

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 齊藤俊明  
 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941号(平成29年8月)

## 菓子製品の合意内容及び関連データ

品目	現在の関税率	合意内容	国内生産量 (2012~ 2014年平均)	輸入量 (2012~ 2014年平均)	うちEU
チョコレート菓子	10%	・段階的に11年目に撤廃	220千トン	29千トン	総計:10千トン ベルギー:3千トン フランス:3千トン
砂糖菓子 (キャンディ)	25%	・段階的に11年目に撤廃	168千トン	12千トン	総計:6千トン オランダ:2千トン ドイツ:2千トン
ビスケット	スィートビスケット 20.4% ビスケット(加糖)15% ビスケット(無糖)13%	スィートビスケット ・段階的に11年目に撤廃 ビスケット(加糖)及び ビスケット(無糖) ・段階的に6年目に撤廃	240千トン	19千トン	総計:6千トン ベルギー:1千トン デンマーク:1千トン

日EU・EPA(経済連携協定)については、これまで菓子業界として菓子類の関税と菓子原料の国境調整の均衡維持、国内対策

日EU・EPA(経済連携協定)については、これまで菓子業界として菓子類の関税と菓子原料の国境調整の均衡維持、国内対策

## 長期の撤廃期間は確保 EPA大枠合意で

# チョコレート菓子等の加工品は関税撤廃

日EU・EPA協定交渉が大詰めを迎えているとの情勢を受け、平成29年6月20日には自民党の日・EU等経済協定対策本部の関係業界ヒアリング、同23日には農林水産大臣及び食料産業局長に対し、以下の要請書を提出した。

### 記 (前書略)

1. これまで以上に、菓子類(製品)と砂糖、小麦粉、乳製品等の菓子原料の国境措置との整合性(バランス)

### 日・EU間のEPA交渉に関する要請書

菓子等の加工品については「チョコレート菓子等の加工品については関税撤廃するものの、長期の撤廃期間を確保しチョコレート菓子、キャンディは11年目、ビスケットは6・11年目に、それぞれ撤廃」となっている(対象菓子製品の国内生産、輸入状況等は別表の通り)。

また、菓子業界では大枠合意が公表される前の6月下旬に、農林水産大臣及び自由民主党に別項の要請を行った。それを受ける形で、農林水産大臣の談話及び総

菓子等の加工品については「チョコレート菓子等の加工品については関税撤廃するものの、長期の撤廃期間を確保しチョコレート菓子、キャンディは11年目、ビスケットは6・11年目に、それぞれ撤廃」となっている(対象菓子製品の国内生産、輸入状況等は別表の通り)。

また、菓子業界では大枠合意が公表される前の6月下旬に、農林水産大臣及び自由民主党に別項の要請を行った。それを受ける形で、農林水産大臣の談話及び総

理を本部長とするTPP等総合対策本部が7月14日に決定した「日EU経済連携協定(EPA)交渉の大枠合意を踏まえた総合的な政策対応に関する基本方針」

は次の通り。  
 1. 菓子原料に内外価格差がある中で、少なくとも我が国の菓子産業がEUとイ

2. 菓子産業を挙げての輸出拡大の取組みに対して、なお一層の国の支援をお願いしたい。特に、輸出相手先国における輸入規制措置については、国を挙げてその緩和に向けた取り組みをお願いしたい。EUにおいては、原子力発電所の事故に伴う規制に加えて、乳製品、卵を含んだ菓子類の輸入は規制されています。EUに

価格に調整金やマークアップを上乗せして確保するのはなく、価格政策からの転換という考え方の基に国が一般会計で手当てしていただきたい。

加えて、菓子原料として使用される粉乳調製品等の関税撤廃、抱き合わせ制度の廃止など行い、原料対策

の具体化として、我が国の菓子生産の原料として使用されている砂糖、小麦(米

として必要な措置を是非講じていただきたい。  
 2. 「基本方針」に示されている「加工食品の輸出条件の改善」に関し、EUにおいて規制されている乳製品、卵を含んだ菓子類の輸入規制の撤廃を早急に実現していただきたい。

3. 菓子の製品関税(キャンディ等の砂糖菓子25%、チョコレート10%、ビスケット15%、13%)が撤廃される場合には、その影響は、砂糖の調整金、小麦、乳製品のマークアップの影響よりも圧倒的に大きいので、中小菓子製造事業者等を対象として新製品開発、新技術の開発等の経営効率化のための支援をお願いしたい。

おける菓子の輸入関税(キャンディ9%、ビスケット9%、チョコレート8・3%等)についても撤廃していただきたい。

「原料対策については担当部局と十分連携して対応したい。また、食品製造業の発展に向けた戦略を検討しており、食品製造と真正面から向き合いたいと考えている。乳製品、卵を含んだ菓子類に対するEUの輸入規制の撤廃については、当局として精力的に取り組んでいる」との発言があった。

上記の原料対策に加え、中小企業等が、当該支援策を利用して今後とも経営の持続に努力できるように、実際に取り組むことが可能な支援策の検討をお願いしたい。

これに対し、局長よりは「原料対策については担当部局と十分連携して対応したい。また、食品製造業の発展に向けた戦略を検討しており、食品製造と真正面から向き合いたいと考えている。乳製品、卵を含んだ菓子類に対するEUの輸入規制の撤廃については、当局として精力的に取り組んでいる」との発言があった。

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** 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-820NWB(国産)  
 希望小売価格: オープン価格  
 参考価格(税込): ¥31,860

少量の商品ラベル発行に最適な低価格モデル

◎QL-800(国産)  
 希望小売価格: オープン価格  
 参考価格(税込): ¥18,900

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

※ブラザー・販売が推奨するDove感熱インクでの販売価格(税込)です。(2017年8月上旬現在)

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  
**LABEL NAVI**

詳しい情報はこちらから  
 ラベルナビ

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・祝・弊社指定休日もを除きます。

**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...

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...

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...

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。



さあ、菓子製造業の現場でも解決ラベルプリンター。



### 全菓連九州ブロック会議開催

7月12日九州ブロック会議が長崎市において開催されました。

開催県である長崎県菓子工業組合岩永理事長の歓迎挨拶、全菓連齋藤理事長挨拶、ブロック幹事長である熊本県菓子工業組合堤理事長の挨拶、40名の出席者紹介の後議事に入りました。

全菓連状況報告では、本誌6月号に掲載した7月4日の中・四国ブロック会議の報告内容に加え、同月6日に大卒合意に達した日E U・E P A (経済連携協定)の内容及び同日公表された農林水産大臣談話と菓子業界の対応の説明がありました。(詳細は、1面記事参照)次いで、各県から以下の

ような情勢報告がありました。組合員の減少により県の中央会から総代会でなく總會に変えるように指導を受け、定款を変更した。一度解散していた支部が再発足し少しずつ組合員が増えている。(福岡) いきなり団子の地域団体商標登録が6月に完了した。保健所によって指導が異なるが統一できないか。平成2年から川尻町の6軒の菓子屋が開懐世利(かわせり)六菓匠として地元の素材を使った和菓子を作り統一して販売するなど和菓子と町おこしを結び付けた活動を行っているが、活動を強化するために法人化した。県内の

お茶屋さんから抹茶を使った菓子を作ってくれないかという話が組合と洋菓子協会に来ており、検討することとしている。(熊本)

福岡と同様総代会への指導を受け来年から実施する。19年のラグビーワールドカップ大会の開催地の一つに大分市もなっており、それに向けて組合員減少対策に中央会の事業を利用して何かできないかと思っている。(大分) 当県は以前から総代会制になっている。10年以上前から菓子協会と一体になって「みやざきお菓子まつり」を開催しているが、県民にもよく知られるようになった。和菓子離れが言われるが、高校生なども飽の食わず嫌いで、実際に食べると変わってくる。

業界としてももっとPRすべきと思っている。(宮崎) 昨年度は技術講習会として和菓子講習会を5回実施した。また、菓子博ではパッドクパネルでシュガーロードを展示し、日本の菓子産業への貢献の歴史をアピールした。食品表示、HACC P制度化など情報提供に力を入れていきたい。(佐賀) 後継者不足による廃業は当県も同様の状況。明治維新150年に向け、黒砂糖を使った菓子を作れないかと考えている。14年前から市内の島津家別邸内の鶴嶺(つるがね)神社へのかん奉納祭を行っているが、この力を鹿児島からかんの地域団体商標登録へと結び付けたいと思っている。若い人たちに和菓子を

### 全菓連中部ブロック会議開催

7月14日名古屋市内において全菓連中部ブロック会議が開催されました。

福井県菓子工業組合平山理事長の開会の辞、中部ブロック幹事長愛知県菓子工業組合久村理事長挨拶、全菓連齋藤理事長挨拶、37名の出席者紹介の後議事に入りました。

28年度中部ブロック決算報告に次いで各県からの以下のような情勢報告等が行われました。

事務局を設けてこの秋で3年目を迎える。運営のために今年の総会で会費を上げたが、退会するという話も出て悪循環になっている面もある。体制を強化し、組合員のためになる組合と

た。菓子博では若手が一生懸命取り組み菓子作りの

魅力を感じてくれたのではないかと、目的の一つは果たせたのかなと思っている。当県は、全菓連の助成も活用して支部で菓子祭り

た。(福井) 製菓講習会を8月に行う。また、以前行っていた新年会の代わりに秋季定例会として業界の先輩に講演してもらっており、組合費を払うだけでなく積極的に会に参加してくれるよう働きかけている。そういう場に参加して情報も利用しながら組合のメリットを出す方策を考えていきたい。(石川) 毎年和菓子講習会を2月、9月に40人前後の参加で実施するとともに、40歳前を対象に和菓子技能選手権を実施しており7~8人が参加している。昨年11月に経産省主催の伝統的工芸品月間国民会議全国大会が当県で開催されたので、これとタイアップして菓子祭りを実施し

