

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、周りの白い円は花卉



デザイン
東京藝術大学池田政治名誉教授

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936号(平成29年3月)

第9回 全国菓子工業組合連合会青年部 全国大会を開催

38都道府県103名の若人が参加

全菓連青年部(部長樋谷祐哉氏)では2月22日にインテックス大阪国際会議
ホールにおいて全国菓子工業組合連合会青年部第9回全国大会を開催、全国が
ら38都道府県103名の若人が参加した。今大会も協賛日本製パン製菓機械工業
会(理事長増田文治氏)の協力を得て、同会が実施する国際製パン製菓関連産
業展(以下モバックショウ)と提携して行われた。今大会では褒賞制度審査発
表会や銘菓交換会、製菓用機械新製品紹介が行なわれた。

会議は、先ず樋谷青年部
長より「第9期が無事過ご
せたのもブロック長の皆様
が若輩の青年部長を支えて
下さったからと、感謝して
います。今となっては会う
と遠方の友と再会するがご
とく話が弾む関係を築く事
ができました。これこそが
青年部に参加する意義では
ないかと感じています。こ
の2年間、各地のブロック
大会を通して、様々な所で
皆様と出会い、感動を共有
する事が出来ました。特に
熊本のプロロック大会におき
まして、地震により開催は
難しいと感じていた中で、
九州の皆様が熊本に集まり
ブロック大会を開催した事

は、火の国ならではの熱い
志だと思えます」と挨拶さ
れた。次に農林水産省近畿
農政局石塚経営・事業支援
部長より「近畿地域は、日本
を代表する観光地として、
和菓子・洋菓子を世界に向
けて発信できる地域ととも
に、ユネスコ文化遺産され
た和食の発祥の地です。日
本の食に対する期待が高ま
るなか、菓子産業の皆様

も好機と捉えて頂きたいと
思います。3年後の202
0年には、オリンピック・
パリンピックが開催され
ます。世界の各地から多数
の観光客が来日されると思
われます。あらゆる機会を
捉えて積極的に活用し、日
本食や食文化の魅力の世界
に発信していくことを考え
ています。お菓子の輸出額
については、毎年対前年比を
上回る実績が続いていま
す。お菓子産業の向きなが
取り組みを期待していま
す」と挨拶があった。次に
日本製パン製菓機械工業会
増田理事長より「私たちの
使命は、消費者の皆様



青年部全国大会

議事では代表者会議の報
告がなされた。まず事業報
告では、28年2月に名古屋
で青年部全国交流会を行い
翌日のエクスカージョンで
菓子博会場を視察、同年4
月5月10日に菓子博P
Rイベントとして青年部の
お菓子の販売などについて
報告された。次に第10期
青年部役員紹介(別項参
照)があった。樋谷部長よ
り「第10期は青年部が発足
し20年を迎える節目の年
になります。また、菓子博が
行われる大きな事業がひか
えている年になりますの
で、我々10期の役員一同精
一杯務めてまいります。全
菓博に向けて青年部も取り

組みとして内覧会の参加、
初日に皆様より集めさせて
いただくお菓子を、入場者
の皆様へ振舞いたいと思っ
ています。このため、各ブ
ロックよりお菓子を購入さ
せて頂きたいと考えていま
す。この挨拶があった。次
に、熊本地震に対する各県
青年部よりの支援に対し、
熊本菓業青年会井手会長よ
りお礼の言葉があった。
続いて、退任される亀井
副部長、松下副部長、村中
会計幹事、内ヶ嶋監事、天
野監事へ感謝状が授与さ
れ、亀井副部長が代表とし
て挨拶をした。その後、三
重菓子工業組合青年部早
川部長より第27回全国菓子

大博覧会・三重について「前
日に内覧会と懇親会、初日
にお菓子を配って頂ければ
と思いますので、ご協力を
お願いいたします。シンポ
ル展示は10m×5.5mの
巨大菓子作りをやっていま
す。県内でシンボル展示制
作会を立ち上げ、洋菓子協
会を含め現在100名が参
加し追い込みをかけていま
す。また、中部ブロックで
も、菓子博でしか食べられ
ないスイーツの販売を考え
ています」と説明があった。
第二部では褒賞制度審査
発表会(2面参照)が行な
われ、終了後には製菓用機
械新製品発表が株式会社マ
スダック、株式会社コバ

ド、愛工舎製作所株式会社
より行われた。
懇親会では協賛日本製パン
製菓機械工業会青年部の
方々も駆けつけ、懇親を深
めた。
◎第10期役員(敬称略)
○樋谷祐哉(部長)
○長谷川浩一郎(東北・北
海道ブロック長)
○木内政和(関東・甲信越
ブロック長)
○西野嘉高(中部ブロック
長)
○松田明(近畿ブロック長)
○田村正太郎(中・四国ブ
ロック長)
○大串久昭(九州ブロック
長)



褒賞制度審査発表会 全菓連理事長賞「和菓子甲子園」



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) IHタイプ (鍋容積12L) ガス加熱タイプ (鍋容積22/30L) IH-α (正逆転)タイプ (鍋容積22/30L)

KRミニシリーズ KRjr (ジュニア) シリーズ

幅広い用途にご利用頂ける万能機!

あん煉り機、すり鉢、うらごし機、ミキサーとして、使い勝手、用途の広さ、性能の良さをご満足いただける卓上搅拌机。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

社 ☎03(3842)6611
東 京 営 業 所 ☎048(994)5551
札 幌 営 業 所 ☎011(892)0601
仙 台 営 業 所 ☎022(238)4661
名 古 屋 営 業 所 ☎052(582)6421
大 阪 営 業 所 ☎06(6541)3561
広 島 営 業 所 ☎082(291)7011
福 岡 営 業 所 ☎092(712)4551

第26回優良経営食料品小売店等表彰

「公財」食品流通構造改善促進機構主催による「第26回優良経営食料品小売店等全国コンクール」の入賞店がこのほど決定した。同コンクールは独創的な経営技術を駆使し、優れた業績を上げていく全国の中小の食料品小売店、また、食品流通の効率化、環境対策、地域活性化などを共同で展開



優良経営食料品小売店等全国コンクール

する組合などを発掘し表彰する。菓子関係の受賞者は次の通り。

- 農林省食料産業局長賞
▽(株)あん庵・松田明氏(大阪府羽曳野市)
- ▽羽曳野丘陵いちじく畑は羽曳野産いちじくを、こだわりなめらかプリンは富田林産の地卵と地元産の農産物を使っている。また、小学
- 日本経済新聞社長賞
▽(有)戸田屋・戸田正宏氏(山形県山形市)
- 館にティラミスやラ・フランスを入れた洋風大福や黒糖カラムールと館の和風プリンなど、洋菓子の要素を取り入れたオリジナル和菓子提案している。
- 日本政策金融公庫総裁賞
▽(有)ホイップ・多田和正氏(埼玉県稲毛市)
- ▽(株)かつら屋・奥田辰造氏(大阪府富田林市)
- (公財)食品流通構造改善促進機構会長賞
▽(株)オオサワ・大澤安明氏(富山県富山市)
- ▽パティスリーヴァニユ・小西孝之氏(京都府与謝

今期卒業生は191名

日本菓子専門学校

日本菓子専門学校(校長秋田勝氏)の第56回製菓技術学科・第19回製パン技術学科卒業式・第1回ハイテクニカル科修了式は3月7日、玉川区民会館で挙行政された。今期の卒業生は191名で和菓子科36名、洋菓子科111名、製パン科44

- 名、修了生はハイテクニカル科4名であった。褒賞関係者は次の通り。(順不同、敬称略)
- 優等賞
和菓子科・柴田奏美、洋菓子科・池村実音花、伊藤真里、上野海優、齋藤奈月、中山佐綾、西田和代、藤野
- 努力賞
和菓子科・尾島完治、清水美里、田中菜穂子、蜂須賀直己、洋菓子科・石渡璃々

全菓連褒賞制度審査発表会

全菓連褒賞制度審査発表会

「第6回、第7回全国和菓子甲子園」大阪府生菓子青年クラブ

全国の高校を対象に和菓子で応募を募り、書類選考で1次審査をした。審査員は大阪府生菓子青年クラブの実行委員5〜6名で行った。基準は菓子の完成度、表現、レンジ、ネーミング等で上位12組を選考した。上位12組は辻製菓専門学校で実技審査を実施し、審査員は全国菓子研究団体連合会西尾会長始め業界関係者・茶道関係者・学校関係者で5〜6名で行った。実技なので味はもとより、作品の表現や作業性、プレゼン力、時間配分も審査対象になる。第1回よりマスコミ



花、上野広大、浦口彩夏、角谷さつき、佐々木綾香、佐藤朱夏、佐藤綾太、佐藤瑠香、神好美、荏佳玲、高柴馨、時田あかね、永澤佑莉、野口美乃里、古旗美香、前原奈苗、和久零、製パン科・小菅洋平、松本実夏、劉芋伶

○日本菓子教育センター理事長賞
洋菓子科・中山佐綾、藤野愛未

東大阪市) 御菓子処 おほい堂本舗・馬場末雄氏(大阪府東大阪市)

▽(有)粉吉・日方通弘氏(和歌山県和歌山市)

化を発信した。「いしかわ」ではまだまだ自分達の知らない未知の農作物や「知っていても知らなかった」素晴らしい資源(農作物)がたくさん眠っている。この素晴らしい資源(農作物)をたくさんの方々と共有して、たくさんの想いをお菓子に乗せて故郷「いしかわ」から全国へ発信したい。また、このような取り組みは、全国各地でうねりとなって起こっていると考える。その時には他の地域へ「いしかわ発」農産プロジェクト」のノウハウをモデルケースとして伝えられるまでにしておきたい。

