていくことがビジネスの次のステップへ繋がっていくんじゃないかなと私は信じてやっています。ここでうちのシェフが、こういう思いでここに来てくれているか語ってもらいました。(ビデオ上映)

インドでのシェフの思い

柳社長: 彼と最初に出会ったのは、尾関さんに紹介していただきました。お会い

かかっているんです。1年かけて私は、口説いたというか、お話をさせていた感じで、そのなかで彼が言っていたのは「自分の技術を

後継者、若い人達に伝えたいんだ」というのが聞かされたんです。だったら、日本じゃなくてインドでやりますか」ということをお話しさせていただきました。そして今、インドに行ってもらっています。正直、年収も下がって、家族も日本に置いて単身で行ってもらっています。しかも、初めての海外がインドだったので

柳社長: これはやっぱり想いというか、それを作った馬鹿「何やってるんだ、お前」とか言っているんです。「こうやってやるんだ」といいながら、作って教えている。彼らも、もの凄く熱いままを見ています。必死になって覚えている。

ね。もうずっと、最近。柳社長: そうですね。パン職人をやられてから洋菓子職人に移ったと言っていました。最終的には、日本のあるところの工場に働いていらっやして、そこで管理部門をやっていたんですけど、やっぱりもう一度自分で作りたいと言って、今インドでやられて、生き生きしています。あと、インドはなかなかお金中心、つまり年収が高いほうに映りがちなので、だから想いとかではな

とです。あと、これが大きいですが、なるべく店にいるようにしているんです。お客様と接して、お客様は何と言っているかという声を聞くんです。彼も、厨房にいるんですけど、製造している限りお客様が来ると必ず外に出てくるんです。「こんにちは」って話をしてい



ニムラナ店



尾関社長: パスポートを取って行ったら凄いですね。柳社長: 今ちょうど1年経ってここに帰って来ているんですけど、1年間、全然不自由なく楽しそうにやっています。尾関社長: 「何も喋れない」っておっしゃっていました。

で、今3人の弟子ができました。この弟子達がどんどん育って、このシェフみたいになっていたら、本当にもかしら、日本のパンの技術があるのは素晴らしいんですけど、私もそれにワクワクしている次第です。彼が言っていました「自分の後継者を育てたい」と。あるいは自分が死んだ後、インドで日本のパンが作られていたらなんて素晴らしいんだ」と。この想いだけです。私も全く同感です。

尾関社長: 洋菓子も作られるんですけど、何の問題も無いです。あのシュークリームやプリン、洋菓子類も。殆んど洋菓子職人ですもん

るんです。そうすると、お客様から色々な声を聞くんです。ね。「本当にTrohaさん、ありがたうございます」とか言われるんです。その声って、非常に自分のモチベーションになるんです。このためだったらいろいろあるけど頑張ってるよと思うと、こういうことなんです。次号に続く。

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

和菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 森山 智宏 教師

角きんつば (48個)

(生地配合)	
白玉粉	36g
水	180g
上白糖	36g
薄力粉	144g
按配水	約50ml
(きんとん餡) 羊羹舟1枚	
糸寒天	10g

水	200g
グラニュー糖	230g
粒並餡 (60%)	
塩	1350g
4.5cm×3cm×2.8cm	
仕上げ: 練切・小豆羊羹使	
用	
「きんとん餡工程」	
(1) 水漬けした糸寒天を溶解	
しグラニュー糖を加える。	



角きんつば

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

青年部ブロック長がゆく

餅もお菓子も餅惣で!

餅・菓子店 餅惣

「棚からぼた餅」絵に描いた餅、「食った餅より心持ち」餅は餅屋……少し思い出すだけでも、餅に関する話はよく出てくる。諺だけではない。一年通して見ればお正月の鏡餅にはじまり、花餅・草餅・菱餅・柏餅……と毎月お餅は続き、日常に目を向ければ、尻もちヤキモチ、お金モチ(?) などなど365日お

- (2) 沸騰したら、目の細かい篩に通す。
 - (3) 粒餡を加え餡が溶けたら、塩を加え目的の固さまで練る。
 - (4) 羊羹舟に流し、固化後目的の寸法に包丁する。
- 【生地工程】
- (1) 白玉粉に水を徐々に加え
 - しっかりと粒子を溶かす。
 - (2) 上白糖と薄力粉を良く混ぜたものを加えホイッパーで手早く混ぜる。
 - (3) 生地を休ませ按配を取る。
- 【焼成】
- ・一面ずつきんとん餡に生地を付け、平鍋で焼き色が付かないよう焼成する。



最中とサブレ

岐阜県の西に位置する城下町大垣を代表する餅・菓子店「餅惣」の創業は、今から遡る事154年前文久2年(1862年)の事。当時、美濃国一の米の集積所であり、水都と称されるほど質・量ともに豊富な地下水を有した大垣は、まさに米所ならぬ餅所。洗米から浸水、蒸しに至る餅つきの工程で非常に重要な役割



6代目店主・鳥居清さん

餅惣

住所・岐阜県大垣市郭町 1-61
電話・0584-78-3226
営業時間・8:00 ~ 19:00
年中無休 (元日・2日を除く)

店舗データ

限定商品の「水まん水」は水を活かした菓子作り・餅作りを続けてこられた餅惣ならではの絶品です。お餅の需要がピークに達する年末には5日間100俵ものお餅を搗く餅惣さん。自慢のお餅を使った餅菓子が美味しいのには言うに及ばずだが、餅菓子以外の朝生菓子や洋菓子の技術を取り入れたお菓子など、実に様々なお菓子を展開されている。「昔ながらのお客

リーズは大ヒット商品で、香ばしい最中種にサクサクのサブレ生地を流し込み、1枚1枚丁寧に焼き上げたこのお菓子は、味、食感、風味が見事に調和されている。新しいお菓子作りにも余念がない6代目店主の鳥居さんだが、それそのはず全国和菓子協会が認定する選・和菓子職の「優秀和菓子職」の持ち主。実力は折り紙つきです。日本の文化にとって餅が切っても切れない関係にあるように、地元のお客様と密接な関係を築いて行きたいと将来の抱負を語る鳥居さん。「餅は餅屋」と言うなかれ。餅もお菓子も餅惣で! 全菓連青年部部長・植谷祐哉

徹底したトレーサビリティがサンライフフーズの誇りです。

やまいもの品質は畑からにこだわり、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

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)

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、幅広くご利用いただけます。

株式会社サンライフフーズ
〒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/>