必要がある。(鹿児島) 当組合は長崎カステラの地域団体商標及び桃カステラの団体商標を持っており、商標の評価を維持向上させるための技術のレベルアップを目的とする講習会を基本に考えている。東京などで話を聞くと長崎カステラの品質が上がっているといわれるようになり、講習会の効果が出ているかと思っている。(長崎)

その後、ブロック協議会の決算報告、次回開催地の鹿児島県比良田理事長の挨拶、濱田実行委員長からの報告、お礼の挨拶で会議は終了し、別室に移動して和やかに懇親会が行われました。

菓子博では若手が一生懸命取り組み菓子作りの魅力を感じてくれたのではないかと、目的の一つは果たせたのかなと思っている。当県は、全菓連の助成も活用して支部で菓子祭りを開催している。(三重) 組合費は規模にかかわらず定額できているが、組合運営の観点からは見直しも必要かなと感じている。和菓子講習会を2回実施しているが、昨年は市からの要請で「あゆ菓子作りコンテスト」と「あゆ菓子食べようまつり」を実施した。今後も続けていきたいと思

次の、次回の開催地は石川県と決定するとともに、これまで各県と名古屋で一年交代で開催しているが、今度どうするかについて各県で検討の上、次回の石川県の会議で結論を出すことになりました。

最後に、三重県の方から当該ブロックとして菓子博

## 日本製パン製菓機械工業会

- 治司 一浩 次節 夫 紀 孝
- 文 孝 淳 秀 修 芳 博
- 田 田 原 沢 井 山 林 木
- 増 林 原 梶 谷 中 片 小 鈴
- 長 長 長 事 事 事
- 事 事 事 理 理 理
- 理 理 理 務 務 務
- 副 副 副 常 常 常
- 常 務 理 事 ・ 事 務 局 長

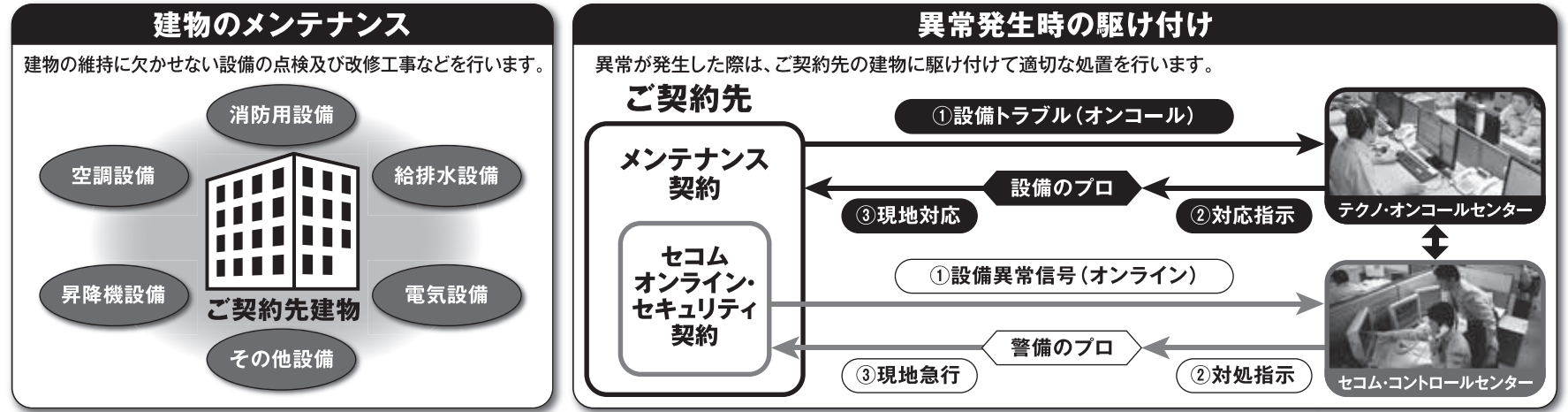
〒104-0061 東京都中央区銀座1丁目18番2号 タツビル  
電話 03 (6673) 4333(代) / FAX 03 (6673) 4568  
URL http://www.jbcm.or.jp http://www.mobacshow.com  
E-mail mobac@jbcm.or.jp

### 行事予定

- 宮崎** 8月19日、20日、キックオフみやざき2017、シーガイアコンベンションセンター、宮崎市
- 新潟** 8月22日、賛助会研修会「砂の町・新潟の楽しみ方」、講師・野内隆裕氏(日和山五合目館長)、新潟グランドホテル、新潟市
- 愛媛** 8月25日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校和菓子講師)
- 福島** 8月25日、第27回全国菓子博覧会「お伊勢さん菓子博2017」事業報告会・第1回特別講演会、講師・濱田典保氏(お伊勢さん菓子博実行委員長)、郡山市中央公民館、郡山市
- 静岡** 8月29日、製菓講習会、講師・小森文夫氏(御菓園香梅園)、静岡通商(株)、静岡市
- 千葉** 9月5日、中長期ビジョン(経営計画)の必要性について、講師・清水透氏(中小企業診断士、千葉製菓中小企業団体中央会)、千葉菓子会館、千葉市

# セコムの「ファシリティマネジメント」サービスのご案内

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。





### 香川 会社紹介と今後の目標 株式会社志満秀

私ども「株式会社志満秀」は1950年創業、本年で67年目を迎える「えびせんべい」製造販売会社です。最初は瀬戸内の海の幸を材料に海鮮珍味の製造販売を主としてスタートいたしました。当時のメイン商品は「えびてつ」。この商品は瀬戸内の小海老を原材料として甘辛い味付けの所謂、えびの珍味でした。当時は大変人気を頂きまして順調に販売も進んで行き、会社の看板商品として認知を頂いておりました。この「えびてつ」は当時の「農林大臣賞」まで受賞して一時期

その後、1988年に香川県・岡山県に瀬戸大橋が架橋され、それを機に沢山の観光客が四国に訪れる事になりました。架橋を盛り上げるための瀬戸大橋博覧会が香川・岡山両県で開催

され、弊社も博覧会に出展をして自社商品をPRする機会を得る事ができました。その様なチャンスもあり、地元観光土産も大勢の

お客様に認知されて、販売も順調になって行きました。その当時はもう海産珍味の様なものは下火になっており和菓子、洋菓子の

効果の影響もあり弊社のえびせんべいの認知も上がってきたのがはつきりと感じる事が出来るようになりました。そして架橋を機に事業所を岡山、大阪、東京と

えびふた焼きなど味も食感も様々な商品を開発して、どの商品も人気を頂いてまいりました。また、そんな人気商品のアソートが大変人気を頂きまして、弊社の

しながら試作をしていく内に、えびとチーズの相性がとても良いことに気づきました。チーズには沢山の種類があり、えびせんべいと

その理由の一つは、そのカラフルなビジュアルです。クアトロの文字通り、4種類、ブルー・オレンジ・グリーン・イエローの綺麗な発色をしたえびせんべいが目を引きます。また、4種類のチーズ、ゴルゴンゾーラ・カマンベール・チエダー・モッツアレラを使用しています。それぞれに

今後は和菓子、洋菓子のジャンルを越えた新感覚のお菓子を開発していく事が必要だと感じています。今の流れの速い時代に乗り遅れる事の無いように、一生懸命努力を続けて参りたいと考えております。今後ともご指導、ご鞭撻をいただきます様お願いを申し上げます。

その後、PR



えびチーズフォンデュ



クアトロえびチーズ

最初は「えびせんべい」がメイン商品でした。この商品は海老の殻を取り除き、その身だけで焼き上げる素朴で素材を活かしたシンプルなものでした。その後、えびを焼く、えび小笹、

この機会を絶好の機会だと捉えて自社のえびせんべいをPRすることに集中いたしました。

その後、PR

その後、PR

その後、PR

### 馬 群 お菓子が繋ぐ出逢い 丁子堂房右衛門

群馬県高崎市にて、創業明治36年の和菓子屋に嫁いで14年になります。菓子業界に入ってからは21年、家族や支えてくれている方々のおかげで、やりがいを持ちつつも楽しい日々を過ごさせて頂いております。

毎年菓子業界に夢を持った若者たちが入ってきてます。向き不向きもありませんが、未来を見出せずに辞めていく方が多いです。女性

が結婚・出産・育児を考えた時に職人生活を続けるのは難しいです。お菓子屋の後継者の方は、一緒に志を持ってお菓子屋を営んでくれる方に巡り逢い次の世代の後継者を育てていける方と出逢いはなかなかありません。昔は、近所のおせいかいなおばさんが居てお見合い話を持ってきてくれた

いたが、今はいません。働くことを、喜びと感ずる方も減少し、仕事に対する考え方も違います。

「菓子コン」「お見合い」を、業界の方々の賛同とご協力のもとご指導ご鞭撻をいただき開催したいと考えております。少しでも、次の世代に日本の文化であるお菓子と歴史あるお菓子屋を残すためには、人がい