○優秀賞
「第4回・第5回大垣菓子博」岐阜県菓子工業組合青年部

○特別賞
「本菓子文化交流会 IN タイ王国 チェンマイ」近畿ブロック

行事予定
3月23日、食品表示講習会「食品表示法の概要と食品表示基準について」、講師・木元大氏(大阪府健康医療部食の安全推進課食品表示グループ主査)、渡邊東穂氏(同総括主査)、大阪府病院年金会館、大阪

上新粉 上米粉 玄米粉 ぎな粉 ござま

もち粉 新粉 粉粉 粉粉 粉粉

冷凍白玉もち

各種製菓材料取り揃えております。

株式会社 波里

URL <http://www.namisato.co.jp> 本社工場 栃木県佐野市村上町903 TEL.0283-23-7331 FAX.0283-23-5401

東京営業所 東京都千代田区岩本町1-8-16 TEL.03-3851-7331 大阪営業所 大阪府大阪市淀川区西中島7-7-2 TEL.06-6307-7331

香川 お客様の笑顔が私の喜びです ほくろ屋菓舗

香川県といえはうごん。「うどん県」とサブネームを持つほど、うどんのイメージが強い。そのさぬきうどん発祥の地としてメディアなどに取り上げられる『香川県のへそ(真ん中)』に位置する綾川町に当店ほくろ屋菓舗がある。当店は1968年創業。来年50周年を迎える。長年両親が守ってきた味。地元のお客様のためにと続けてきた店。2年前までの店の様子は、皆さんの頭に思い浮かぶ「田舎に昔からある老舗の饅頭屋さん」のイメージでほぼ間違いなくと思う。

当店の事業継承は、両親も歳を重ね、そろそろ...と考えていた頃。そして近くに大型店舗が進出してきた時であり、私にとって最悪のタイミングであった。これから続けていくかどうか両親と共に悩んだ。何よりこの厳しい環境の中、両親の守ってきた店を続けていくのか?ひとり悩む日々であった。そんな時に妻に出会った。彼女は私の悩みを聞き「一緒にやろう!」と背中を押してくれた。これが2年前の出来事。今思えば、これが私の人生と当店が変わっていく転機だったと思う。

結婚を機に、事業継承を行い、2015年4月に合同会社ほくろ屋を設立。これから妻と当店の多くの人を知ってもらうための取り組みをしようと考えていた矢先、原材料費が高騰。私は「価格を変えず、味も妥協したくない」「お客様に美味しい商品を食べてもらいたい!」その一心で、それまでと変わらず、朝から晩まで菓子づくりの日々を送っていた。



山田泰史さんと奥様

ほくろ屋菓舗

住所：〒761-2305 香川県綾歌郡綾川町滝宮482-1
TEL：(087)876-0096
合同会社ほくろ屋
代表社員 山田泰史

店舗データ

そんな時、妻から「商品カタログを作ろう!PCを教えてもらって作りたいたい!」と提案があった。私は「お菓子屋がPC?」と半信半疑ではあったが、妻の前向きな気持ちが嬉し

く、妻の勧めでITコーディネータ(以下、ITC)に相談することにした。「PCの先生がくる」と単純に考えていたが、ITCは、事前準備として「何を売りたいか?」「これからの目標は?」等様々な質問を投げかけてきた。それに答え

るために私と妻は自分達が想う『ほくろ屋菓舗』の将来を夜遅くまで話し合い、またITCからは目標を達成するためにどうすればよいかのアドバイスをもらった。そしてその想いを妻と2人で共有し、想いがこもった商品カタログを完成させた。そのカタログの内容は今までの「田舎の饅頭屋」ではなく、父から受け継いだ和菓子と大切にしたい私がかから主力とした洋菓子もPRできる『これからのほくろ屋菓舗』の商品カタログになった。最終的に商品カタログという形にはなったが、この過程で私と妻の共通の目標が持てたことは大きな成果だったと思う。

その後、新聞折り込み、DMを活用し大口新規顧客を獲得。Facebook 田泰史

ページを作成、毎日ブログを更新。これらの効果により、集客は前年比20%UP!売上も順調に伸びている。もしあの時、妻の提案がなければ、一緒に目標を共有することもなく、私は毎日の作業に追われていたかもしれない。妻には本当に頭が下がる。事業継承して2年。今、私は毎日がとても充実している。お客様も増え、お客様の嬉しそうな笑顔に元気をもらっている。そしてもっと多くの人に喜んでほしい!」と思い、新たな取り組みも始めている。これからも家族と共に何事にも前向きにチャレンジしていきたい。すべては『お客様の笑顔のために!』香川県菓子工業組合・山田泰史

高知 土佐国一ノ宮 門前の和菓子処 和田

土佐唯一の大社、土佐神社(土佐国一ノ宮)の創建年代は明らかではない。しかし、御祭神、味鋳高彦根神(一言主神)を土佐に流したという雄略天皇は5世紀後半の人物で、土佐国では祭祀は同時代に始まったと推測されている。その後、都佐坐神社の名で土佐国の延喜式内大社に列せられ、鎌倉時代には一宮となった。特に武家に崇敬を受けて、戦国時代の長宗我部元親氏や山内忠義氏は土佐最上の祈願所としたとのこと。通称「しなねさま」



和田武士氏

この地域は神仏習合の場所で、東隣には四国88ヶ所霊場の30番札所善楽寺もあり、土佐神社は国の重要文化財として歴史の薫りを今に伝えていきます。遅ればせ



センダン街道、土佐一宮、つぶて石

ながら初詣をさせていたいた折、その足で門前に店を構えている餅和菓子処「和田」さんへ伺い、銘菓「つぶて石」の言葉を聞かせていただきました。

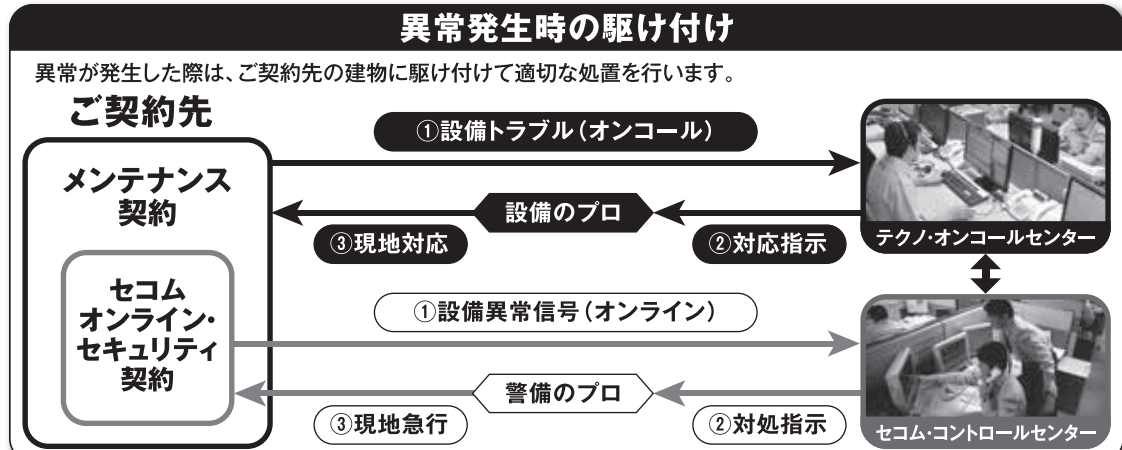
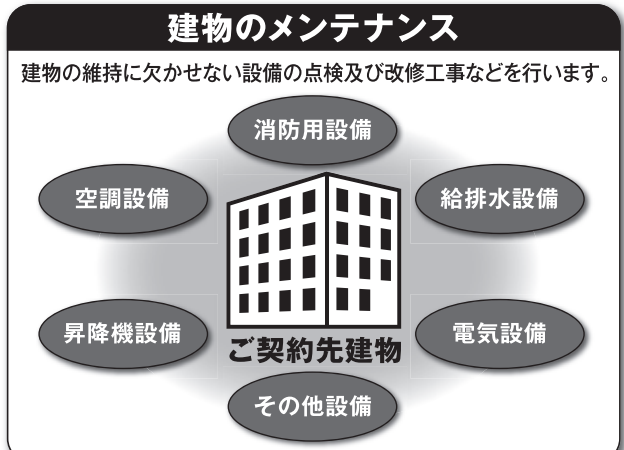
創業は昭和40年、初代和田富茂氏が餅菓子の製造御を始めたのがきっかけで、233年の後に小売店舗を設けられたとのこと。

現在の社長、武士氏は大阪で修業したのちに16年前に帰高して後を継いでおられます。その2代目武士氏が新しい菓子の開発をどの思いから、土佐神社に飛来した「つぶて石」の伝説(境内の北東に位置する石で、大和から土佐に遷った味鋳高彦根神はまず賀茂社に鎮まったものの場所がしっくりこなかったため「つぶて石」を投げて新たな社地を定めたと言われている伝説)をヒントに考案表現した焼菓子、銘菓「つぶて石」が生まれしました。この和菓子は土佐神社の祭祀に使われており、厄除け等に配られるとお聞きしました。今は2

また、武士氏には兄上がおいでで、その方和田道徳氏は高知県香南市野市に於いて洋菓子工房「コンセルト」を経営されております。ご兄弟揃って菓子店を営んでいる所は高知県下では珍しく、今後益々ご発展されていくと思われれます。菓子業界にも明るさがある思いでお店を後にしました。高知県菓子工業組合事務局長・森下広和

