

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944号(平成29年11月)

## バター

# 在庫量は十分にあり

## 10、12月の需要量水準を超える

乳製品需給等情報交換会議が10月31日、農畜産業振興機構において開催された。会議では同機構より、お菓子屋でよく使われるポンド・シートの在庫量は、10、12月の3ヶ月の需要量7千2百トンの水準を超えており、十分にあり、と説明された。

### バターの需給及び輸入の状況について

会議は農畜産業振興機構より「バターの需給及び輸入状況について」次のような説明があった。

#### ○生乳生産量及び用途別処理量の推移

生乳需給だが9月には特徴があり、夏の暑さで生乳生産量が減少し、夏休みも終わり学校給食が開始すると生乳需給が最も逼迫する時期といわれている。9月の生乳生産量が、58万ト

強で前年同月比99.2%となつており、消費は順調。乳製品向け処理量は、全体として22万6千8百トで前年と比べると2.2%減、内訳だがクリーム等向けは10万8千ト、100.1%で引き続き需要は好調、チーズは3万4千トで98.4%、脱脂粉乳バター等向けは8万4千トで5.5%減の状況にある。ただ、前年同月に比べると7月8、9

以降はほぼ平年並みという状況。価格は加塩バター200gの平均販売価格(税抜)は、直近で396.5円。昨年に比べると3.4%上がっている。

冷蔵から冷凍に切り替えて流通させる取り組みを行っている。現在、ポンドバターについては、必要な在庫量を満たしている状況である。家庭用バターの見直しについて、主要各社に聞き取りを行ったところ、対前年よりも若干増加させる見通しであるので、今後需要が増え、需給の混乱は起きないと思う。

平成29年度のバター輸入・売渡スケジュール

29年度のバター輸入・売渡を実施しており、市の中への出回り状況もまとめている。28年度に入札し、29年度に流通する約5千トに加え、29年度の数量は1万3千トで、入札を毎月実施している。国内の在庫は十分なので一部不落札が生じている状態。これらの入札の結果、出回る数量は9月末まで輸入バター3,262.5トが流通される。併せて10月は需要期に差しかかるが、28年度に入札し、在庫とした輸入バターも売渡入札を実施している。この結果、10月には2,712トの輸入バターが市中に出回る。12月末までは、7,376トの輸入バターが国内に流通すると計画している。

#### ○輸入バターの最終需要者までの流通販売計画

今年に入ってから、輸入バターの落札者に最終需要者までの流通販売計画を提出してもらっている。4、9月で一番多いのが980.2トの自社使用で、落札者自身が使用している。中身は大手乳業の方が主体。この分が34.9%で、2番目は製菓関係者916トで32.6%、3番目が製パン関係者16.8%という状況になった。

全国670店舗の小売店のバターの販売状況だが、年度はじめは小売価格改定もあり、過去2年よりも多めに販売されていた。6月

月と減少しているものの減少幅は縮小傾向になっている。

バターの種類ごとの生産量だが、バラは9月が前年同月に比べ26%強減少、主に菓子屋で使うポンド・シート等は4.7%増になった。大手乳業はバラを輸入で代替えし、国産の生乳をポンド・シートに注力していたに違いない。月末在庫量はポンド・シートが前年同月86.4%の在庫水準。消費量はポンド・シートが4割近く増加した。ポンド・シートの在庫量は、前年の9月がその前年と比べ36.3%増だったので、十分にあり。10、12の3ヶ月の需要量は7,200ト

ないという話題は聞かされていないので、心配はしていない。ただ、国産バターが欲しい、価格が高いという声がある。

消費者団体 今日会議に出席して、バターの需要が増えていく時期を安心して迎えらることを確かめた。

#### 意見交換より

中央酪農会議 北海道の生産は回復してきており、今後も増加する見込み。また、都府県については減少傾向であるが、関東および東北が前年度を若干下回る程度で頑張っている状況。

日本乳業協会 12月の最需要期に向けて、3年前より、ポンドバターについて、

平成29年秋の叙勲褒章

事業関係受章者、順不同

旭日双光章 小松務氏 (岩手県菓子工業組合員)