いと残せません。後継者と、お菓子の道を志す人との出逢いの機会を作りたいです。嫁の欲しい後継者と、婿の欲しい後継者は別々

で、全国を八地区区分などで分けて、2世代に分けて開催することによって出逢いたい条件の方に出逢い易くなります。お菓子という、共通の話題があれば話も盛り上がりやすくなります。田舎の和菓子屋の嫁が何を言ってるんだと思われ方もいるかと思ひますが、何もしいよりは個性ある面白いお菓子屋を残せる可能性を増やせます。一人より二人のほうがいい生き残るためにいろいろ挑戦できます。「菓子コン」に協力、実行に移すことの出来る人達との出逢いがありますよ。

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子



高崎だいすき



上野三碑ようかん

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子



氷室まんじゅうを金沢市長へ贈呈

氷室まんじゅうを金沢市長へ贈呈

氷室まんじゅうを金沢市長へ贈呈

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

群馬県菓子工業組合・山木裕子

### 石川 新執行部体制の発定と初夏を彩る 期間限定菓子を金沢市長へ贈呈

石川県菓子工業組合で、去る5月26日に通常総代会を開催し、役員改選期にあたる本年は、これまで理事長を務められた小出進氏が退任され、高木慎司氏が新任理事長に選任され、新たな執行部体制を迎えました。

折りしも毎年6月の第1土日には、金沢市では年に一度の「百万石まつり」が行われます。この祭りは加賀藩の徳川家より嫁いでこられた珠姫様という方も登場いたします。この珠姫様をモチーフに考案された百万石まつり菓子「珠姫てまり」というお菓子がご

その理由の一つは、そのカラフルなビジュアルです。クアトロの文字通り、4種類、ブルー・オレンジ・グリーン・イエローの綺麗な発色をしたえびせんべいが目を引きます。また、4種類のチーズ、ゴルゴンゾーラ・カマンベール・チエダー・モッツアレラを使用しています。それぞれに味とカラーの特徴があり、見て楽しんで、食べて楽しんで頂ける商品です。

たことが始まりといわれています。その後、無病息災、夏を無事に乗りきることを願って食べるようになった習わしと氷室の節句が相まって、金沢の氷室まんじゅうは金沢市民のみならず、県下に広く根付いております。今日では6月末から7月1日までの1週間ほどが販売期間となっております。金沢市および金沢市近郊の菓子店で奉って製造・販売されております。「氷室まんじゅう」は酒まんじゅう又は麦まんじゅうで、中の餡はこし餡。大きさは色など菓子店ごとに工夫されてお

り、各菓子店の伝統として代々受け継がれてきた製法が守られております。

石川県菓子工業組合も後継者不足で組合員数も減少傾向にありますが、高木新任理事長のリーダーシップに期待しながら、加賀百万石の伝統と文化を彩ってきた菓子を引き継いでいくべく、組合員一同で頑張っていきたいと思っております。

石川県菓子工業組合事業企画委員・稲葉豊



### 鳥取 四大事業を一日で 創立50周年を祝う

7月5日はとても忙しい一日だった。鳥取県菓子工業組合創立50周年に合わせ、全菓連中四国ブロック会議と、青年部中四国ブロック大会、そして鳥取県菓子工業組合の三代目理事長で全菓連監事だった藤縄幸



橋花栄光賞の伝達

孝さんに対する橋花栄光賞の伝達も行われたからである。同日の記念講演では、鳥取県の平井伸治知事に登壇いただいた。テーマは「ゼロから生み出す広報戦略」。平井知事は、お金を



「ふるさと」踊りながら合唱

使わずに60万人集めた事例として「鳥取・世界おもちゃ博覧会」の紹介をされている。平成元年に全国38市が100周年を迎え、そのうちの15市が博覧会を開催した。そのなかでも「鳥取・

世界おもちゃ博覧会」は、日本一と評された。これは同博覧会の実行委員長を務めた私の自画像ではない。NHK・BSの番組や『日経イベント』誌がそのように報じたのである。数百億を投じた横浜や名古屋の博覧会に比べて、ものすごく少ない費用で、目標の二倍の60万人を集めたアンケートでは92%の人から「良い」という評価を得たのである。

### 分 和菓子で笑顔にあくなき前進 大 和菓子店「菓匠花より」

大分県のほぼ中央に位置する湯布院町は、東の軽井沢、西の湯布院と称され、全国的にも知られるようになった。今年で年間約400万人の観光客が訪れる大分県を代表する温泉観光地の一つである。そんな湯布院

乾杯の音頭は乾杯条例を制定した鳥取市の羽場副市長。すぐれた酒米（酒造好適米）の先祖として知られる「雄町」（おまち）は鳥取県大山町で発見された。酒米のルーツは鳥取県であることから乾杯条例を制定していただいた際に尽力

いたしました」と話しておられた。若い市職員だった氏が、いまは副市長。30年近い歳月の重さを感じさせられた。懇親会の締めくくりは、青年部記念合唱団による「ふるさと」。鳥取市出身の岡野貞一が作曲したこの名曲を踊りながら合唱し

た。ちなみに、いまや鳥取市の観光名所の一つとなっている童謡と唱歌と、おもちゃの「わらべ館」は「世界おもちゃ博」でえられた3億円の収益を基金にして造られたものである。7月5日は大変楽しく充実した一日となった。齊藤理事長、山本専務、ご来臨

川部氏が新天地で見つけた仕事は、料理のキャリアを生かせる給食関連の会社だった。業務内容は老人ホーム等への食料の提供だったが、経験者で何でも熱心に取り組む川部氏は社長からの信頼も厚く、すぐに製造から仕入れまでを任せられるようになり、自分で献立を考えるようになると安全面やコスト面等の条件内で少しでも美味しいものを提供できるよう研究を重ねた。

た。経験の浅い分、人より努力し、なんとか順調にここまで頑張れているが、昨年4月に発生した熊本大地震に店舗兼工場の設備はことごとく壊され観光客の居ない湯布院の現状に一時は愕然としたと言う。しかし全国の同業者の方からの激励等、皆様の気持ちに助けられ、同年10月に開催された復興イベント「元気が出るグルメ」には参加した際は、感謝の気持ちを込めて作った米粉クレープ「思いを込めて」で県内から選ばれた企業3社に勝ち残り、芸人が選ぶグルメ王のチャンピオンに輝いた。このことで

### 茨城 茨城より心を含め魅力発信 いばらきスイーツフェア2017

このほど、茨城県庁をメイン会場として第六回「いばらきスイーツフェア2017」が盛大に開催されました。

このスイーツフェアは「茨城の食」を通し業界を活性化するため、毎年一回県内各地において開催されており、今回開催三日間で一四店舗の多くの参加がありました。

県内の和洋菓子・パン等の店舗が一堂に会し「いばらきの食の安全・安心」「地産地消」をテーマに、地場産の食材のイメージアップをはかり、消費拡大を図るための活動に、当組合として

でも積極的に参加することができました。開催状況の一部を紹介いたしますと、障害者支援施設等の参加、茨城・県北西部が舞台のNHKドラマ「ひよっこ」とコラボした「ひよっこ」コラボと称し、各商品の開発及び作品等の発表があり、県内外の皆様が茨城の素晴らしさを周知することができたのではないでしようか。

まさに「茨城の職人の技」が光る、お菓子等を紹介することができました。当組合としても、筑波大学と共同開発した「いばらきさん」の販売促進をするなどし、組合の登録菓子

丸となり努力していければと期待をしております。また、このようなスイーツフェアが継続的に開催されることが、大変意義深いものがあると確信しております。

その後におきましても当組合として、このような企画立案・参加等を積極的に行うなかで茨城の菓子業界における、更なる発展を目指していきたいと思っております。そのためには、組合員皆様の一人一人の結果等々が不可欠となりますので、今後とも組合に対するご支援・ご協力をお願いし、茨城の業界発展を目指すことが各店舗の消費拡大に繋がるものと思っております。

現在10周年を目前に新しく大分県版クリエイティブ産業と言う事業に取り組みんでおり、最先端の技術や、豊かな発想並びに感性を持つクリエイティブ人材とコラボレーションすること、競争力の高い商品・サービスの創出及び新規マーケットの開拓に繋げていくことを目的としている。



いばらきスイーツフェア

今後におきましても当組合として、このような企画立案・参加等を積極的に行うなかで茨城の菓子業界における、更なる発展を目指していきたいと思っております。そのためには、組合員皆様の一人一人の結果等々が不可欠となりますので、今後とも組合に対するご支援・ご協力をお願いし、茨城の業界発展を目指すことが各店舗の消費拡大に繋がるものと思っております。



「菓匠花より」を営む川部雄一郎氏

「菓匠花より」を営む川部雄一郎氏は、大分県菓子工業組合事務局・大谷美知子局長。経験の浅い分、人より努力し、なんとか順調にここまで頑張れているが、昨年4月に発生した熊本大地震に店舗兼工場の設備はことごとく壊され観光客の居ない湯布院の現状に一時は愕然としたと言う。しかし全国の同業者の方からの激励等、皆様の気持ちに助けられ、同年10月に開催された復興イベント「元気が出るグルメ」には参加した際は、感謝の気持ちを込めて作った米粉クレープ「思いを込めて」で県内から選ばれた企業3社に勝ち残り、芸人が選ぶグルメ王のチャンピオンに輝いた。このことで



### 第19回 九州ブロック長崎大会

#### 端島(軍艦島)上陸周遊クルーズ

(先月号より続く)  
第63回菓業青年会九州ブロック長崎大会・第19回全国菓子工業組合連合会青年部九州ブロック長崎大会は、エクスカーションでは、



軍艦島の見学

世界文化遺産に登録された端島(通称軍艦島)への上陸周遊クルーズを行った。軍艦島は長崎港より南西に19kmの沖合にあり、南北約480m、東西約160m、周囲約1,200m、面積約63,000㎡の海底炭鉱の島で、地下1000m以上の地点まで採掘していた。岸壁が島の周囲を覆い、鉄筋コンクリート造りの建物が立ちならぶ姿が戦艦島に似ていることから「軍艦島」と呼ばれるようになった。国内の主要エネルギー源が石炭から石油に移行したため、1974