セコム株式会社 テクノ事業本部 ファシリティマネジメント営業部

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案内します。



兵庫

和菓子では2名を認定
神戸マイスター

優れた技術や技能を持つ人を認定するマイスター制度は、多くの自治体や団体に広がっています。兵庫県神戸市でも平成5年より制度が開始し、製造・建設・製菓・製パンでは11人が



井上正蔵氏 (本高砂屋)

神戸マイスターに認定され、うち7人は洋菓子、和菓子とパンにそれぞれ2人ずつが認定されています。神戸市といえば洋菓子やパンの消費量が日本一で、和菓子のイメージは薄いか



岩崎典治氏 (常盤堂)

もいけません。伝統ある和菓子店や神戸港の発展による西洋文化を取り入れた「ハイカラ」な和菓子を製造する店も多くあります。今回はそんな和菓子の神戸マイスターをご紹介します。

徳島

お菓子の技術で国際貢献

カンボジア日本友好学園・徳島商業高校の高校生による共同商品開発を通じた学校運営の実践及びモデル化事業について

今回は、徳島県とカンボジアの高校生のアイデアをもとに、お菓子の商品開発を通して国際交流のみならず、大きく言うと国際平和、子供達の教育・学校運営のための継続的なビジネスモデルを展開している例を紹介したいと思います。

岩崎典治氏(常盤堂)が認定されました。慶応4年(1868年)創業の老舗和菓子店「常盤堂」で、

この2人の神戸マイスターを中心に、神戸風情豊かな和菓子をより多くの方に知っていただければと思います。

熊本

苓北町「黒瀬製菓舗」
天草の特産品を使ったこだわりの菓子作り

天草は熊本県の南西部に位置する島々で、周囲を東シナ海・有明海・八代海と



黒瀬製菓舗と黒瀬友希さん

いた山などが織り成す雄大な景観を持ち、映画の舞台などにもなっています。また南蛮文化やキリシタンの歴史を伝える施設なども多数あり、自然と文化に育まれたところ。

また全国菓子大博覧会では、開催当初より数々の賞を受賞しています。現在8代目の黒瀬友希さんは熊本県菓子工業組合の組織強化委員長として組合運営にも携わっています。

「柿大將(がきたいしゅう)」です。干し柿の中に独自に開発した餡を詰め、お菓子で、平成20年の兵庫菓子博で金賞を受賞しました。

「柿大將(がきたいしゅう)」のネーミングのもとになった現在20歳になる息子さんがおり、和歌山の高山の「かさ國」さんで修業をしています。



ふれんじゅう

この発端は、組合青年部が所属している徳島県中小企業団体中央会の青年部組織である徳島県中小企業青年中央会が、徳島商業高校ビジネス研究部(模擬会社「ComCom」と包括業務提携を結んでいたことに始まります。

お土産として確立させるには、まだまだ多くの課題を残していますが、子供達が発案した商品を販売することにより子供達の夢の実現を優先させ、毎回商品のブラッシュアップや商品展開を進めてきました。

より安定的な生産の拠点を確保し、衛生管理や衛生意識を学ばせながらお土産のみならず、様々なカンボジアの農作物の加工業についても検討し、利益を追求していくことが今期の目標と

製菓製パン 4月号 3月24日発売! 名匠の「逸品」製法公開 コンテスト優秀作品集

東京都菓子工業組合・協力会「新年合同懇親会・新春講演会」

テーマ 「笑い」と健康

女流講師 神田蘭氏

毎年恒例の東京都菓子工業組合・協力会「新年合同懇親会・新春講演会」が平成29年2月14日(火)に、



神田蘭氏

上野精養軒において開催されました。

今年の新春講演会にお招きした講師は女流講師の神田蘭氏です。「笑い」と健康」というテーマで講演頂きました。司会は、(株)飯田製作所代表取締役の飯田勉氏です。

想像していたより遙かに若くて、美しい方でした。現在、講師の数は70人、その内20人が女性だということ。前半は、玉の輿の語源となった三代将軍家光公にお興入れしたお玉ちゃん」を題材にした講演を聞きました。家柄が良く、美人が多い側室の中で、不

美人だったか持ち前の明るさと頭の良さで、次代将軍家綱の母として大奥で権勢を揮ったという話でした。前段として、きちんとテーマに繋がっていました。神田蘭氏の迫力とテンポの良さに思わず引き込まれました。張り扇の使い方も絶妙です。あっとい間の45分でした。後半は、笑い方の練習からです。会員の方々のひきつったような顔が印象的で、それを見て思わず私の頬も緩みました。笑いは福を呼びます。その心持ちは周りを明るくします。菓子業界も厳しい状況の中で、タイムリーな企画だったと思います。

鳥取 「和菓子祭」と「あん教室」 菓子業界発展 地域活性化に貢献

1月22日に境港市の夢みーなとタワーで「和菓子祭」を開催した。



和菓子祭

安来、米子、



あん教室講師・望月進氏

境港市の和菓子食べ放題イベントのイベントである。和菓子業界の発展と地域の活性化に貢献したいという想いで、開催したこのイベントには、3市から15件のお店が出展した。

イベントの目玉はもちろんだん和菓子だが、マジックショーや、楽器演奏、ふわふわトランポリン等の遊具も設置して、小さいお子さんから大人まで楽しめるよう、様々な工夫が凝らされていた。前売りチケット販売数は1000枚を超え、当日の来場者数は1687名。イベントは成功裏に終わった。次回は2018年1月に開催予定している。

2月16日(木)は鳥取市にある鳥取県立博物館講堂で「あん教室」を開催した。講師は、内藤製菓所社長で鳥取県食品衛生協会会長を務めておられる望月進氏。館の原材料である豆の種類

組合連合会専務理事山本領氏、全国菓子工業組合連合会事務局長渡辺嘉一郎氏、東京都米菓工業協同組合事務局原憲太郎氏、菓子・食品新素材技術センター理事熊谷晶子氏というご来賓4名をお迎えして盛大に行われました。

司会と云えば、お馴染み二葉製菓(株)代表取締役二葉晃司氏です。正に、笑い与健康を地で行く方です。

東菓工理事長黒川耕次氏、協力会会長寺本真一氏の順にご挨拶頂きました。厳しい時代を乗り越える為、なご一層の協力をと両氏ともご挨拶の中に込められました。

乾杯の音頭は(株)愛工舎製作所代表取締役会長の牛窪啓詞氏です。高らかなご発声で懇親会のスタートです。合同での催しが増えきたので、顔見知りが増え確

実に会話している輪も広がって来ています。新規での取引も増えているのは間違いない所だと思えます。今後も積極的な会の運営を楽しみにしています。精養軒の美味しい料理に舌鼓を打ち、旨酒に酔いしれた頃、早くも中締めとなってしまうました。発声は、不肖(株)中谷製菓代表取締役の中谷光基が務めさせて頂きました。

盛会であったことをお慶び申し上げ、今年一年が皆様にとって明るい年となりますよう祈念申し上げ、三本で締めさせて頂きました。今年も菓子博も伊勢で開催されます。菓子業界にとって良い一年となりますことを心よりお祈り申し上げます。

東京都菓子工業組合副理事長・中谷製菓(株)・中谷光基

山梨 齊木製菓の取り組み 山梨県産品を備お菓子づくり

山梨は四方を山に囲まれ、その中心に甲府盆地があります。気候は夏は暑く、冬は寒い。そして、一日の気温の差が大きいという特徴があります。その気候のため、農作物は大変おいしいと特徴から製菓作業工程、そして衛生面についての説明があった。

白あんに使うベヒライマはシアン化合物を含んでいるから、一晩水につけるか、湯に4時間つけてシアン化合物を除去してから使う。土壌菌(バチルス菌、セレウス菌等)は100度で60分でも死なないため、中性洗剤で洗い流す。製造設備等も除菌剤で洗浄するという内容だった。

2月24日(金)には株式会社内藤製菓所で工場見学を実施。講演の復習をした後、参加者には各種の豆を配布し、散会した。

鳥取県菓子工業組合理事 長・小谷寛

く、特にぶどう、桃、米等は全国的に大変おいしいと高い評価をいただいております。ぶどうと桃は収穫量も全国一位と多く、このような農作物を菓子に利用し、おいしい菓子づくりをするよう、日々努力しております。そのような観点から作った菓子が「おいもさん」です。県産のさつま芋をメインに使用した芋ようかんで、当社の主力商品です。また、ぶどうや桃を使用した「甲州フルーツ餅」(県南部産の柚子を使用した「甲斐の柚子餅」(県産

の柿やぶどうや桃を使用し、じゅくりと練り上げた「大門柿羊羹」「甲州ぶどう羊羹」「甲州柚子羊羹」それらを詰め合わせた「甲州フルーツ羊羹」なども製造しております。

県内には古くからの温泉地や最近では、県内各市町村が運営している公営の温泉がたくさんあり、首都圏の人々の観光地として、行楽の受皿として週末を中心に大変にぎわっております。それらのいくつかの施設にも温泉まんじゅうや各商品を納入したり、県内各地にあります「道の駅」にも商品を納入し、首都圏の観光客の皆様を中心に販売促進を図り、売上増進につ

なっております。それから、生産性の高いレオン機を使用した商品も多数製造し、仕事の効率と労働時間の短縮を図り従業員の負担を少しでも減らし、労働環境を改善し、働きやすい職場づくりをしております。このように手づくり商品と生産性の高い機械化商品を上手に組み合わせをして、お客様に「おいしいお菓子ですね」と言っていたいただけることを「モットー」として、今日の日本全体にあるであろう不況感を取り切り、地方の菓子店として生き残り、次代につないでいこうと思っております。