黄綬褒章 井上賢氏 (兵庫菓子工業組合理事長)

黄綬褒章 谷崎勉氏 (徳島菓子工業組合員)

#### 平成29年秋の叙勲褒章

旭日双光章 北條正明氏 (神奈川県菓子工業組合)

黄綬褒章 井上賢氏 (兵庫菓子工業組合理事長)

黄綬褒章 谷崎勉氏 (徳島菓子工業組合員)

黄綬褒章 井上賢氏 (兵庫菓子工業組合理事長)

黄綬褒章 谷崎勉氏 (徳島菓子工業組合員)

黄綬褒章 井上賢氏 (兵庫菓子工業組合理事長)

黄綬褒章 谷崎勉氏 (徳島菓子工業組合員)

株式会社 波里

上も玄米 新粉粉粉粉  
 ち米 粉粉粉粉  
 ぎき米 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。

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



# 全菓連関東甲信越ブロック会議開催

## 菓子業界組合員専用計算ソフト進捗報告など

10月26日、関東甲信越ブロック会議が長野市において開催されました。

開催県である長野県菓子工業組合清水隆雄理事長の歓迎挨拶、ブロック幹事長である茨城県菓子工業組合面澤義昌理事長の挨拶、全菓連齊藤俊明理事長の挨拶、三重県菓子工業組合岡幸男理事長の挨拶、38名の出席者紹介の後、組合功労者に対するブロック幹事長表彰が行われ、対象者7名を代表して当日出席されていた神奈川県菓子工業組合副理事長佐野富男氏に表彰状が授与されました。

その後議事に入り、全菓連近況報告では、栄養成分表示のための菓子業界組合員専用計算ソフトについて、年内には予約注文のためのチラシを配布し、年明けから7月末まで事前予約受付、10月にはソフトの配布の予定で進めている。5000本の販売を前提に、一般の市販ソフトが約4万円/1本のところ、事前予約分は12,000円/1本、その後は14,000円/1本を予定しているとの説明があった。また、H

ACCIPの制度化については、小規模事業者を対象とする一般衛生管理を主体とした衛生管理計画(基準B)作成の手引書について他の団体とも協力しながら作成を進めており、11月中旬には厚労省の技術検討委員会との事前意見交換を行うこととしている。いずれにしても、組合員の皆さんがこの制度変更にあたり対応できるように検討を進めている等の報告がありました。

その後、ブロック会の事業報告・収支報告が了承され、次回開催地を神奈川県

とすることを決定し会議を終了しました。

引き続き、各県理事長のみによる理事長会議の開催後、会場を移して懇親会が

執り行われ、懇親会に駆けつけて頂いた大窪幹夫前理事長の乾杯の音頭で、なかなか懇親の場が持たれませんでした。

術講習会や大学等で講師を務め、技能伝承において重要な役割を担っている。

BIGOT PHILIPPE GA MILLE ALPHONSE 七十五歳、パン・焼菓子・洋菓子製造工、(有)ヒゴ、昭和四〇年に来日し、日本でほとんど知られていなかったフランスパンの普及に尽力した。全国にフランスパンブームを巻き起こし、フランスパンの神様と呼ばれ

## 平成29年度「現代の名工」表彰 菓子業界から3名受賞

厚生労働省は平成29年度「現代の名工」に対する卓越技能者表彰式を挙行した。

同制度は現在、伝統芸能から最先端技術までの様々な分野で最高の水準にある技能者いば「現代の名工」を表彰することにより、広く社会に技能尊重の気運を浸透させ、地位向上に資することを目的としている。

平成29年度表彰の菓子業界関係者(順不同)

高家昌昭 七十二歳、和菓子製造工、(株)塩芳軒、長年京菓子作りに従事、特に干菓子に精通し、国内外で高い評価を得ている。また、南蛮菓子の一つである有平糖の製造においては比肩する者がない技能・知識を有する。有平糖は茶道と共に発展し、京都では不可欠である。また、全国の技

界関係者(順不同)

高家昌昭 七十二歳、和菓子製造工、(株)塩芳軒、長年京菓子作りに従事、特に干菓子に精通し、国内外で高い評価を得ている。また、南蛮菓子の一つである有平糖の製造においては比肩する者がない技能・知識を有する。有平糖は茶道と共に発展し、京都では不可欠である。また、全国の技