年1月に閉山し、同年4月に無人島となった。上陸周遊クルーズでは、長崎港を出発後、軍艦島到着までの船中で周囲の案内があった。三菱長崎造船所では、世界文化遺産に登録されている日本最初の電動クレーンである、ジャイアントカンチレバークレーンの説明があった。約100年前に建造され、つり上げ能力は約150tあり、現在も稼働している。第三船渠は、明治時代に建造された第一、第二、第三船渠の内一つで、現在でも稼働している。船渠とは通常ドックと呼ばれる、船の建造や修理に使用される。第三船渠には海水を排出するポンプが100年以上経過した現在でも、稼働している。こちらも世界文化遺産に登録されている。三菱長崎造船所立神工場では、戦艦武蔵が建造された。

端島は三菱が明治23年に買い取り、明治24年から閉山まで84年間にわたり石炭を掘りだしていた。過去6回拡張工事を行い、昭和6年に軍艦島に収まった。人工的に作られた小さい島である。昭和36年代には5,300人が生活しており、人口密度は東京の9.3倍で世界一であった。小中学校は7階建てで、1階から4階は小学校、5階から7階が中学校、6階には音楽室、講堂、図書室があった。学校の隣に昭和20年に建てられた9階建てのアパートがあり、屋上には

m/秒を超える、波の高さが0.5mを超える等、条例や安全基準と運行会社の安全方針により、上陸基準が設けられ、上陸できるのは年に100日程度とされている。上陸後は見学用に整備された通路を通り、3つある見学広場から見学する。端島は三菱が明治23年に買い取り、明治24年から閉山まで84年間にわたり石炭を掘りだしていた。過去6回拡張工事を行い、昭和6年に軍艦島に収まった。人工的に作られた小さい島である。昭和36年代には5,300人が生活しており、人口密度は東京の9.3倍で世界一であった。小中学校は7階建てで、1階から4階は小学校、5階から7階が中学校、6階には音楽室、講堂、図書室があった。学校の隣に昭和20年に建てられた9階建ての

り、最初にする事は入浴で3回入る。1回目は着の身のままで入り、2回目は服を脱ぎ入るが、体に付着した炭塵を落とすので、湯船は真っ黒であった。3回目には普通の風呂になる。1回目と2回目は海水を使用していた。水源が無いので、長い間真水を船で運んでいたが、天候が悪くなると運ばなくなるので、生活に必要な水が制限される事もあった。最盛期の昭和30年代には、6.5km先の野母半島から水道管を引いた。電気は当初、自家発電でまかなっていたが、電力が不足するようになると、隣の島で発電したものを海底ケーブルで供給するようになった。

のは閉山後に作られた無人の灯台のみで、太陽光パネルを電源としている。炭鉱の操業中は24時間365日動き、灯台は無くても、常に煌々と明かりが点っていたので必要がなかった。棧橋は比較的波が穏やかな南東部にあるが、台風が来ると島全体を覆うほどの大波になる。護岸は一見コンクリート作りに見えるが、元々は石垣で作られていた。天川の護岸と呼ばれ、赤土と石灰と海藻を混ぜて作る天川と呼ばれる接着材を使用し、石を積み上げる。江戸時代からある工法である。この工法がある事により、明治時代にこの荒海に軍艦島を拡張できた。貴重な土木技術である。

た百済の皇子・温羅は、備中国新山(現在の総社市)に鬼ノ城を構え、暴れ回り、人々に迷惑をかけていたようです。吉備津彦がその成敗に派遣された際、近々の

初期の「きびだんご」は串に刺さったものだったようですが、鉄道の発展と共に、箱詰めに変え一個ずつ四角い棧の中に入れ販売したところ、更に大人気に。新幹線開通と共に生産量が爆発的に増えた昭和の高度経済発展の頃には、有機農法によるもち米の栽培を開始。厳選されたより確かで安全な材料を使用し「きびだんご」の味を磨きをかけていったとのこと。平成になり、日本中の子ども達に食べてもらえるという思いが、世界的絵本作

家・五味太郎先生のパッケージによる「きびだんご」を生み出しました。このことが、日本を代表するお土産菓子としてのベースにされたようです。平成13年に、HACCP準拠の新工場が完成。風情のある自社販売店舗と相まって、地元で愛されるゆるぎない地位を確立しています。日本全国に愛される物語、そしてそれを伝える菓子屋とお菓子が存在する岡山という地が本当に素晴らしいのだと思います。

旧住宅地では、いつ壊れるかわからない状態である。30号棟は大正5年に建てられた日本で一番古い鉄筋の集合住宅になる。地上7階地下1階で、地下は食堂や売店、地下道の出口があった。風通しと日当たりを取るために、カタカナの口の字に建てられ、吹き抜けになっている。部屋は6畳一間、設備はかまどのみ。の間取りで、家族で住み、トイレ・炊事場・風呂は共同になっている。海岸線に沿って建てられている31号棟は、くの字型に建てられて、堤防替わりにもなっている。外側に窓があるが廊下になっており、波を被っても部屋まで入らない様になっている。大きい穴があるが、石炭採掘に伴い発生す

現在、島で稼働しているのは閉山後に作られた無人の灯台のみで、太陽光パネルを電源としている。炭鉱の操業中は24時間365日動き、灯台は無くても、常に煌々と明かりが点っていたので必要がなかった。棧橋は比較的波が穏やかな南東部にあるが、台風が来ると島全体を覆うほどの大波になる。護岸は一見コンクリート作りに見えるが、元々は石垣で作られていた。天川の護岸と呼ばれ、赤土と石灰と海藻を混ぜて作る天川と呼ばれる接着材を使用し、石を積み上げる。江戸時代からある工法である。この工法がある事により、明治時代にこの荒海に軍艦島を拡張できた。貴重な土木技術である。

島の中にはピリヤード場、映画館、スナック、雀荘、パチンコ等の他、警察と留置場もあった。どんなに波が荒れていても給料と映画のフィルムだけは、ロープで上げるくらいに娯楽が少なかった。島に無いのはお墓と火葬場、隣の中ノ島で火葬され、引き取り手がいない方は中ノ島の納骨堂に納めていた。

「岡山県 株式会社廣榮堂様」最近テレビのCMでも話題の三太郎のうち、やはり三太郎は日本昔話の中で1、2を争う知名度と人気を誇ると思います。その三太郎と言え「きびだんご」を思い浮かべる方も多いのではないでしょうか。ちなみに日本昔話にある桃太郎伝説は日本各地にあります。中でも有名な伝説が岡山の吉備津神社に記された考霊天皇の皇子・吉備津彦命による「温羅(うら)退治」と言われています。当時鬼と恐れられ

老漁夫がきびだんごを献上し、見事鬼である温羅を成敗した、という伝説が残っています。そして昔話にも登場する「きびだんご」を生産し、販売されている店が岡山の

どこにでもあった日常の食べ物だったそうです。そのきびだんごを当時の池田藩筆頭家老で武家三茶人のひとり、伊木忠澄に指導を賜りながら改良を重ね、茶席菓子として完成させました。

銘店を訪ねて

尾関 勇

素晴らしき

銘店を訪ねて

**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。)

**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) KRミニシリーズ
- 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) KRjr (ジュニア) シリーズ

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 ☎048(994)5551  
札幌 ☎011(892)0601  
仙台 ☎022(238)4661  
名古屋 ☎052(582)6421  
大阪 ☎06(6541)3561  
広島 ☎082(291)7011  
福岡 ☎092(712)4551



広島

2017 広島ケーキショー 和菓子フェスタ

5月18日〜21日の4日間、広島菓子博を終え、毎年、広島福屋本店で広島ケーキショー&和菓子フェスタが開催されています。今年、テーマを決め、各企業が新商品に取り組みます。

今年「酒粕」をテーマとした酒粕スイーツでした。広島は酒処でもあり、酒粕をどうにか使えないかと、技術センター様と商品開発を企業が進めておりました。

酒粕スイーツは、どれも大評判で品切れが続出。広島のお菓子屋さんの新たな新商品へとまりました。さて、青年部は、広島と



カーブ坊や

言えばカーブ。カーブ球団公認「カーブ坊や」の生菓子をお子様たちと一緒に作っていただきました。こちらもカーブ人気なのでしょつか、とても大好況で職人さんが、とても足りないくらいでした。

子供たちの笑顔をみるのと、やはり職人さんも、やる気が倍増です。

このカーブ坊やは、下記のオンラインで購入も可能です。

店名：浅野四十二万石本舗  
 天光堂/販売業者：天光堂  
 有限会社/販売責任者：田川有洋/所在地：〒730-0052 広島県広島市中区千田町2-11-8/電話



菓子教室

徳島

初出店「イオンスタイル徳島」で郷土菓子「阿波ういろ」の共同販売

2017年4月27日にグランドオープンしたイオンスタイル徳島。全国展開の徳島県民の心を揺るがせました。徳島



「阿波ういろ」コーナー

初出店を含め148のテナントを有し、オープン当時から県内外からも多くのお客様で近隣の道路に通行規制が出るほどの集客を果たしています。

徳島県菓子工業組合はイ

オンスタイル内の銘店コーナーに於いて、ブランド化に力を注いでいる「阿波ういろ」のコーナーを企画提案することで、県内10事業所の様々な阿波ういろの商品が銘店コーナーに並ぶ運びとなりました。