このような当社も創業70周年を迎え、県内の菓子業界に少しでも貢献できるような尽力してまいりたいと感じております。

山梨県菓子工業組合理事 齊木製菓代表・齊木元司



おいもさん

製菓衛生師全書 和洋菓子・パンのすべて 定価: 3,250円(税別)

製菓衛生師・菓子製造技能検定 受験練習問題と解答 定価: 1,429円(税別)

洋菓子教本 Les Bases de la Pâtisserie 定価: 3,050円(税別)

決定版 和菓子教本 定価: 3,500円(税別)

全菓連幹旋図書

日本菓子教育センター編集・発行

送料は実費。 県菓子工業組合までは 全菓連負担。

お申込みは 各県菓子工業組合へ



「NEKOROY」のロールケーキ

岐阜

和と洋の融合を愉しみながら
洋菓子に和の心を宿す

岐阜県の川辺町という片一田舎で、私は養老軒という

全額寄付するチャリティ販売



佐賀県鳥栖市で明治二十二年に創業し、弊社水田屋は今年百二十八周年を迎えました。鳥栖市は鉄道や高速道の東西南北への分岐点で九州交通の要衝の地。二〇一一年に九州新幹線新鳥栖駅が開業し、年々利用客数は伸びてきているそうです。

佐賀

水田屋の取り組み
二百年企業目指し「とんがり感」を

近隣に洋菓子専門店やチェーンの菓子店が進出し、商圏における菓子店の多様化が進んできました。そこで、時世を生き残るために、洋菓子部門の商品を焼菓子キフトに特化させる試みを行い、店舗としては和菓子キフトを押し出した構成となりました。そして、水田屋の暖簾をくぐっていただくために、お客様に如何に動機づけをするのかという課題に対し、他社にはできない水田屋の「とんがり感」を如何に提案していくのかと



シュー太郎ズ

いうことがテーマとなってきました。そこで、現在取り組んでいることが「体験」県産品と「支援」です。「体験」とは、一般の方特にお子さま方がお菓子づくりに関心を持っていただくき、楽しんでいただく取り組みとして、毎月第二日曜日に「シュークリームのカスタード詰め放題会」を行っています。月に一度、私が「シュー太郎」となり、お客様に手ほどきをしながら、ボンフでシューにカスタードを注入していただき、クリームをどどんはみ出していたらどうかと考え、翌月の四月十一日から常連さんが出出でただけのようにになりました。

次に、佐賀県の「県産品」を用いた菓子づくりの取り組みを進めています。月に一度、私が「シュー太郎」となり、お客様に手ほどきをしながら、ボンフでシューにカスタードを注入していただき、クリームをどどんはみ出していたらどうかと考え、翌月の四月十一日から常連さんが出出でただけのようにになりました。

最後に、二〇一一年三月十一日は九州新幹線開業の前日でした。皆さま同様、私も心が押しつぶされそうになりました。私たちが東日本のために何か「支援」ができないだろうかと思え、翌月の四月十一日から「NEVER FORGET 0311」と称し、弊社の新商品や定番商品から一品を選び廉価販売し、その売上を、日本赤十字社を通じて全額寄付するチャリティ販売を毎月十一日に開催しています。これは、震災復興の支援だけではなく、お客様は安く商品をお買い求めいただけ、更に自社商品をお客様にPRできる「三方よし」の企画だと自負しています。この販売企画は三年の節目で一旦終了しようと思いましたが、スタッフの「まだ続けていきたいと思います」という言葉に嬉しく思い、現在も継続しています。

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包あん機
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。
- 生地が残量が大幅に減少しました。

ブラシス粉付け機 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

和菓子屋をきりもりしています。嫁にきて33年経った現在は、経理、営業、そして新商品の開発、販売と忙しい日々を送らせてもらっています。

和菓子店と言いましても、まんじゅうや羊羹といった伝統的な和菓子のアイテムではなく、大福とどら焼きをおもった商品として製造・販売をしています。25年ほど前から取り組んできたのは、大福を洋菓子仕立てで作ること。

代表的な看板商品は「ふろ一つ大福」というショートケーキをイメージした大福です。

ご購入の需要に頼らず、1個2個でもおやつ感覚でお買い求め頂ける商品、その漠然とした思いがや

して1個2個でもお買い求め頂きやすい気楽なお店づくりを目指して、日々奮闘してきました。

もともと和菓子屋です。で、ほんの少ししか洋菓子の知識はなく、生クリームや洋の素材を扱う事には苦勞しましたが、いろいろな洋の素材を学ぶにつれ、洋の素材はお菓子作りの幅をどんどん広げてくれました。

和菓子に洋菓子の素材を取り入れて、和菓子がもっと身近なスイーツとなるよう商品開発に取り組む中で、洋菓子に和の素材を使うことによって、日本人の心に寄り添った洋菓子ができるのではないかと思うようになった。

こと昨年形となり、本格的に製造、販売をスタートさせることができました。

洋菓子に和の素材を使った養老軒の洋菓子ブランド「NEKOROY」。

「養老軒」のローマ字読みを逆さ読みしただけの単純なネーミングですが、和菓子屋として大切にしている館の味や、素材へのこだわりを守り続けていく意気

込みを込めて名付けました。和菓子と洋菓子の垣根を取り払い、美味しさで融合させる。

新しい取り組みには山あり谷ありますが、これらも初心を忘れず楽しんでお菓子作りに励みたいと思っています。

有限会社養老軒代表取締役 役・渡辺幸子

三重 『食べてだあこ』名張の
お菓子でおもてなし条例

三重県名張市では、平成25年に三重県内で初めて「乾杯条例」(伊賀名張の酒・名酒で乾杯を推進する条例)が制定され、宴会や

毎月1日を活動日と定め、お酒に親しむ機会が多くなってきました。

そうしたなか、三重県菓子工業組合名張支部も、平

「食べてだあこ」名張菓子まつり

名張のお菓子でおもてなし

地元のお菓子屋による出店コーナー

8月15日10時より
名張市役所正面玄関広場

条例制定記念イベント

特に「毎月15日」をお菓子の日と定め、来る3月15日には条例制定記念イベントとして「寄ってだあこ、名張のお菓子で一休み!」

が、名張市役所にて開催させていただきます。ただながらお茶会、お菓子(和菓子&洋菓子)の即売やお伊勢さん菓子博2017のPRに、濱田実行委員長、いせわんこも駆けつけ、イベントを盛り上げていくこととしております。

また、市内事業者の当菓子工業組合への加入推進も視野に、名張の伝統的なお菓子産業の継承と発展を夢見ながら、日々活動しています。

どうか、忌憚のないご意見やご鞭撻をいただければ幸いです。

三重県菓子工業組合名張支部支部長・大屋戸重雄

宮崎 笑顔を生みます。ひよっとこ堂です。

宮崎県では「ひよっとこ踊り」が有名なのですが、ご存知でしょうか？

私も初めて見た時は大変衝撃を受けましたが、きつねやひよっとこの面をかぶり、赤い法被にふんどし姿で腰を振って練り歩く独特の姿は大変面白く、見るもの皆笑顔へと変えていきます。県北の日向市では毎年全県からひよっとこたちが



田中陽一さん

大勢集まり、町を練り歩く「日向ひよっとこ夏祭り」が開催されています。そんな面をかぶった踊り手の様に、顔は見えませんが、お客様の笑顔を生みだせるように日々製造に励んでおりますが、私たちひよっとこ堂でございます。地元宮崎県の果実をはじめとした農作物を使用したゼリーや水ようかんの製造



宮崎の果物ゼリー

を行っており、宮崎県の代表格「マンゴー」は年間3トンを生産農園から直接仕入れ、自分たちで洗浄・皮むきから手作業で加工を行い新鮮な美味しさを閉じ込めてゼリーやジュースに加工しております。もともと素材が美味しいので、出来る限りたくさん原材料を配合し、素材の美味しさを味わっていただける様に心がけております。

代表商品はマンゴーをはじめ、柑橘の日向夏、女性に人気のトマト、そしてキウイの4種です。工場では2連式のカップ

シール機とボイル殺菌槽、レトルト殺菌装置を有しており、小中規模の製造に対応しており、地元の新鮮な果実の美味しさを出来る限り地元で加工してお客様へその美味しさを提供したいと考えて、ピューレなどの一次加工の請負も行っています。

2013年に創業したばかりの小さな工場ですが、創業当初は機械設備による量産に頭が支配され、理念もなく、地元の素材の良さを活かせず、大手が奪めく厳しい市場ばかりに突入していき、あっけなく倒産の危機に立たされました。

改まって自社と地元を見つめなおし、太陽の国、宮崎県で生産者が手塩に掛けて育ててくださった素晴らしい農作物を活かした製品作りを決意。また、機械化によって「量産」のみを追い求めるのではなく、スペックを活かした「計画生産」に取り組み、働き手の皆さんの働きやすさを実現し、

栃木 いちご王国の更なる発展を目指して

〇「いちご王国」の現状

栃木県のいちごの収穫量は、平成27年度で24,800ト(農林統計)、昭和43年から平成27年まで48年間連続日本一の「いちご王国」となっています。最近では、全国でも知名度が高く主力となる「とちおとめ」に加え、平成26年から一般販売となった「スカイベリー」、夏秋いちご「なつおとめ」、観光摘み取り用「とちひめ」といった多様なニーズに応じたいちごを生産できる体制が整ってきました。

これらの品種は、全国唯一のいちご専門の試験研究機関である「いちご研究所」が長い年月をかけ、新品種の開発や栽培技術の開発に取り組んだ結果生み出されたものです。

さらに、生産者の方々が、品質の高いいちごを生産するため、技術を高めるための努力を惜しまなかったことなどが、現在の「いちご王国」として、本県の地位を築いてきました。