## 乳製品需給等情報交換会議より

〇脱脂粉乳  
脱脂粉乳の需給表だが、9月は生産量7,074ト、在庫水準が9月末で53,370トとなり、前年同月に推移している。

〇平成29年度の脱脂粉乳輸入・売渡スケジュール  
(一財)日本食生活文化財団では11月10日、東京・上野精養軒で平成29年度食生活文化賞授賞式を挙行政した。同表彰は広く食に関わる分野において食生活文化の向上発展に貢献している方々を発掘し、その功績をたたえ社会的地位向上を希って設けられた。選定にあたっては、被表彰者の人格と識見が優れかつ高潔であることが要求される。同表彰の菓子関係受賞者は次の通り。順不同、敬称略。

1月に国の輸入の判断でいたいた1万3千トと5月の2万1千トで、今年度3万4千トの入札が完了した。9月末時点で13,510トが国内に流通している。12月末までに22,936ト、3月末までには3万4千トが国内に流通する予定。

## 食品衛生表彰

### 菓子関係者多数が受賞

厚生省(公社)日本食品衛生協会主催による第62回「食品衛生表彰会」が10月26日、東京・明治座で開かれ、菓子関係者多数が食品衛生功労者及び食品衛生優良施設として、厚生労働大臣賞ならびに日本食品衛生協会会長賞を受賞した。同表彰の会で厚生労働大臣賞を受賞された食品衛生功労者は二〇七名、同優良施設は一〇五施設、日本食品衛生協会会長賞を受賞された食品衛生功労者は三三六名、同優良施設は二一五施設であった。受賞された菓子関係者は次のとおり。敬称略。

勝、▽福岡県 金森弘光、重松国昭、▽佐賀県 片淵辰男、▽熊本県 飯田哲、▽宮崎県 長峰申茂、黒木薫、▽鹿児島県 小城年久、▽千葉県 宮島淳郎、柳橋和夫、▽名古屋市 岸谷正純、桐山健一、山村康幸、▽堺市 河合千秋、▽神戸市 片山寛延、▽熊本市 浅井茂宏

食品衛生優良施設  
▽青森県 サンミッシェル、▽宮城県 学校給食パル、▽宮城県 協業組合、▽埼玉県 (株)ロッテ狭山工場、(有)新井製パン工場、▽福井県 (有)菓匠木津屋、▽京都府 山崎製パン(株)京都工場久御山事業所、▽兵庫県 くらみや本店、三立製菓(株)兵庫工場、▽和歌山県 (株)たにぐち和歌山工場、▽千葉県

〇オーランドフーズ(株)、▽新潟市 白野製菓店、▽名古屋 川村屋本舗、▽京都市 (株)進々堂本社工場、▽堺市 日清スシコ(株)

食品衛生功労者  
▽北海道 坂井文雄、▽青森県 山崎進、▽岩手県 奥寺一夫、佐々木勇、▽秋田県 湊屋啓二、▽山形県 佐々木武夫、笹木秀雄、▽福島県 月田和行、▽群馬県 上村秀夫、▽埼玉県 川田進、増田忠、▽千葉県 川嶋正明、周東良廣、▽東京都 高橋延芳、関根義彦、杉浦信男、▽新潟県 河上徳明、▽山梨県 岩崎徳雄、▽長野県 笹沢美昌、松本幸雄、▽岐阜県 野村紀夫、▽静岡県 森田紀、和久田清、▽三重県

▽東京都 TORA YA CAFE 荏原アトリエ、▽石川県 森八専光寺工場、▽福井県 鶴寿庵産屋、アイドルつるかめ、▽長野県 (株)桜井甘精堂、▽愛知県 日乃出軒、(株)タクマ食品、松河戸工場、▽三重県 (株)おやつカンパニー久居工場、▽滋賀県 近江あられ本舗(株)中西永生堂、▽大阪府 多田製菓(株)、リボン食品製造(株)第二工場、▽兵庫県 社菓庵末永、港や、隆盛堂製菓(株)、▽鳥取県 (有)日野ベーカーリー、▽徳島県 サントノレ川下、▽高知県 (株)こみベーカーリー、▽宮崎県 ミツル・プラス(株)、▽川崎市 リリエンベルグ、▽神戸市 敷島製パン(株)神戸工場、▽北九州市 ケーキハウスみのりの森、▽福岡市 博多蜂葉饅頭