阿波ういろは、徳島県内ほとんどの和菓子屋で作られているソウルスイーツで昔から地元のお客様に愛されている和菓子です。名古屋・山口につぐ日本三大ういろとして徳島県菓子工業組合がブランド化を進めている商品です。お店、また地域によって特徴はそれぞれありますが、小豆餡、白餡などに米粉・餅粉を練りこみ、もちもちした食感が

特徴のお菓子で、老若男女を問わず多くの方に愛され続けています。

銘店コーナーには、徳島県内の様々な菓子やお土産が並び、個々の商品が所狭しと魅力を発し並べられており、イオンスタイル内の通路に接した一番目につきやすく、通行客数の多い場所を「阿波ういろ」コーナーとしてご用意いただくことができました。

イオンスタイルのご担当者様からは、地元の菓子工業組合とコラボし、テーマに特化した商品の販売スペースを設けるのは全国でも例がないらしく是非成功したいとの意気込みです。それと同時にこの成功事例を得

埼玉

組合員の伊勢菓子博の報告 第56期通常総会報告

4月21日から5月14日まで三重県伊勢市で第27回全国菓子博覧会が開催され大成功に終了しました。当初埼玉県菓子工業組合は参加を見送る方針でありましたが、今回の菓子博覧会もなかなか参加する事が出来ました。ご協力を頂いた組合員と協力会員の皆様には深く感謝を申し上げます。

当組合は首都圏の会員も多く県民性も手伝って組合員の皆様が菓子博覧会での褒賞を欲しがらない風潮が続いておりました。その為に過去に受賞した機関賞の数が全国1・2を競う少な

て今後は全国に展開しているイオンモールにも提案・販売に繋げていきたいとのご意見も頂戴しました。

私たち徳島県菓子工業組合はチームワークを大事に、県内で争うのではなく、競つことにより、共に愛する徳島を美味しいお菓子で盛り上げていきたい、お菓子で幸せの追求をしたい、という想いを持って組合員ひとりひとりが取り組んでおります。このような販売の仕方を全国でも展開していけると、より菓子業界も盛り上げていけるような気がいたします。

徳島県菓子工業組合・菓子屋の理事委員長・吉田恵子

さです。前回広島大会でも最高の栄誉の名譽総裁賞は0本でした。今回三重県大会にあたり褒賞の行政の指導により透明性を高めるため、消費者審査を導入するなど各方面から、菓子博覧会のあり方が課題となりました。埼玉県菓子工業では意見が相次ぎ理事会では伊勢大会は不参加に傾いておりました。最終的には第一回からの菓子大博覧会連続参加を途切らさずの忍びないとの事に参加いたしました。各県のお菓子の特徴は少しずつ違います。埼玉県の感覚として会場の交通の便が少し悪いかと危惧しておりました。いざ始まれば風光明媚な伊勢志摩と伊勢神宮のおびざ元とあって約60万人の沢山人来場者様に埼玉の菓子を見て買って賞

埼玉県菓子工業組合第56期通常総会が6月20日行田市ベルヴィアアイトピアにて開催されました。第一号議案から第五号議案まで無事審議可決されました。1号議案・28年度庶務事項報告承認、2号議案・収支決算審議承認、3号議案・29年度事業計画審議承認、4号議案・29年度収支予算案承認、5号議案・新役員選出承認です。

新副理事長に川越市のくらつくり本舗中野英幸氏が選出されました。中野氏は埼玉県県議会議員も努めております。県庁との関係強化とパイプ役として組合の為に苦労を厭わないと頼もしい限りです。

同氏のお店の紹介は後日、本紙面ですべて頂きます。

埼玉県菓子工業組合副理事長兼専務理事・中島祥夫

電話番号：082-2241-2532  
 http://www.tan-kashi.com/ 広島県菓子工業組合青年部会長・三谷憲生



伊勢菓子博の埼玉県ブース

味していただいで大いに埼玉県らしい菓子文化を披露出来ました。菓子博覧会には協賛金とブース設置費用を主とした多額な費用がかかります。当組合としましては出費を最小限に抑える努力をしましたが次の菓子博覧会までの間に伊勢さん菓子博の清算業務を終わらせなくてはなりません。組合員の皆様のご理解ご協力をよろしくお願いいたします。

想像力と創造力。



製菓技術学科 (2年制)

製パン技術学科 (1年制)

ハイテクニカル科 (1年制)

通信教育課程 2年制  
 (製菓技術基礎コースは1年制)  
 「製菓衛生師コース」  
 「製菓技術コース」  
 「製菓技術基礎コース」

AOエントリー  
 受付中!  
 9月23日(土・祝)まで

業界関係者推薦  
 10月1日(日)~  
 2018年2月28日(水)まで

2017年度オープンキャンパス 好評開催中!  
 専修学校 厚生労働大臣指定・製菓衛生師養成校  
**日本菓子専門学校**  
 158-0093 東京都世田谷区上野毛2-24-21  
 TEL 03-3700-2615 FAX 03-3700-8257  
 PC-mobile http://www.nihon-kashi.ac.jp/



# 青年部 ブロック長がゆく

今回は、東北・北海道ブロックの宮城県菓子工業組合青年部を牽引されているお二方とその会社(店舗)に訪問させていただきました。

## 地域に根差し、長年地元のお客様に愛される

### 喜久乃家

一人目は、実直な人柄でリーダーシップを発揮し宮城県青年部の現部長を務めておられます鈴木政行さん。

鈴木政行さんが代表取締役社長を務める「喜久乃家」(きくのや、有限会社喜久乃家)は、大正7年に宮城県栗原市築館にて創業され、長きにわたり地元のお客様に愛され続けている和洋菓子の会社です。主に和菓子の製造は御父上の政彦



姥杉(前)・もちぶりん(後)

品製造はもとより、常に技術の向上にも精力的に取り組んでいらっしゃる努力を垣間見ることができました。同社の看板商品は「姥杉(うばすぎ)」と「もちぶりん」で、前者は二代目から続くロングセラー商品、後者は老若男女問わず人気を博している和洋折衷

の商品です。

ご本人に話を伺うと「地元の高校と東京製菓学校洋菓子課を卒業後、神戸市の阪神淡路大震災に遭遇し、腕や肺に大ケガをして入院したんです。でもそんな辛い時こそ『菓子を作れる喜び』を痛感し、パティシエ



鈴木政行さん

としての原点になっていきます」と語ってくださいました。そのひたむきな情熱で、

今後も地元のお客様の心を満たすお菓子を作り続けてくださるでしょう。

#### 店舗データ

### 喜久乃家

栗原市築館築師3-7-26  
電話：0228-222-2815  
営業時間：8時30分～19時  
(原則、水曜日休み)

## 仙台城の歴史に名物せんべい

### 伊達瓦せんべい本舗一茶

二人目は、東日本大震災以降の困難な時期にも宮城県青年部を支え続けた前部長(現顧問)の佐藤明さん。

佐藤明さんが代表取締役社長を務める「伊達瓦せんべい本舗一茶」(いっさ、有限会社一茶)は、大正12

年に宮城県仙台市青葉区宮町にて創業され、仙台城に所縁のある「伊達瓦せんべい」で有名な煎餅一筋の会社です。

関ヶ原の戦いが終わった1601年、藩主伊達正宗は徳川家康から伊達62万石

に封ぜられ仙台城を築城しますが、全て豊臣秀吉の聚楽第に模して築かれ、城の四隅に本瓦葺きの三重櫓。この時用いられたのが仙台として最初の瓦であり、銘菓「伊達瓦せんべい」はこれに因んだものだそうです。

同社の看板商品は、勿論「仙台銘菓伊達瓦せんべい」で、厳選した小麦粉に上白糖そして蔵王山麓で育てられた栄養豊富な卵を使用し、創業以来守り続ける技術により作られる逸品です。同商品以外にも「仙台みそ」のように地元の素材を活かした煎餅や「うす焼

きせんべい」など現代の嗜好に合わせた商品の開発にも熱心です。

ご本人に話を伺うと「高校卒業後は自動車販売会社や物流機械販売会社に勤務しており、妻との結婚を機に平成9年に一茶を継承しました。勿論初めての経験ばかりでしたが先代から色々なことを教わり、今の自分があります。あまり辛いことはなかった気がしますが」と涼しい表情で語ってくださいました。「見くろんでありながら周囲を上手に纏め上げる人柄で、今後

もご本業の発展のみならず青年部を温かく見守ってくださること存じます。

全菓連青年部東北北海道ブロック長・長谷川浩一郎

#### 店舗データ

### 伊達瓦せんべい本舗一茶

仙台市宮城野区二の森3-62  
電話：022-792-6778  
営業時間：10時～18時  
(日曜・祝日休み)



伊達瓦せんべい本舗一茶のせんべい



佐藤明さん

## 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なルミアカップです。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。



東京都菓子工業組合協会の第39回通常総会開催  
講演会 井出 留美氏

平成29年7月26日第39回東菓工協会の総会が上野精養軒で開催され、議案の審議も可決され、役員改選に



講師の井出留美先生

「食品製造業の食品ロス削減のアプローチ10の視点」

おいて寺本真一会長(株)寺本製菓材料社長)が再任されました。総会・講演会、懇親会に

協力会と東菓工合わせて85名が参加しました。(株)Onice二代表取締役の井出留美先生を講師にお迎えして「食品製造業の食品ロス削減のアプローチ10の視点」をテーマに講演して頂きました。クイズ形式で行われ、テキストに答えを書き込む独特な講演で、数字が多く多用されましたが会場の参加者も先生の話にグイグイ引き込まれました。