本県のいちご生産は、①大消費地に近い、②冬季の



スカイベリー

豊富な日照量、豊富な地下水、③東京中央卸売市場シニア(年間44.4%、年内51%、平成27年度)が高く、④病苗供給体制、⑤単収全国1位の高い技術力(4.2ト/10a・平成27年度)などの特徴があります。

「スカイベリー」は、いちご研究所が17年の歳月をかけ、10万を超える株の中から選び出したプレミアムないちごで、大粒で、25g以上の割合が約2/3を締め、きれいな円錐形が特徴です。

味は、酸味が少なく、ジューシーで上品な味わいで、独特の香りがあり、加えて果実の中心まで果肉が詰まっており、断面がきれいなことも特徴です。「大きさ、美しさ、おいしさ」の全てが空に届くような素晴らしいいちごとしての意味と、日本百名山の1つ、皇海山(みづかみ)にちなんでいます。

最後に、県では、スカイベリーの更なるブランド力強化と「いちご王国」としての地位の更なる向上に向けて、各種のプロモーションを展開してきました。こうした取組の結果、今後、スカイベリーの生産量の増加とともに、これまで以上にスカイベリーの需要が高まり、名実ともに日本一のいちごとなることを期待しています。

栃木県農政部長 藤知昭

新潟 越後高田の風物詩 川渡り餅の由来

「カワタリモチヤ」モチヤ〜…「カワタリモチヤ」モチヤ〜…
毎年11月30日、12月1日の2日間、宣伝カーのスピーカーから聞こえてきます。

す。越後高田(現上越市)の文化と伝統の風物詩です。戦後『川渡りもち由来』と題し、高田菓子組合が次のようなPR文を出しています。

《高田地方に12月1日初雪の早暁を破り「川渡餅や餅や」と声も勇ましく売り歩く風習があります。この起源は今を去ること400年、永禄4年(1561年)越後の上杉謙信公は、甲斐の武田信玄公と年来の雌雄を決せんとして出陣し、千曲川を挟み、謙信は妻女山に、信玄は八幡原に両軍5万余騎が対陣した時、謙信公、戦の前夜、市卒に餅をくばり士気旺盛なる威力を以て折からの濃霧の中、川を渡り旧暦10月10日未明、武田と激戦の末、勝を得ました。

以来、春日山城下高田地方の住民は謙信公の戦勝と

武勇にあやかる様、川を渡る前に食べた餅を十二月一日『川渡り餅』と称して食べ、心身の鍛錬とする行事を残すようになりました。そして、長老(故人)の話によると、昔は寒い北風をついて12月1日の夜明けに「川渡りもちやい、川渡りもちいらんかね」と叫びながら、子供たちが町の中を走り抜けたものだと…。

写真提供：もちや菓子店



写真提供：もちや菓子店

「カワタリモチヤ」モチヤ〜…「カワタリモチヤ」モチヤ〜…
毎年11月30日、12月1日の2日間、宣伝カーのスピーカーから聞こえてきます。

す。越後高田(現上越市)の文化と伝統の風物詩です。戦後『川渡りもち由来』と題し、高田菓子組合が次のようなPR文を出しています。

《高田地方に12月1日初雪の早暁を破り「川渡餅や餅や」と声も勇ましく売り歩く風習があります。この起源は今を去ること400年、永禄4年(1561年)越後の上杉謙信公は、甲斐の武田信玄公と年来の雌雄を決せんとして出陣し、千曲川を挟み、謙信は妻女山に、信玄は八幡原に両軍5万余騎が対陣した時、謙信公、戦の前夜、市卒に餅をくばり士気旺盛なる威力を以て折からの濃霧の中、川を渡り旧暦10月10日未明、武田と激戦の末、勝を得ました。

以来、春日山城下高田地方の住民は謙信公の戦勝と

写真提供：もちや菓子店

写真提供：もちや菓子店

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

愛媛 若い後継者は菓業に自信と自覚を持って

愛媛県では今年、愛媛国体が開催されるにあたり、松山空港からの道路整備が急ピッチで行われていいます。それに伴い国体の後、道後温泉のシンボルである道後温泉本館の耐震化を含めた大掛かりな補修工事が行われることになっていいます。

千と千尋の神隠しの舞台のモデルにもなったとも言われ、国の重要文化財にも指定されている情緒ある道後温泉本館は、明治27年に建てられた、味わい深い建造物です。

実はこの本館の1階部分は、明治27年当時庇(ひさし)が現在の銅板ではなく、ヒノキの皮を重ねた檜皮葺(ひわだぶき)と呼ばれるもので出来ており、その工事を担当したのが左官の棟梁で、檜皮葺職人でもあった私の曾祖父である白石貞吉でした。



道後温泉本館

また、私の母方の祖父は、磯草塗(いそくさぬり)と呼ばれる漆塗りの職人で、鳥取県でも有名な名工だったと聞いております。

私事ですが、若い頃は菓子屋を継ぐ気などまったくなかったのですが、何か大きな力に引かれるように、家業を継ぐようになりまし

た。考えれば、父方も母方も職人の家系で、私にもいわゆる職人さんの血が流れていたのかも知れません。話は変わりますが、最近

精神医学の分野で退行催眠の技術が注目を集めています。心にトラウマ(精神的な心の傷)を持つ人に催眠をかけ、子供の頃の記憶を思い出させているうちに、次々と前世の記憶やその人生で死んだあとのあの世の記憶を思い出すことが出てきたというのです。日本でも江戸時代末期に実在した、自分の前世をはっきりと記憶していた勝五郎という少年の話は有名です。

あの世の記憶を思い出した人の話を読むと、我々は次にどういう人生を送るかをある程度計画をして、それにあつた父母を自分でえらぶのだそうです。

話がそれましたが、今、菓子業界も後継者不足で組合員がどんどん減少しています。

白石本舗四代目店主・白石恵一



いわてS-1スイーツフェア2017

て開発した6次産業化「じのもの×スイーツ」のブースも設けられ、好みの菓子、パン類を買いたい、休憩スペースで早速味わう姿が見られた。

特に、全国各菓子工業組合の協力により開催された「全国銘菓販売コーナー」は行列が出来る大変な賑わいとなり、早々に売り切れる商品も見られ、来場者の人気が高い企画となった。

岩手県菓子工業組合は本フェアに共催しており、今後

「いわてS-1スイーツフェア2017」は、去る2月25、26日の両日、滝沢市下鶴飼のビッグルーフ滝沢で開かれ、各地から集まった甘い逸品を楽しむ人で賑わった。

開会式では、齊藤俊明理事長が「ふるさと岩手には沢山の良い食材がある。今回のスイーツフェアでは、それらを活かして開発された

お菓子が数多く出品されているので、皆さんも積極的に購入して召し上がって頂きたい」と挨拶した。5回目の開催となる今回は、岩手県内を中心に初出店12店を含む約50店が出店。ケーキやソフトクリーム、駄菓子、クレープなどのほか、農家と県内菓子店が協力し

い。もう一つ別のデパートでお世話になりたいという気持ちがあった。

当時、京都阪急が閉鎖されたので、そのタイミングで高島屋の京都店に店を作り、その後、大阪店にも入った。これで今の五感の状況ができてきた。それに伴いアトリエや工場も広がった。

全業連では、全国組合幹部研修会で浅田美明氏(有限会社五感代表取締役社長)を講師に迎え、「街のケーキ屋さんから大阪の菓子ブランドへ」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

北浜本館を立ち上げ

その後、従業員も増え、アルバイトも入れると仲間が50名ほどになった。今度はどうしようと思う間もなく、2004年に、うめだ阪急の執行役員とMDの部長に「現状の12・6坪では狭いので横の店も空けてもらうから、一緒に使ってくれ」と言われた。

これ以上はつけない、どうしよう。と考えていたら、その1週間後後グランプロント計画・北ヤードの開発計画が新聞で発表された。

街のケーキ屋さんから大阪の菓子ブランドへ

浅田 美明氏(有限会社五感代表取締役社長)

私ら当時「浅田さん、大阪から持っていくものができてよかった。オーナージョブの店はたくさんあるけど、大阪と感じられるもの

その時はまだ、阪急百貨店の執行役員にも、グランプロント計画で阪急建て直し案が発表されていない時期だったのだと思った。私はホッとした反面、逆に阪急さんには失礼だけれど「浅田さん建てかえななきゃいけないから出ていって」と言われたら、出ていかなければならなくなる。ところが脳裏をよぎった。これが翌々年2005年、北浜本館を立ち上げるきっかけになった。

「あんたに貸す」と、その時点で決断していただいた。そうして北浜に縁を頂き本店を置かせてもらうことになった。今はこの街を支え、この街の素晴らしさを伝えていきたいと強く思っている。

店は5月21日にオープンした。2月5日に初めて物件を見た人間が3ヶ月でどうやってオープンするのか。今から考えたら計画性も何もあつたものではない。この建物が一番喜ぶこと

「すげえな」と思った。阪急で1年半もたっていない時だった。借り入れが多く、やっていけない

わからないうちに「私にさせてくれ」という言葉が口から自然と出ていた。

新井真一さんという大正3年生まれの豊饒としたご老人がオーナーで、万博の初代事務総長で大阪愛の強い方だった。私は大阪の人間だから「ここでやらせてほしい」と言ったら、新井さんも私の目をじっと見て

「ええもんちいを販売」

モデルのええもんちいを発売した理由は、洋菓子屋は手間暇がかかることが多すぎるので、和菓子屋に見習わなくてはならない。その頃には父母や民三郎じいさんにありがたうという気持ちも強くなって感謝の気持ちも芽生えてきた。父が卸で培ってきたトンネルオープンを使用した大量