## 厚生労働大臣賞

### 食品衛生功労者

▽青森県 小田原勉、柳谷一雄、▽岩手県 扇田浩一、▽宮城県 三浦久義、▽秋田県 塚本正、▽茨城県 岡本保範、▽埼玉県 齋藤憲章、▽千葉県 刈込浩一

▽東京都 青野信次、池田幸廣、▽長野県 吉野満、▽岐阜県 福田勝彦、▽愛知県 早川勝博、鈴木憲一、▽三重県 柳瀬幸長、▽滋賀県 木下行雄、▽徳島県 長崎茂、▽香川県 森博章、▽愛媛県 中西文貞、濱田耕治、▽高知県 藤本

食品衛生優良施設  
▽青森県 サンミッシェル、▽宮城県 学校給食パル、▽宮城県 協業組合、▽埼玉県 (株)ロッテ狭山工場、(有)新井製パン工場、▽福井県 (有)菓匠木津屋、▽京都府 山崎製パン(株)京都工場久御山事業所、▽兵庫県 くらみや本店、三立製菓(株)兵庫工場、▽和歌山県 (株)たにぐち和歌山工場、▽千葉県

▽東京都 TORA YA CAFE 荏原アトリエ、▽石川県 森八専光寺工場、▽福井県 鶴寿庵産屋、アイドルつるかめ、▽長野県 (株)桜井甘精堂、▽愛知県 日乃出軒、(株)タクマ食品、松河戸工場、▽三重県 (株)おやつカンパニー久居工場、▽滋賀県 近江あられ本舗(株)中西永生堂、▽大阪府 多田製菓(株)、リボン食品製造(株)第二工場、▽兵庫県 社菓庵末永、港や、隆盛堂製菓(株)、▽鳥取県 (有)日野ベーカーリー、▽徳島県 サントノレ川下、▽高知県 (株)こみベーカーリー、▽宮崎県 ミツル・プラス(株)、▽川崎市 リリエンベルグ、▽神戸市 敷島製パン(株)神戸工場、▽北九州市 ケーキハウスみのりの森、▽福岡市 博多蜂葉饅頭

## 行事予定

・製パンの部  
伊原靖友(株)Zoppf)

11月16日、菓子技術講習会、講師・岩崎真岳氏(専修学校日本菓子専門学校)、ADEKA食品(株)水戸市

11月17日、菓祖神祭、椎宮八幡神社境内菓祖中嶋神社、徳島市

11月18日、19日、えひめ・まつやま産業まつり「すこいもの博2017」、城山公園、松山市

11月24日、神奈川県菓子工業組合開発商品「千寿」技術講習会、横浜市技能文化会館、横浜市

## 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。

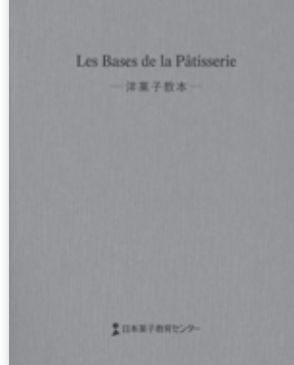
お申込みは  
各県菓子工業組合へ



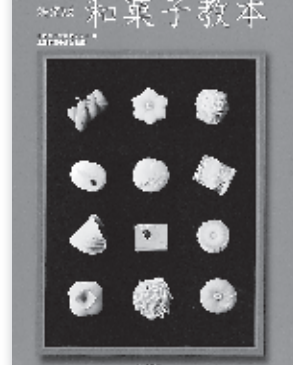
製菓衛生師全書  
~和洋菓子・パンのすべて~  
定価：3,250円(税別)



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)