る2,797万ト(2013年)が廃棄されまた「食べられる食品」が632万ト(東京都民1年間の量に匹敵)捨てられています。これは、日本で1世帯4人家族が1年間に捨てられる食べ物6万ト相当となり、1人1日1個分(約134g)の「おにぎり」を全国民が1年間の食品ロスと同じ量となります。また日本の数年前の廃棄量が「米の収穫量約800万ト相当」で、現在は「魚の収穫量622万ト」に匹敵する膨大な数量と金額が無駄になっています。日本を含め全世界で、絶対貧困数が世界人口の9.6%に相当する7億200万人(2015年予測)があり、これは十分に食べられる物を廃棄する一方で、同数の人が栄養不足である

といわれる。2016年2月3日にフランス議会で「大手スーパーの売れ残り食品廃棄を禁ずる」法案が可決され、慈善団体に寄付するか家畜飼料や農業用堆肥に転用することとなりました。食品廃棄量が2030kg/人/年、コストは最大も200億(2兆7000億円相当)を2025年までに「食品廃棄半減」目標としています。京都市では「廃棄物の減量と適正処理の条例」で平成12年82万トを平成28年41.7万トに、食品ロスにおいて現在6.5万トを5万トに目標設定しています。米国で1967年(昭和42年)に誕生した「フードバンク」は、まだ食べられる食品を企業や農家などが

食べものに、もったいないを、もういちど。  
NO-FOODLOSS PROJECT

ら引取り、福祉施設や困窮者などへ食べ物に困っている人に渡す活動とその組織が有ります。日本でも全国40以上の団体がフードバンクを行っており、活動の主体はNPO(非営利団体)で社会福祉協議会や自治体・学校など

でも始められています。食品ロス削減国民運動「食べものに、もったいないをもういちど」(農林水産省で商標登録。5省庁(消費者庁、文部科学省、農林水産省、経済産業省、環境省)が連携し、官民をあげて食品ロス削減運動を推進、平成25年10月25日から施行されました。食品業界に携わっている者として「食品ロス削減のテーマ」である賞味期限表示とその見直し・季節や数量限定などロスを生み易い製品・卸と小売の1/3ルールや欠品ペナルティー条件緩和など「もったいない」を再認識する講演でした。我々も出来る事から実行しましょう。東京都菓子工業組合専務理事・細田正樹(株)山久

富山 全国植樹祭天皇皇后両陛下行幸啓  
加積りんご「蜷気楼の見える街®」

今年の5月28日に富山県にて「第68回全国植樹祭」が天皇皇后両陛下のご臨席の元、開催され、大盛会のうちに終えた。そのメイン会場に弊社が創業以来店舗を構える魚津市が選ばれ、その開催当日までの準備期間は1年以上にも亘り、国、県、市をはじめとする行政機関と、地元企業や団体、そして市民が一丸となって協力し盛り上げた。その中で年明けに両陛下行幸啓にて地元のお菓子を召し上がられるとの話があり、県の担当者よりお声か

けがあった。魚津は県内でのりんごの一大産地、その歴史は古く100年以上にも亘り「加積りんご」として永く愛されている。加積りんごの産地としての特徴は、収穫地が国内において最南端に位置しており、全国的にも流通量が少なく希少なりんごとも言える。したがって収穫されるりんごは、そのほとんどがりんごの農家が直売し地元の消費者の県外向けへの贈答品などに使われている。加積りんごの主力品種「ふじ」は、農家に一年通してしおに



蜷気楼の見える街®

掛けられ、初冬に収穫時期を向かえる。クリスマス商戦の準備も始まる11月下旬から2週間の間、地元の契約農家から1年分のりんごを毎日仕入れる。スタッフ総出で、りんご洗いから、皮むき、芯取り、カット、加熱加工を毎日すべて手仕事で行う。その半製品を一度小分けにパッケージ



加積りんご

を行ない、冷凍保存する。そしてそれらを、年間を通して必要分適時解凍をし、それぞれ加積りんご菓子「加積りんごのアップルパイ」「加積りんごのチーズタルト」「加積りんごロール」などが年間を通じて店内に並び、この度の行幸啓のお声かけで、地元魚

津らしいお菓子を提案出来ないものかと考え、新しい加積りんご菓子としてブッセ生地間に加積りんごのコンフィチュールをサンドした「蜷気楼の見える街®」を開発した。陛下は「蜷気楼の見える街®」をお召し上がりになられた際に、侍従にお菓子について聞かれ、その加積りんごのお菓子にご感想も述べられた。このお菓子が地元の消費者により認知され「加積りんご」同様にご愛顧頂けるよう、さらに改善しながら育てていきたい。富山県菓子工業組合・玉森弘

「全国菓子工業組合連合会PL保険制度」のご案内

◆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『皆様の暮らし』を守ります◆

- 新規申込締切日:平成29年5月26日(金)
- 更新申込締切日:平成29年3月31日(金)
- 保険期間:平成29年7月1日午後4時~平成30年7月1日午後4時(1年間) ※中途加入は随時受付いたします。(お申込日の翌月1日から開始となります。)

制度の概要

1. 生産物賠償責任(PL)保険 (基本加入)

組合員の皆様が販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)を与え法律上の損害賠償責任を負ったことで被る損害を補償します。

2. 初期対応費用担保特約 (オプション)

対人事故の被害者への見舞金等の社会通念上妥当な初期対応費用の支出を補償します。

3. 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営業を阻害され、または休止を余儀なくされた場合、休業期間中の喪失利益(営業利益+経常費)等を補償します。

4. 施設賠償責任保険 (オプション)

看板・給排水設備など店舗施設の管理不備や店舗における仕事の遂行により、他人の身体・生命を害したまたは財物を破壊したことについて法律上の損害賠償責任を負ったことにより被る損害を補償します。

5. 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生じた費用を補償します。

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/〒107-0062 東京都港区南青山5-12-4 ☎03-3400-8901  
引受保険会社:東京海上日動火災保険株式会社/〒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 ☎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。
- ※本制度にご加入できる方は、全国菓子工業組合連合会の組合員に限られます。
- ※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渡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。

事故受付サービス

東京海上日動のサービス体制なら安心です。事故のご連絡・ご相談をフリーダイヤルで承ります。いざというとき、全国どこからでも、ご利用いただけます。

-365日24時間のサポート体制-  
○事故の受付・ご相談  
・受付時間:365日24時間  
・受付:フリーダイヤル 0120-119-110 \*事故は119番・110番



東京海上日動火災保険株式会社

平成29年3月作成 16-T24464



日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会は2017年4月12日(水)〜14日(金)に東京ビッグサイトで第14回デザート・スイーツ&ベーカリー展を開催しました。同展では藤井青銅氏(一般社団法人日本パイ倶楽部理事、作家・放送作家・脚本家)を講師に迎え「日本の伝統×素材×地域で独自の变化を遂げる『ご当地パイ』の世界」から学ぶ土産菓子のヒント」をテーマに講演を行いました。

私は作家として本を、放送作家としてドラマの脚本やバラエティの台本を書いてきた。たぶん私が一番知られているのは、腹話術のいっこ堂の売り出しでしょう。実際に会ってみて、テクニクの素晴らしいことに驚き「こんな凄い人が何で無名なのだろう」と思った。紹介者には「この人のテクニクは凄いです、いい

台本に巡り合っていない。藤井さんは作家だから書いてくれないか」と言われた。書いただけではなく演出やプロデュースも、うまくいって売れた。「衛星中継」というネーミングは私が提案した。いっこ堂は元々「声が遅れて聞こえる」というタイトルでやってきた。最初、プロデュースするにあたり「衛星中継と言

ったほうがおもしろい、テレビ的にはそのほうが映える」と提案したら、いっこ堂は「最近の衛星中継は、ずれませんよ」と答えた。そうではあるけど「世間の人々は、声がずれるもの」という認識があるから大丈夫」と説明し、やってみたら、うまくいった。衛星中継は、今も彼の代名詞になっている。

「それはこうしたほうがいいよ」「こうしないほうがいいよ」「こっちの方向にアピールしよう」というのがプロデュースである。今回お話しする「ゆるパイ」にも、実はそれと共通する所がある。

た。うなぎパイは有名だが、全国にはいろいろなパイがある。集められるだけ

で、そのような打ち出しをしたら、テレビやラジオ、雑誌、ウェブメディアなどで取り上げてくれた。販売も実施した。全部揃えられなかったが、売れる物は20〜30種はあった。皆さん凄いですか」「展示していたあれはありますか」という感じで買われた。

このように一般社団法人もできて、今年2月に第2回のゆるパイ展をした。吉祥寺の東急デパートで、会期は5日、バレンタインデーにあわせた。世間がチョコレートと言っている時「うちはパイだ」という東急百貨店も冒険するなあと考えた。お客様は30、40代くらいで普段デパートに来ない方がいらした。若い方も噂を聞きつけて来た。近年、若者たちにデパートが忘れられていると言われるなか、こういうことをすれば来るんだという感じだ。

「何かおもしろいな」「パイはいけるんじゃないか」と噂を聞きつけ、翌年にはパイのパイによるパイのため一般社団法人が生まれ「理事になりませんか」と言われた。日本パイ倶楽部というが、お土産菓子のパイとアップルパイ・ミートパイなどお店で食べるパイ