ええもんちい

「あんたに貸す」と、その時点で決断していただいた。そうして北浜に縁を頂き本店を置かせてもらうことになった。今はこの街を支え、この街の素晴らしさを伝えていきたいと強く思っている。

店は5月21日にオープンした。2月5日に初めて物件を見た人間が3ヶ月でどうやってオープンするのか。今から考えたら計画性も何もあつたものではない。この建物が一番喜ぶこと

その後は必死にやるしかない。これはオープンせざるを得なかった。

阪急だけでは建て替え案のこともあるし、いつ環境の変化があり出ていって、と言われるか分からない

生産の技術を学び、黒豆マドレーヌええもんちいを販売した。和菓子業界では赤福さんは短い日持ちで販売している。1週間日持ちしたら何とかできるだろう。本当にいいものを作った。製造部の生産性も上がり、パティシエ部も豊かな表現ができる仕事ができ経済を作る部分とブランドを作る部分に分けた。次号に続く。

全菓連では全国組合研修会で「後継者たちの意見を聞く」をテーマにパネルディスカッションを行いました。

渡辺嘉一郎(コーディネーター・全菓連) 本日は「後継者たちの意見を聞く」をテーマにパネルディスカッションを開催します。先ず、全国菓子工業組合連合会青年部の榎谷部長から、基調講演をいただきます。から、ディスカッションに入ります。

基調講演

榎谷祐哉(榎谷・岐阜) 全菓連青年部の部長を務めている榎谷です。本日のメンバー4名とも、既に後継者になっていますが、その過程をたどりながら、どのように家を継ぐ意識を芽生えさせたのかを聞きたいと思えます。

「東京都 株式会社榮太樓 本舗様」 皆様は榮太樓さんといっ

て、どんな菓子を思い浮かべるでしょうか。人によっては、人によってはお羊羹、水羊羹であったりしますが、実は菓子業界の近代化と先進の歴史を作られてきた江戸東京の銘店なのです。

1818年(創業年)に江戸の九段坂で羊羹餅を売り始め、1857年に日本橋で店舗を構えたのが、商売の始まりです。程なくして現代でも馴染みの金鱈を代表菓子とされました。

た。アメの部分もあり、今では男尊女卑と言われるかもしれませんが、いたいたいお菓子は祖父、父、姉を飛ばして私、母、姉という順番で、家を継ぐ人間が先に食べることが徹底して守られていました。素直な性格だったので、それが脳幹に残り、小学校1年生の時、将来の夢という作文には「つちやの9代目になります」と書きました。担任の先生は、親子面談の時「榎谷さんのご子息は夢がない。普通、小学校1年の子どもだったら飛行機のパイロットや新幹線の運転手になりた」と言うはずなのに、つちやの社長になるというのはどういふことですか」と母に言ったそうです。母は即座に祖父に伝え、祖父が怒り心頭で文句を言いに行きました。担任の先生に「我が家の教育に口を挟んでもらうては困る。余計なことは言わない」と言った逸話があります。

私のところは完全な洗脳教育でした。小さいころから、家を継ぐこと以外考えさせないという教育だったと思います。保育園時代は、やんちゃでよく怒られていました。その時に必ず「そんなことで、つちやの9代目になれるのか」という締め言葉が付くくらいでした。祖父も祖母も父も母も全く同じで、ずっとそのように言われ続けてきました。

素晴らしき 銘店を訪ねて

尾関 勇

1818年(創業年)に江戸の九段坂で羊羹餅を売り始め、1857年に日本橋で店舗を構えたのが、商売の始まりです。程なくして現代でも馴染みの金鱈を代表菓子とされました。

れでも気軽に楽しめるように「梅ぼ志館」を創製、またブルトップ缶製の「水羊羹」を作り出したりと、ともかく時代に対応するのが上手な菓子屋であったといふことなのです。

し、実現にこぎつた企画力をお持ちなのです。その根底にあるのが伝統と革新の精神であり、時代に合せて変えるものは変え、決して変えてはいけないものは変えないということなのです。

パネルディスカッション 後継者たちの意見を聞く

その①

には「つちやの10代目になる」と言わせるように、家族ぐるみでしています。家を継ぐのは、息子の選択もあるかもしれませんが、本当は親の覚悟だと思います。最近、社長になってから後輩で社長をしている人に「息子は継がせるの？」と聞くと、半分以上は「将来息子に決めさせよう」と思っています。どうもいい言葉ですね。

あります。こういう環境だったので、家を継ぐことに對し、全く迷いはなかったわけです。今だとそのようにすべきなのか議論が必要だと思えますが、息子にはそれに近いことをしています。「将来何になりたい?」とか聞いても、必ず最終的

また特筆されることは、直営店のみならず、量販店ルートの開拓です。それまでの百貨店だけに圧倒的に重きを置いた販路戦略に将来的な限界を見抜き、量販店ルートに得意な商品の構成を活かした展開を始めた。当時は社内からも相当反対されたとのこと。反面、伊勢丹新宿本店でのコンセプトショップ「あめやえいたろう」の展開など、斬新な店舗展開も成功され、まさに時代を上手に読む、先進の菓子メーカーと言えるでしょう。

屋さんで思うのは、以前に比べて菓子屋という職業は続けることが難しい商売になってきている。もう一つは洋菓子屋さんに比べて、独立して自分で商売を始める方が極めて少ないこと。ここに問題点がある。私の地元岐阜県でも、この数年間、何軒も洋菓子屋さんができましたが、和菓子屋さんはほんの数軒しかできていません。というのは、和菓子屋さんは開業しにくい商売であること。また、新たに開業しても商売しにくいと思えます。

理由は、まず一つは昔ほど儲からないことです。1個500、600円の上生菓子を作ると売れるお菓子屋さんはそうは無いし、その

校の先生方の講演があり、花筏というお菓子を見せたら、分かったのは50人中1人だけでした。我々には、花筏という生菓子は知られていますが、お客様は普段「桜が散っている、春っぽくていい」というぐらいの感覚で買われているわけ。花筏が生まれた江戸時代は、90%のお客様が菓名の意味を理解して買っていたでしょう。今、古典的な菓名が付いたものをお買い求めいただくお客様は、文化的な香りを感じながら買われるようになってい

たのは昭和36年なので56期になります。主な取り扱いは羽二重餅で、お土産菓子を作っています。現在は洋菓子部門を2店舗持ち、直営は4店舗あります。その他は各主要駅やショッピングセンターの小売と卸を併設する業態です。私自身、菓子屋の息子として生まれ、正月に親戚が集まったので、正月に親戚が集まれば「跡取りだ」と情操教育のように言われていた時代がありました。就職する年頃になると「男が甘いものを作るのがかっこいいのか」と感じ、高校以降は親に反発し、一旦営業職のサラリーマンをしました。ノルマを達成できた時もありましたが、小さい頃から家業を見てきたので「うちの仕事をやってみよう」と思うようになりました。そ

のだろうかと感じます。もっと直接的、間接的、感覚的な、あるいは今の時代に即した菓名をつけるべきかもしれません。わかりやすくする必要もあるでしょう。ただ、そういう部分を展開するためには、深く掘り下げた勉強が必要になります。つまり、新しくお菓子屋さんを始めようと思っても、和の文化を掘り下げたて行こうとすれば、相当な勉強と知識が必要になるわけ。ところが、残念ながら、和菓子屋さんで働く職人さんで、自分がお金を払って和菓子を食べる勉強しようという人はそうはいない現状です。生活のために和菓子職人をしていられる方がかなりいます。なので、

事業継承を決意したのはいつなのか

渡辺 自己紹介とお店の紹介、また、事業継承を決意したのはいつなのかを教えてください。

山口彦之(空也・東京) 東京・銀座の空也と申します。和菓子屋でございます。

私に事業継承をしようと思ったのは、特にかっけはありますが、姉が2人おり、物心付いたころから男である私が継ぐだろうと思っていました。プロ野球選手になりたいという夢は持っていました。

が、小学生になると自分が空也という和菓子屋を継いで行くかと思っていました。

村中洋祐(甘泉堂・福井) 福井県の村中と申します。甘泉堂と申しまして、明治43年創業、株式会社にな



基調講演

43年創業、株式会社になった。父の代から始めたので、2代目になります。種屋なので、朝起きたら

中を焼いたり、種を炒る様子子ども時に見て「自分もやるのかな」と思っていたのですが、16歳くらいになると「ほかに何かできるんじゃないか」と思いました。「菓子屋以外に自分は何かできないか」と一度は考えると思えます。それで「少し好きなことをやらせてくれ」と家を出ることにしました。父は祖父から「兄弟も多いから、中学校を卒業したらこれをやれ」と言われたそうですが、私には反対もせず出してくれました。それで好きなことをしました。25歳の時、店も忙しくなってきたので、家に戻り、教えてもらいながら、現在に至っています。

独立して始める新規の和菓子屋さんは増えない。わかりにくい和菓子の世界は、息子たちの隔たりになっていきます。放っておくと「今のお客様にもっと近いお菓子をしたほうがいい」となり、和菓子屋さんという選択を消してしまうと息子が出てくるかもしれません。私が感じているのは、継がせるべきだと思つながら「将来は菓子屋を継いで欲しい」という意思表示を息子へ真っ先にすべきだと思います。もう一つ、他者から見ても今後、和菓子屋さんという業界が、魅力的な商売だと思っていただけのようにしていくことが重要なポイントになると思