# 生産性向上を図る中小企業者の設備投資を応援

## 中小企業等経営強化法の活用を

農林水産省では現在、生産性向上を図る中小企業者の設備投資を応援するために、中小企業等経営強化法による支援を行っている。同法では中小企業・小規模事業者や中堅企業が、経営力向上のための人材育成や財務管理、設備投資などの取組を記載した「経営力向上計画」を申請し、認定されると固定資産税の軽減措置や各種金融支援が受けられるようになっている。

計画作成については、認定経営革新等支援機関でサポートを受けることも可能。具体的には「新製品の開発のため、効率の良い設備投資を導入したい」「人材不足だから機械を導入して生産性を向上させたい」などの理由で資金調達やコスト節約が必要な方のために次のような事業メニューがある。

○低利融資が受けられる  
中小企業等経営強化法による日本政策金融公庫、商工中金の低利融資

○税制の支援措置が受けられる  
同法の認定を受けた場合、固定資産税の特例や法人税・所得税の特例

○設備投資等の補助金の加算が受けられる  
同法の認定事業者に対する補助金の優先選択

また、情報収集が必要な場合は、国が全国に設置する経営相談所「よろず支援

設備区分	最低価額 (1台又は1式)	販売開始時期	参考(設備の例)
(1) 機械装置	160万円以上	10年以内 (最初に販売されてから10年以内のモデル)	オープン、精米機、包装機、カット機、ショベルなど
(2) 器具備品、工具(※)	30万円以上	器具備品：6年以内 工具：5年以内	試験・測定機器、冷凍陳列棚など
(3) 建物附属設備(※)	60万円以上	14年以内	ボイラー、LED照明、空調機器など

※器具備品、工具、建物附属設備については、一部地域で対象となる業種が限定される。

上記は固定資産税特例の場合の要件であり、中小企業経営強化税制(法人税・所得税)の場合、対象設備の種類、要件などが異なる。

拠点」で経営上の悩みの相談が受けられる。ウェブサイトのミラサボでは公的機関の支援情報・支援政策を紹介している。

○税制の支援措置を受けられる人は?

「中小企業等経営強化法」に基づき「経営力向上計画」の認定を受けた中小企業者(食料品製造業、食料品卸売業者、小売業者など)であり、資本金または出資金の額が1億円以下の法人、常時使用する従業員数が千人以下の個人事業主等が対象となる。

※農事組合法人、農業協同組合は対象にならない。また、固定資産税の特例の場合、器具備品、工具、建物附属設備については、一部地域で対象となる業種が限定される。

○中小企業等経営強化法の認定を受けるには?

中小企業者は、中小企業等経営強化法に基づき経営力向上計画を作成し、国から認定を受ける。認定された計画に基づいて、機械装置や器具備品を新規に取得した場合に、固定資産税が3年間半分になるなどお得

な支援を受けられる。計画の申請様式は、実質2/3枚程度で、労働生産性などの目標、経営力向上に向けた取組などを記載する簡潔な内容となっている。認定申請書の提出先は、最寄りの地方農政局等になる。

また、経営力の強化実現までは、次のような流れで行う。

①経営力向上計画の作成、証明書等の取得

②地方農政局長による認定

③機械装置などの取得について税制面の支援措置及び

金融支援措置など

④経営力の強化を実現

○支援措置の内容は?

1. 固定資産税の特例  
取得設備の固定資産税が3年間、1/2に軽減される。

2. 法人税・所得税の特例  
(中小企業経営強化税制)  
次のいずれかを選択適用できる。

①即時償却(新規に取得した設備の取得額の全額を即時償却)

②10%の税額控除(新規に取得した設備の取得額の10%分)の税額控

除 ※資本金3千万円超1億円以下の法人は7%分

3. その他の金融支援措置  
日本政策金融公庫や商工中金による低利融資、信用保証協会による信用保証の枠の拡大など

○対象となる設備は?