の両方を含めたパイである。このうち、お土産菓子のパイが「ゆるパイ」、お店で食べるパイは、その対比で「まじパイ」になる。ちなみに「ゆる」は私が勝手に言っているだけである。

見銀山は世界遺産なので、作りたい気持ちは分かる。別に銀は入っておらず、形が銀のまま板のようになっているだけである。こういう物を見て分かるのは、パイは素材の味がしんというところ。食べてネギの香りがするでもいいし「どこにほうとうが入っているの?」と分からなくていい。盛り上がる。

それはうなぎパイから始まった

誰でも知っている「うなぎパイ」の販売は1961年で、新幹線が通る前である。うなぎパイは「夕御飯を食べた後、みんなで甘い物を食べよう」という意味で、夜のお菓子と付けたい。この言葉が一人歩きし、大人の意味で広がっていることが分かった。

最初は浜名湖の水をイメージしたブルー系のパッケージだったが、夜のお菓子に合わせた赤、黄色、黒という栄養ドリンクのカラーにしたそう。何年間も試行錯誤して、作った物が全然違う取り上げられ方をされたというのに、それに合わせたパッケージを変更し、大ヒットした。この決断は凄

いと思う。私は「うなぎパイ」を知ったその後、知り合いから

秋田の「はたはたパイ」をもらった。浜名湖うなぎ田は「はたはたパイ」、秋田は「はたはたパイ」、なるほど分かった。次に「きしめんパイ」をもらった。これも名古屋はきしめんだから、きしめんパイと想像したが、きしめんは小麦粉である。小麦粉を小麦粉に入れない。おもしろいので、日本中にきしめんパイに違いないと思ひ、パイを探し始めた。

つまり「ゆるパイ」とは、はたはたパイ、きしめんのような名産が入っている「地方名産○○パイ」ということだ。

りんごパイはアップルパイとは違う。山口県・萩は、夏みかんが有名なので「夏みかんパイ」。「じみパイ」は島根県の宍道湖。これらは地域の名産がパイになっている。

ただ、りんご、夏みかん、じみなど、丸いパイをつくればいいのに、なぜ細長いパイなのか。これは、うなぎパイの影響が強いから。あれだけ大ヒットしたから、その後作るパイは、みんな細長い。うなぎパイがどれだけ強大かが分かる。

また「うなぎパイ」と「うなぎのパイ」は違う。他に静岡名産では「かはやきパイ」もあるが、コンセプトはほぼ一緒である。「うなぎの里」はパイとはついていないが中身はほぼ一緒である。「うなぎんぼ」は浜名湖銘菓と書いてある。「うなぎんぼ」は「じびれる」の「さくらんぼパイ」などは分かりやすい。

魚介もフルーツもあまりないが、肉が有名どころは肉を使う。松阪牛のパイは知るだけでも3種類ある。仙台の牛タンパイも数種類ある。これはミートパイがあるからおかしくない。

魚介も肉もないところ。消すため、唐辛子とカレー粉が使われているという。有名な魚介が無いところはフルーツにいく。茨城県の「メロンパイ」、山形県仁田ネギは全国ブランドな



藤井青銅氏

素材とパイの関係

全国のパイを集めた分析結果だが、1つはうなぎパイ、はたはたパイなど魚介系がメインで、半分くらいを占めている。山口県は「ぶぐパイ」。佐賀県は「むつごろうパイ」だが、メーカーに聞いたらむつごろうは

くせがあるので、くさみを消すため、唐辛子とカレー粉が使われているという。有名な魚介が無いところはフルーツにいく。茨城県の「メロンパイ」、山形県

仁田ネギは全国ブランドなので、パイにした、手の込んだものである。

「とりたてて名産はないが、何をパイにすればいいのだろう」というところは、塩や黒糖、味噌、醤油などの素材がある。「しょうゆパイ」という真っ黒なパイと砂糖を同時にアピールしたのもある。

さらに食材にこだわらず「何かパイを作りたい」というところは「石見銀山」銀サブレパイがある。石

見銀山は世界遺産なので、作りたい気持ちは分かる。別に銀は入っておらず、形が銀のまま板のようになっているだけである。こういう物を見て分かるのは、パイは素材の味がしんというところ。食べてネギの香りがするでもいいし「どこにほうとうが入っているの?」と分からなくていい。盛り上がる。

土産菓子の三要素

お土産のお菓子は三要素がある。①味は最低限おいしくなければいけない。②その土地らしさ。そして、③ウケることが大事。お土産で人にあげた時、みんな盛り上がるのが大切。次号に続く。

日本の伝統×素材×地域で独自の变化を遂げる「ご当地パイ」の世界 『ゆるパイ』から学ぶ土産菓子のヒント

藤井 青銅氏 (一般社団法人日本パイ倶楽部理事、作家・放送作家・脚本家)

全国ゆるパイ展 本を出した時、渋谷ヒカリエで全国ゆるパイ展を行った。47都道府県のいろいろな物を展示するd47MUSEUMという場所を使わせてもらった。こたつ板くらいの大きさを1県とし、47都道府県分ある。県によって2〜3種、1種しかないところもあった。10日間で1万人が来場し、日本人はこんなにパイが好きなのかと驚いた。来場者は30代

一般社団法人・日本パイ倶楽部 「何かおもしろいな」「パイはいけるんじゃないか」と噂を聞きつけ、翌年にはパイのパイによるパイのため一般社団法人が生まれ「理事になりませんか」と言われた。日本パイ倶楽部というが、お土産菓子のパイとアップルパイ・ミートパイなどお店で食べるパイ

の両方を含めたパイである。このうち、お土産菓子のパイが「ゆるパイ」、お店で食べるパイは、その対比で「まじパイ」になる。ちなみに「ゆる」は私が勝手に言っているだけである。

見銀山は世界遺産なので、作りたい気持ちは分かる。別に銀は入っておらず、形が銀のまま板のようになっているだけである。こういう物を見て分かるのは、パイは素材の味がしんというところ。食べてネギの香りがするでもいいし「どこにほうとうが入っているの?」と分からなくていい。盛り上がる。

「とりたてて名産はないが、何をパイにすればいいのだろう」というところは、塩や黒糖、味噌、醤油などの素材がある。「しょうゆパイ」という真っ黒なパイと砂糖を同時にアピールしたのもある。

見銀山は世界遺産なので、作りたい気持ちは分かる。別に銀は入っておらず、形が銀のまま板のようになっているだけである。こういう物を見て分かるのは、パイは素材の味がしんというところ。食べてネギの香りがするでもいいし「どこにほうとうが入っているの?」と分からなくていい。盛り上がる。

**全菓連幹旋**

- 「お菓子の新しい食品表示制度について(表示冊子)」 A4 280ページ 250円(税別)
- 「わかりやすいお菓子の表示(表示ポスター)」 A2版 20円(税別)

〈両方とも送料別〉

〈お申込み方法〉  
郵便番号、住所、会社名、御担当者名、電話番号、FAX 番号、必要部数を明記の上、全菓連まで FAX でお申込み下さい。おり返し FAX にてご案内を送ります。

全国菓子工業組合連合会  
FAX. 03-3407-5486



全菓連では、全国組合幹部研修会で川添隆太郎氏(レストランキャンティオーナー)を講師に迎え、「地域と共に繁盛する名店」レストランキャンティの歴史と事業継承について」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・ボ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。

伊勢にあったキャンティ

川添：伊勢の菓子博がありまして、赤福の濱田さんもキャンティのご常連でいらしてました。

尾関：濱田さんはもうずっとご常連でいらしてました。ついには自分でキャンティをつくられたと。

川添：その当時担当していたのは私なので、いい経験させていたかったです。

尾関：どういうことだったのですか。

川添：当時、濱田さんは中華の店を営まれていました。もともと赤福さんというのは和の部分が強かったのですが、上海で中華を

地域と共に繁盛する名店

レストランキャンティの歴史と事業継承について

川添 隆太郎氏 (レストラン キャンティ オーナー)  
聞き手：株式会社アンゼン・ボックス 代表取締役社長 尾関勇氏

その③

やられていて、和と中華をやってあとは洋をやりたいんだという明快なご意思がありました。で、洋といったらうちだろというところで、外宮の近くにお店を作られました。

尾関：お店をつくってしまっただけですね。もう今はないのでしょか。

川添：今はないです。

尾関：つまり伊勢に行くと外宮さんの近くにキャンティがあったということですね。

時代を読んでのやり方

尾関：ありがとうございます。ごめんなさい、話が脱線しているうちに時間がなくなってきたしまいました。一番最後にお菓子の話をお願いします。

川添：今日一番話さないといけない部分ですね(笑)

尾関：実はお菓子がレストランデザートからイクアウトデザートで、非常に今、評判なのです。

川添：ありがとうございます。ズコットとかが大変おいしかったですね。

川添：いいポイントです。うちのお菓子は、結構ものによってはお酒を召し上がった方が食べる洋菓子ということでも結構洋酒をさかしています。やはり人気のあるプリンがありまして、プリンはどちらかという子どもが好きなお菓子というイメージですが、うちのプリンは子どもが嫌いなプリンというところで、ちょっと苦みがきいてるんです。

尾関：すごい苦みで、一番大人向きの、黒いプリンですね。

川添：はい。プリンはなかなか苦みがきいていて、これはプリンじゃないという子どもが出るぐらいな、クリームきりぎりものものです。でも、うちのプリンが

す。今回、事業継承ということがメインテーマになっていることは、私もプログラムをいただいて存じ上げていましたので、何か少しでもせつかくすから役に立たなげやという思いで、ほぼほぼうちの先祖自慢になってしまっただけでも、祖父の時代の在り方、そして父の時代というのを話させていただきました。