次号に続く。

フードセーフティジャパンでは佐藤邦裕氏(公益社団法人日本食品衛生協会)を講師に迎え「改めて異物混入防止を考えてみよう!」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

管理図面の作成・整備

事務方が最初にさせたことだが、建てた時の青図ではなく、現在の工場の間仕切りが入った見取り図を一枚用意した。これから実践していく5S活動のお互いの責任分担や役割分担を明確にするためゾーニングをした。自分の受け持ち分担の明確化だ。つぎに、それぞれのグループに1人ずつ責任者を配置させた。このポイントは共用部分のト

清掃用具等収納ボックスの管理図面のマッピング

次に清掃用具ボックスだが、最初にどういうタイプか、自分の受け持ち分担区画のどこにあるかを図面上に入れ、識別記号をつける。つけた後は、どういう備品が入っているのか。何の道具が必要なのかという時、どこからどこまで清掃しているのか分かっていれば、例えばバケツが本当に3個必要ですかなどを吟味して決められる。1個で間に合うのだったら1個にしてもいい。バケツ3個の場合、大抵色分けし、使う場所が違うというようルールがある。決まったら、

イヤ廊下、出入り口は事務方が責任を持って分担する。工場にいる人だけの仕事ではない、と意識的にそういう配置をした。

配電盤・スイッチボックスの管理図面へのマッピング

配電盤スイッチボックス類や清掃用具ボックス、毎日使う工具箱の確認をする。この3点はこのエリアでも、形は違っても同じものは必ずある。すると共通のルールで職場全体を仕切

限度見本作成

次に、限度見本だ。現場で使用するブラシがめくりに上がっていたら、いつ毛が

その④

改めて異物混入防止を考えてみよう!

佐藤 邦裕氏 (公益社団法人日本食品衛生協会)

ることができる。

配電盤・スイッチボックスはいろいろなタイプがあり、ポルトやねじ、ワッシャーがたまる。自分の受け持ちの分担区画の中で、配電盤がどの位置に何個ある

入っている備品のリストを作る。リストが無いと、次に点検が開けた時、合っているかどうか分からない。入っている備品はきちんと決められただけ収まり、余力があるのは不可だ。備品のリスト以上に何かが入っていた時、隣にあるボックスで入っているべきものが1本無くなっている、という状況を作り上げるまでお互いにきちっとしなければならぬ。また、スイッチボックスは、何も無いことが正しいからリストは必要ない。

掃除用具管理表

品名	個数
ほうき(大)	1本
ほうき(小)	1本
ちりとり	1個
水切り	1本
バケツ	3個
モップ柄	2本
デッキブラシ	1本
ガラススロー	1本
モップ(黄色)	1本
モップ(紅色)	2個
モップ(青色)	4個

清掃用具等収納ボックスの管理

2〜3倍はある。

配電盤・スイッチボックスといっても用途がいろいろある。扉がついて、高圧電流が流れ、触ってはいけないところもある。これらを清掃し、次にそのレベルが維持されていることをどの頻度で誰が見るのか。これは掃除した人たちに、掃

て下さい」と、どこの職場でも言っているだろう。しかし、特に年配のパートの

除しながら決めてもらう。品質管理部が決めるのではない。自分たちが守らなければいけないルールは自分たちで決める。普段、現場で働いてない品質管理部が、机の上で理想的なルールを作り、現場に落として、実態に合っていないのでやりたくてもできない。この配電盤は月1回こういう方法で、開けた時には自分の名前を書きか、レ点をつけるのでもいい。誰かが見ることを決める。

また、どこの職場に行っても製造ラインの周りに、ものが落ちていたら「拾いなさい」と言われている。しかし、拾ったら「どうしなさい」というところまでを清掃し、次にそのレベルが維持されていることをどの頻度で誰が見るのか。これは掃除した人たちに、掃

る「善意で言ってくれる。なので、口で言うより写真で示すと良い。「捨てるのではなく、包装室では使えないけれど外回りで使います」と言うと、家外出してくれる。清掃用具ボックスといっても、いろいろな形がある。要はあるべき場所にあるべきものが、あるべき個数だけきちんとある。それがきちんと分かるようになってくるか。そして、限度見本は、その近くに掲示する。

工具類の管理

次は工具類だ。受け持ち分担区画には、常設で設置している工具置き場やライントラックに入れておく。工具箱など、いろいろある。

そういう区別も含め、まず図面に我が部署の工具はこういうように置いてあると書き出し、記号をつける。このラインで使っている工具箱には何が必要なのか、清掃用具ボックスと理屈は同じだ。ただ、工具という難しさがある。特に職人がいる職場は、自分が使っている工具は使い慣れているので、会社で支給しているも自分の道具だ。一旦出したら戻ってこないのではなにかとなり、なかなか出しようと思ったら、今使っている工具を作業場ごとに、責任者のところへ1回提出してもらおう。それくらい作業場の中には散らばり、整理がされていない。

ある工場の場合、総務が管理していたが、毎年のように備品を買い足し、想定外の3倍くらいの工具が出てきた。工場の中に工具が散らばっているのに、紛失してはわからない。小さい工具は品物と一緒に異物になってわからない。工具の管理は大事だからと、管理をしようと思ったら、一度提出してもらわなければならぬ。提出するかしらなければ、最初に受け持ち分担を決めた時の班長の力量だ。「私が必ず責任持って戻すから、とにかく一度提出せよ」と出してもらおう。

この作業からは、会社が備品として配置もしなければ、供給もしていない工具が結構たくさん出てきた。それも買えば安いものだ。慌ててパート従業員に聞いてみると、「日常の作業の中で会社から支給されている工具は、使い勝手が悪い。ホームセンターに行った時、使えるんじゃないか、と試しに買って使ってみたら使い勝手がいい。だから、周りの人に教えてあげて、みんな自分で買って使っている」と言った。これも日本特有のパートのいいところだが、管理をする側から見たら、支給したこともないものが、工場内にあるから、これほどやっかいなことではない。仮に壊れたり作ろうと思ったら、動かされる人が作らなくてはならない。満足できるレベルにならない「うちは工場にそんなものはない」となってしまう。

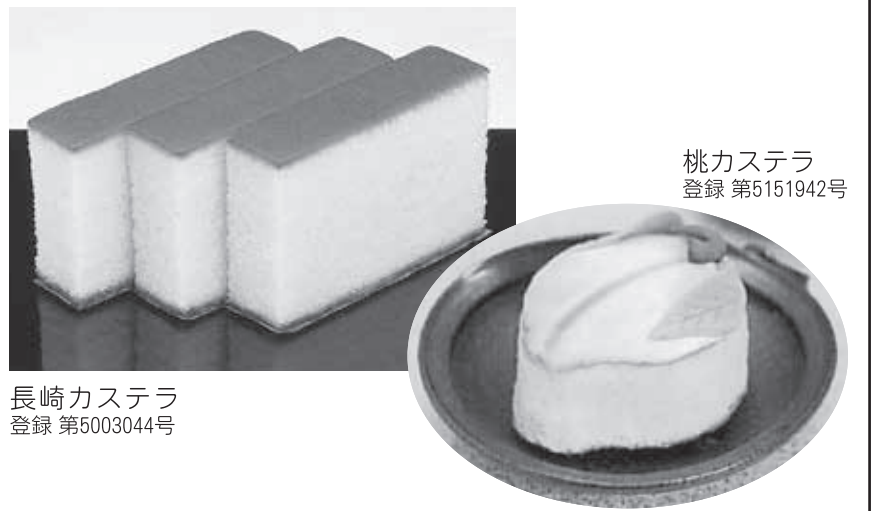
必要最低限の原則

この部署の、このラインにある、この工具箱には最低限の道具が何個必要なのかってもらえない。

人を動かす

5Sのポイントは、人を動かすこと。人を動かさないルールは作るだけ無駄だ。人を動かせるルールを作ろうと思ったら、動かされる人が作らなくてはならない。満足できるレベルにならなければいけない。該当しない部署の人間が、最初からグレードの高いものを作っても、守ってもらえない。

長崎カステラ・桃カステラは長崎県菓子工業組合の商標登録銘菓です



長崎カステラ 登録 第5003044号

桃カステラ 登録 第5151942号

長崎県菓子工業組合

長崎市八幡町4-26 TEL (095) 826-0431 FAX (095) 820-2317

麻布法人会では、木崎海洋氏(行政書士)を講師に迎え「相続と事業承継」について講演会を開催しました。

先月号より続く。

相続節税問題

税金の話をした。一番の改正点は基礎控除の引き下げ。これで相続税を納税しなければならぬ対象が増えた。だから、みんな一生懸命に節税対策や納税対策をしている。引き下げは国民にとって負担の重いことだが、住民にとってはいいこともある。小規模宅地の特例と二世帯住宅だ。小規模宅地の特例は、自分の住んでいる土地に対して

民事・家族信託

家族信託の話をした。民事信託とも言う。数年前に改正があり、最近じわじわと流行している。複雑でトラブルになりそうな家系は、この家族信託が有効な手立てである。後見制度や遺言書には限界がある。後見制度は認知症が進んで自分の名前も住所もわからなくなったおじいちゃん、おばあちゃんの財産を管理する。ただ、この管理は極端に言うとも何もしない。50万円のお金があったらそれを普通預金に入れておくだけ。更地があったら、そのまま置いておくだけで、何もできない。同居している息子でも、節税対策も納税対策も、アパートを建てて資産運用も一切できない。リスクがあることはしてはいけないので、家

その④

相続と事業承継

木崎 海洋氏(行政書士)