認定を受けた計画に基づいて、2019年3月末までに、新規に取得した別表の要件に該当する設備であること。

販売開始から一定期間内に販売されたものであること(最新モデルである必要はない)。

生産性が旧モデル比で年平均1%以上向上する設備であること(機械メーカーからなる団体「機械メーカー」が発行する証明書を添付する必要がある。証明書は、購入された販売店に依頼する)。

右記は固定資産税特例の場合の要件で、中小企業経営強化税制(法人税・所得税)の場合、対象設備の種類、要件などが異なる

○申請についての注意事項  
経営力向上計画に基づく固定資産税軽減措置を利用する場合は、遅くとも固定

資産税の賦課期日(1月1日)前までに経営力向上計画の認定を受ける必要がある。12月に入ってから申請は、年内に認定が得られない可能性があるため、極力早期に申請をしていただく。

中小企業経営強化税制(即時償却・税額控除)の場合は、1月1日ではなく各企業の事業年度末が認定の期限となるので注意する。

○問合せ先  
農林水産省食料産業局企画課03(6744)2064

## 島根 マイスター派遣 県下の子供たちに実技指導



小学校で実技指導

島根県菓子工業組合の年間事業の一つとしてマイスター派遣を開始して3年目になります。和菓子・洋菓子のマイスター11名が登録しています。対象は小・中・高校です。島根県は東西長い県なので、マイスターの方々は西へ東へと大忙し

です。年々、先生の異動により新しい赴任先で要請され、PTA活動でもロコモ等で派遣要請が多くなり、今年は11月現在11校の申し込みがあり、来年の1月・2月も申し込みがあります。

参加者は職人の方が実際に

毎日使う道具を見たり、実際に手にする機会が無いのですが、作っているうちに講師の話を見聞に聞いて、初めて手にする道具で器用に作業をしています。親子活動で90名の参加があったり、食文化コースの高校生が将来の仕事としての実技指導・文化祭に出店する為の商品開発や松江のお菓子を勉強の一環としての授業など、目的は様々ですがマイスターの人数が少ない為に皆さんは日々大忙しです。お菓子の作り方だけでなく、特に高校での授業では、将来の職業として物づくりという選択肢があるという話をしたり大変喜ばれています。職人の方々にはマイスター派遣以外にも一般の菓子づくり・菓子技術専門と掛け持ちでお願している状態です。ある学校では生徒達に好評だったのでマイスター制度を使わない指導要請があ

るようです。将来職人を目指す生徒もいるので、指導するにあたりマイスターの方々もお菓子の原材料勉強やお菓子の日本に伝来してきて、今の様な形のお菓子になった歴史の勉強をしています。また、事前に生徒からの質問のなかに何故菓子職人になったのかというのが多いので、自分の経験談の話をしたりしています。指導するにあたり生徒の要望とか年齢にあったお菓子の研究をしています。授業を通して和洋菓子に興味を持ってもらえると良いと思います。

島根県菓子工業組合事務局・高島佐枝子

かというのが多いので、自分の経験談の話をしたりしています。指導するにあたり生徒の要望とか年齢にあったお菓子の研究をしています。授業を通して和洋菓子に興味を持ってもらえると良いと思います。

島根県菓子工業組合事務局・高島佐枝子

## 愛媛 和菓子講習会を開催 えひめすいもの博にも参加

愛媛県菓子工業組合では、毎年恒例の和菓子講習会を開催しました。

今年9月5日・10月に愛媛国体が開催されるため、繰り上げて8月の下旬に行いました。

講師に、東京製菓学校の長谷川献(はせがわすすむ)先生をお招きして、キャラメル船を使用した洋風の焼き菓子、桃山生地で焼き菓子と、2品作りしました。通常の蒸し羊羹とは少し異なる生地で作成し、さらに、血糖値が上がりにくい砂糖を使った蒸しカステラで、春向きの和菓子になります。若萌を一つ。さらに、寒天を使った滑らかで甘みの少ない和風プリンと琥珀プリンと、計5品を教えてくださいました。

今回の和菓子講習会は、松山商工会議所経営支援課の協賛をいただき、開催いたしました。

先生に教えていただいた

和菓子参考にして、皆さんのお店の和菓子に取り入れて、また新しいお菓子を創作して頂いたらと思います。

今回の講習会に助手としてお手伝いを頂いた、垂水理様、佐々木学様、渡部晃様、高橋英幸様、有難うございました。

また、愛媛県菓子工業組

子屋さんも数多くおられます。少子高齢化、後継者不足でお菓子屋さんも年々減少していますが、若い後継者のかたには、日々研鑽を積んで、愛媛の和菓子後世に伝えてほしいと思います。