で、私の時代というのは、実はバブル弾け組の若者として随分違います。時代というのは面白いもので、戦後は騒乱の、戦前から祖父たちは戦前・戦中・戦後、戦争をしているさなかに祖父はのん気に海外交流し

たりだとか、もちろん自由にはなかなか行けなかった苦労はあるかも分らないですけども、そのように時代に合った動きをしているというのがあるのかなと。今回こういう機会をいただいで非常に勉強にさせていたで、それは「その代その代」の時代を読んでのやり方がある」ということを思っています。

今回はお菓子というテーマで、お恥すかしながらお出ししているお菓子が、お手元にございます。祖母が考えたというか、少し古くさいかも分らないですけど、ほかにはないヘーゼルナッツのクッキー、シンプ

れません(笑)。

尾関：それは無理でしょう(笑)。でも、デザートとおいしいコーヒーで、カプチーノなど行かれてみたらいいのかなというように思っています。

川添：ちょっと最後にすみません。皆様の資料には間に合わなかったのですが、麻布のお店があって、あとは銀座の松屋さんですか？

川添：あとは丸ビルの地下に洋菓子があります。あとは代々木上原であったり、ららぽーとであったりですね。

尾関：確か夜結構遅くまでやってますね。

川添：1時半ラストオーダーです。

尾関：1時半。ですから、皆さん、東京でちょっと飲んであとでも大丈夫です。

川添：飲んでラーメン食べたいあとも間に合うかも

るなものなのです。他に、レモンのほうはちょっと手がかかっているパイ生地の上にホワイトチョコとレモンの香りをつけたものです。ちょっと昔ながらの昔っぽなお菓子ですけども、そういうものを昔からやっています。

そして少しデザートのパ地下に行って商売してみようとか、10年前ぐらいからようやくやり始めたのが今でございます。それで今回のご縁をいただいたのだろと思えます。いかに新しい部分をチャレンジしていくということが大事なのだなという様にこの機会をもって感じました。非常にありがたいです。

す。そして文化というものは、経済とも実は密接な関係と想っています。甚だ生意気ですけど私どもの企業理念をちょっとご紹介させていただきます。

尾関：ありがとうございます。

川添：ありがとうございます。

自慢の川添でございます。ちょうど川添樋子にはお姉さんのように憧れていたでいたいためでして、ちょっとおっちゃんの写真は、セカンドアルバムがピアノと一緒に写っていますけれど、あれがうちの祖母の樋子のピアノであり、祖母の自宅で撮ったアルバムです。一番の転機は結婚されてからだということだそうなんです。だから荒井由美さんになってから、そして松任谷さんがプロデュースをして売れていったと聞いています。恐縮です。

尾関：この売れない時代から応援をされていたというの、一生懸命応援していたというのが全てにおいてキャンティさんのDNAなん

お店に、工場に!! 経営者・技術者必携 (お菓子とパンの総合月刊誌) 8月24日発売!

# 製菓製パン 9月号

和菓子集 **独立を叶える!** その道しるべ

パン特集 **シューレン製法&解説**

[洋菓子関連] フランス伝統菓子製法工程 & 新食感 ショコラ製法工程

[和菓子関連] 自店の和菓子に合う、オリジナルの珈琲を開発する!

発行所: 製菓実業社 / 〒140-0004 東京都品川区南品川2-13-11 ☎03(3471)7541 FAX03(3471)7604  
http://www.seikaseipan.com お求めは小社および全国著名製菓材料・器具店または最寄りの書店で

日本の洋菓子

尾関：ありがとうございます。写真のお菓子については、いろいろと今、川添さんのほうも新しいことをされて、基本的には完全なイ

タリア菓子というよりは日本の洋菓子ですね。

川添：洋菓子です。

尾関：人気の、ほかにはあまりなさそうだなというの、何ででしょうか。この写真①の栗のロールは、昔から

ラシグニチャーというかメイインで、レストランでよく切り分けて出しているものですね。

川添：そうですね。この写真は、レストランで、デザートもワゴンサービスでやる

のですが、尾関：ワットとでてるあのデザートは庄巻で、もう贅沢だという極みの、本当にキラキラする感じがですね。

川添：写真②のケーキは、パティシエが本店の裏側の小さな工場で作っている洋菓子です。

尾関：川添さんが自分で大好きで、自分でも召し上がるこれというものはどれでしょうか。

川添：僕は写真①の、やはり左側にある、パイ生地の上にレモン風味のクリームチーズケーキがのっているものです。

尾関：クリームチーズケーキですか？

川添：クリームチーズが入っています。非常に子どもの時から大好きです。

尾関：あと私はイタリアの

結構珍しい話ですね。川添：そうですね。非常にご好意を抱いていたいて、それも父と濱田さんとの関係だと思えます。

お好きな方は、もううちのプリンじゃないというもんです。

尾関：ちょっとホイップクリームを添えてありますね。

川添：はい、でも洋酒はしっかりきかせています。

尾関：さて店舗ですけども、飯倉のお店のほかに西麻布のお店があって、あとは銀座の松屋さんですか？

川添：あとは丸ビルの地下に洋菓子があります。あとは代々木上原であったり、ららぽーとであったりですね。

尾関：確か夜結構遅くまでやってますね。

川添：1時半ラストオーダーです。

尾関：1時半。ですから、皆さん、東京でちょっと飲んであとでも大丈夫です。

川添：飲んでラーメン食べたいあとも間に合うかも

れません(笑)。

尾関：それは無理でしょう(笑)。でも、デザートとおいしいコーヒーで、カプチーノなど行かれてみたらいいのかなというように思っています。

川添：ありがとうございます。

尾関：ありがとうございます。

自慢の川添でございます。ちょうど川添樋子にはお姉さんのように憧れていたでいたいためでして、ちょっとおっちゃんの写真は、セカンドアルバムがピアノと一緒に写っていますけれど、あれがうちの祖母の樋子のピアノであり、祖母の自宅で撮ったアルバムです。一番の転機は結婚されてからだということだそうなんです。だから荒井由美さんになってから、そして松任谷さんがプロデュースをして売れていったと聞いています。恐縮です。

尾関：この売れない時代から応援をされていたというの、一生懸命応援していたというのが全てにおいてキャンティさんのDNAなん

す。そして文化というものは、経済とも実は密接な関係と想っています。甚だ生意気ですけど私どもの企業理念をちょっとご紹介させていただきます。

尾関：ありがとうございます。

川添：ありがとうございます。

自慢の川添でございます。ちょうど川添樋子にはお姉さんのように憧れていたでいたいためでして、ちょっとおっちゃんの写真は、セカンドアルバムがピアノと一緒に写っていますけれど、あれがうちの祖母の樋子のピアノであり、祖母の自宅で撮ったアルバムです。一番の転機は結婚されてからだということだそうなんです。だから荒井由美さんになってから、そして松任谷さんがプロデュースをして売れていったと聞いています。恐縮です。

尾関：この売れない時代から応援をされていたというの、一生懸命応援していたというのが全てにおいてキャンティさんのDNAなん

す。そして文化というものは、経済とも実は密接な関係と想っています。甚だ生意気ですけど私どもの企業理念をちょっとご紹介させていただきます。

尾関：ありがとうございます。

川添：ありがとうございます。



写真①



写真②

れません(笑)。

尾関：それは無理でしょう(笑)。でも、デザートとおいしいコーヒーで、カプチーノなど行かれてみたらいいのかなというように思っています。

川添：ありがとうございます。

尾関：ありがとうございます。

自慢の川添でございます。ちょうど川添樋子にはお姉さんのように憧れていたでいたいためでして、ちょっとおっちゃんの写真は、セカンドアルバムがピアノと一緒に写っていますけれど、あれがうちの祖母の樋子のピアノであり、祖母の自宅で撮ったアルバムです。一番の転機は結婚されてからだということだそうなんです。だから荒井由美さんになってから、そして松任谷さんがプロデュースをして売れていったと聞いています。恐縮です。

尾関：この売れない時代から応援をされていたというの、一生懸命応援していたというのが全てにおいてキャンティさんのDNAなん

す。そして文化というものは、経済とも実は密接な関係と想っています。甚だ生意気ですけど私どもの企業理念をちょっとご紹介させていただきます。

尾関：ありがとうございます。

川添：ありがとうございます。

自慢の川添でございます。ちょうど川添樋子にはお姉さんのように憧れていたでいたいためでして、ちょっとおっちゃんの写真は、セカンドアルバムがピアノと一緒に写っていますけれど、あれがうちの祖母の樋子のピアノであり、祖母の自宅で撮ったアルバムです。一番の転機は結婚されてからだということだそうなんです。だから荒井由美さんになってから、そして松任谷さんがプロデュースをして売れていったと聞いています。恐縮です。

尾関：この売れない時代から応援をされていたというの、一生懸命応援していたというのが全てにおいてキャンティさんのDNAなん

す。そして文化というものは、経済とも実は密接な関係と想っています。甚だ生意気ですけど私どもの企業理念をちょっとご紹介させていただきます。

尾関：ありがとうございます。

川添：ありがとうございます。

す。そして文化というものは、経済とも実は密接な関係と想っています。甚だ生意気ですけど私どもの企業理念をちょっとご紹介させていただきます。

尾関：ありがとうございます。

川添：ありがとうございます。