変な法律だった。1階に玄関が一つあり、内階段でつながっている二世帯住宅は

使ってもいいという、玄関が1つか2つかによって、使えなかった制度である。これはおかしいと制度改正され、今は二世帯住宅が流行っている。特に土地が1つしかない場合、二世帯住宅は有効だ。

しかし、税金ばかりに目が向いてはいけない。節税対策、納税対策は大切だから、と目が向いてしまう人は多い。ただ、税金ばかり考えていると、大切なものが抜け落ちてしまう。例えば相続税を安くするため、節税対策を一生懸命したけれど、子どもたちが喧嘩しないような財産分けを考えない方がいる。い

ざ相続が始まると確かに節税対策のおかげで、子どもたちの納税する金額は少なくて済んだけど、遺言書の内容をめぐって大喧嘩になった。裁判所で何年も骨肉の争いをしたら、何のために財産を相続したのかわからなくなる。なるべく子どもたちが納得して、仲よくできる内容で分けて、余裕があったら節税対策をする、くらいでもいいかも知れない。ほとんどの子どもたちは税金が安くなるよりも、骨肉の争いをしない形で残してくれたほうが、ありがたいと言っている。

税金の専門家は税理士に頼りたいと言っている。税理士なら誰でいい。だから、私も何とか誰かにやってもらいましょうと、社長の相談に乗っている。後継者が決まっても、先代の社長はホッとしなくていい。だから、私も何とか誰かにやってもらいましょうと、社長の相談に乗っている。

事業承継

後継者問題

事業承継について、私は十数社の中小企業や個人事業主の経営のお手伝いをしている。その中で、事業承継のお手伝いをするのが増えてきた。中小企業の社長が60、70歳になると、いよいよ事業承継しなければならぬ時期にさしかかってくる。ここで重要なことは「後継者がいなくて事業を閉鎖する」という隠れ倒産が増えていること。売り上げが上がり、返済もできているのに、後継者がいなくて自分の代で会社を終わらせる方が多い。これは隠れ倒産と呼ばれ、普通の倒産の6

子がいる場合などは、信託をうまく使うと不要な争いを防ぐことができる。事業承継をする方も、相続と事業承継は別問題なので、全く同じに考えるわけにはいかない。そんな時、信託を使うといい。

7倍ある。従って、日本の中小企業は、後継者がいなくて加速度的に事業を閉鎖している会社が多い。しかし、日本は大企業だけでなく、中小零細企業のいい商品やいい技術、いいサービスがあって成り立っている。中小企業がなくなると、良い技術力が落ちてしまう。私は子どもが後継者にならなくても、従業員の方をピックアップしたり、外から第三者を引っ張ってほしいから、何とか事業を続けましょう、と提案する。もちろん社長は誰かにしてほしい。苦勞して立ち上げた会社だから、自分の代でなくなるのは忍びな

もしい」というのは間違いない。相続や贈与は個人の資産税で、精通している税理士は10人に1人くらいしかいない。ほかの税理士は、会社の決算をしたり、個人の確定申告をして、生計を立てている。相続税や節税対策を一度もしたことのない税理士はざらにいる。したがって税理士に大切な贈与税、相続税、節税の相談をしても、ちんぷんかんぷんな答えしか返ってこないことも多い。私も税理士選びを失敗し、痛い目に遭った地主を何人も見たことがある。相手は国税で、待たなしたから、気を付けてほしい。

いちゃんがいよいよ成年後見人になったら、任せられた息子の出番である。契約の内容に則って節税対策や納税対策、資産運用ができる。よくある信託銀行に任せる何百万も手数料をとられるが、家族でやるから基本的に無料。ただ、難しい制度なので、専門家の相談はかかる。また、家族信託は複雑な家系や、事業承継に力を発揮する。ただ、単純な場合は信託を使う必要はない。うちには子どもが1人しかいないという場合は、信託を使うとどうか、遺言書すらなくても、その子どもにしか遺産は行かないし、喧嘩する相手もないから、不要である。複雑な家系の場合、子どものいない家系や、兄弟の仲が悪い家系、あるいは兄弟1人、子ども1人に障害を持っている


ところが信託を使うと解決できる場合も。親子間で契約しておくのだが、おじいちゃんがまだ頭がしっかりしているうちに、同居している息子でも娘でもいい。「おれが具合悪くなったら、ここに50万円あるから、更地があるから、節税対策や納税対策、資産運用をしてくれ」と親子で信託契約を結んでおく。おじ

後継者が決まっても、先代の社長はホッとしなくていい。だから、私も何とか誰かにやってもらいましょうと、社長の相談に乗っている。後継者が決まっても、先代の社長はホッとしなくていい。だから、私も何とか誰かにやってもらいましょうと、社長の相談に乗っている。

後継者が決まっても、先代の社長はホッとしなくていい。だから、私も何とか誰かにやってもらいましょうと、社長の相談に乗っている。後継者が決まっても、先代の社長はホッとしなくていい。だから、私も何とか誰かにやってもらいましょうと、社長の相談に乗っている。

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/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

パン講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 千葉良一 教師

又ス ボイゲル

【配合】
強力粉……………100%



又ス ボイゲル

パン酵母(生)	1.2%
食塩	0.8%
砂糖	13%
バター	30%
卵黄	10%
牛乳	37%
【又スフリンゲ】	
(テーブル 12個分)	
牛乳	370g
砂糖	180g
バター	50g
クルミ刻み	500g
ケークラム	350g
ラム酒	20g
シナモン	適量

①手鍋に牛乳、砂糖、バターを入れ火にかけてバターと砂糖を溶かす。
②をボールに移し、ケークラム、クルミを入れて混ぜ合わせ、ラム酒とシナモンを加え混ぜ合わせる。冷凍庫で冷めるまで休ませる。

③1個120gに分割し、棒状にして冷凍で冷やし固める。
【工程】

ミキシング	1速5分
生地温度	24℃
発酵	20分(28℃)
分割	160g×12個

パンチタイム……………5分
成形：麵棒で薄くのぼした生地をビケし、冷やし固めたフリンゲに被せ包み込む。

ホイロ	20分(30℃)
焼成	上火220℃ 下火200℃約20分
卵黄を塗り、フォークで模様をつける。	

青年部 ブロック長がゆく

100年を超える老舗

菓舗松陽軒

4月14日、熊本県大分県の一部で震度7強の地震があり、電気、ガス、水道、道路などのライフラインが寸断され、予測不可能な事態に陥りました。2日後早急な対応で、全菓連の方々、九州ブロックの方々に支援

物資を直接運んで頂きありがとうございました。あれから1年弱、熊本市の加藤清正が作ったお寺の町、魚屋町の創業明治43年菓舗松陽軒4代目大竹保晴さん。あまり和菓子屋ではお目にかかれない黒い白衣で登場で話を聞きます。



菓舗松陽軒

1代目松尾左平は長崎県の子でも有名である。第2次世界大戦後、すべて奪われ長崎に帰国するが、松尾左平はもう一度熊本の地で菓舗松陽軒を始めるところ。

そこから跡継ぎが生まれず、隣の炭屋の娘さんが跡継ぎになり、大竹の名前に変わる。昭和40年しおがま(落雁菓子)商品を出し、カステラ、朝鮮餅、羊羹、しおがまの4枚看板としてお店を切り盛りしていくが、そこから跡継ぎ問題から大竹保晴さんが大学卒業後、三洋電機、電器回路設計技師を4年間勤めあげた後、熊本菓子工業組合理事長の大盛堂・堤公一氏の元で3年間修業後、跡継ぎとなる。冷凍冷蔵庫を増やし、和菓子から和洋菓子の新規開拓

信頼される安心を、社会へ。

セコム、 していますか？

1981年、日本初の家庭用安全サービスとして誕生した「セコム・ホームセキュリティ」。時代の変化に合わせて、次々と新しいサービスを生み出してきました。ホームセキュリティは、「安全・安心」を超えて、「快適・便利」まで。100万軒を超える*ご家庭からの大きな信頼を胸に、セコムは進み続けます。 *約114万4,000件。2016年3月末現在

セコム・ホームセキュリティ

セコム 検索 ☎0120-025756 (24時間・年中無休) セコム株式会社

* 本社のホームセキュリティとは、一戸建て住宅、マンションとも各住戸ごとに、当社がセンサー、コントローラー(制御器)を設置し、セコムのコントロールセンターでオンライン監視を行い、異常発生時は緊急対応を行うサービスとなります。

7年前100周年祭に2つの新商品を出す。1つは塩どらやきで、赤えんどう豆と小豆と一緒に炊き上げいいあんばいになるといふ。季節に応じた商品が桜どら、栗どらを販売し、ギフト用にサラリーマンの男性にも喜ばれています。もう1つの商品は、和菓子屋にプリンがあったらお客さんも喜んでくれるので

順調に軌道にのって数年、熊本大震災が起る。震災11日後にお店を再開したが、やはり周りの建物が修復されておらず、お店に入ると入る気配がない。取引先、3店舗、大手百貨店のつるやデパートや、お得意先の魚屋町のお寺町の復旧の目途も立たず大変な痛手になった。

その中でも52年続けているしおがま(落雁菓子)は、箱買いから袋買いになったが、震災後売り上げが伸び続けているという。最後になりますが、本震の恐怖で不安で眠れない毎日でしたが、全菓連の方々、九州ブロックの皆様、素早い対応や行動力に仲間として助け合う気持ちが強まり、感謝をし、まだまだ東北ブロックの皆様も復旧されない中義援金をいただきました。



しおがま



百年りん

これからも熊本が1日でも早く復興するために、我々はお菓子1つ1つを丁寧に作り、全国の皆様へおもてなしさせていただきたいと思えます。

全菓連青年部九州ブロック長・松下利文

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