愛媛県菓子工業組合広報部長・白石恵一



和菓子講習会

合では、毎年11月に行われる、えひめすいもの博に参加をして、県内のお菓子を販売しております。

今年、四国の中嶋神社の秋の大祭と日にちが重なってしまい、参加されないお菓子屋さんもありますが、県下のうまいものが一堂に会するイベントで、参加されるお菓

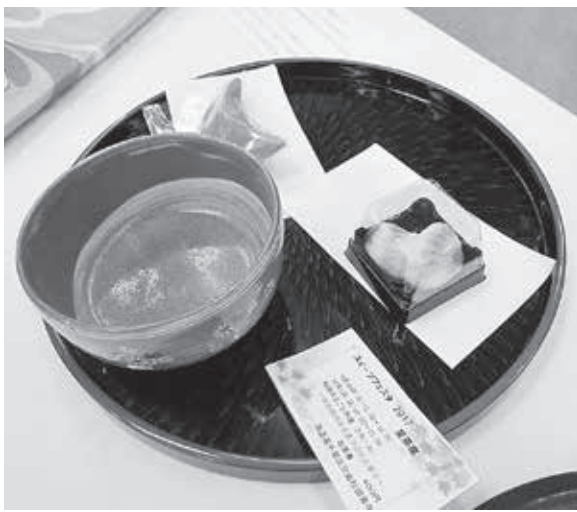


### 秋 田 秋田市スイーツフェスタ2017大盛況!! カラダにやさしいスイーツがズラリ!

9月30日・10月1日、秋田まるごと市場において秋田市スイーツフェスタ2017が開催され約3000名のお客様が来場し、大盛況でおおいに菓子業界のパワーを発揮できたイベントになりました。主催は秋田県菓子工業組合秋田支部が中心となった実行委員会、県菓子工業組合、県菓子工業組合青年部、県菓子協会、県洋菓子協会、秋田洋菓子研究会、裏千家淡



販売コーナーは長蛇の列



できたての上生菓子とお抹茶を堪能できる茶席

交会秋田支部の共済で行われ、秋田市とJA新秋田やマスコミが後援してくれました。「秋田のおいしい農産物をふんだんに使った、カラダにやさしい和洋スイーツがズラリ! 出来立ての感動を味わえる「実演&即売コーナー」や、県内の人気商品が一堂に会する「スイーツ・アラカルト販売コーナー」のほか、JA新あきたの「採れたて野菜の産直コーナー」や豪華景品がある抽選会、etc、楽しいイベントも盛り沢山! 「老若スイーツ男女」大喜びの二日間です!」という宣伝PRのチラシを作った教育委員会を通して秋田市内の小中学生全員に配った効果があり、当日は会場にオープン前から長蛇の

「山口県 山陰堂様」山口県は現在の安倍総理の地盤であったり、ユニクロを展開するファーストリテイリングの本社があったりと話題に事欠かない場所でありますが、その昔、明治維新・幕末に名を馳せた政治家を多数、輩出した歴史深いところでもあります。その中心となる山口市一の老舗和菓子店が、山陰堂様です。

1883年の創業のきっかけとなった主力菓子の舌鼓は、求肥の生地を白餡を包んだとても柔らかいお菓子で、時間がたっても皮が固くならず、垂れて変形す

### 素晴らしき銘店を訪ねて

【20】 尾関 勇

なってきたに比べていく味わいは多くの文人墨客を唸らせ、中でも山口出身の第18代総理大臣寺内正毅元帥があまりの美味しさに改称をすすめる「名菓舌鼓」になったという逸話が残ってい

ることも無い画期的な製法でも今も作られております。上品な茶道の世界からインスピレーションを得た、まさに銘菓です。中の白餡と境目が分からないほど一体と

武士が単に商売を始める

族の出。その竹原家が、一帯を治めていた毛利一族との争いの歴史から、江戸時代は山陰の津和野藩に身を寄せていたというルーツからなっています。

### 和歌山

### 大人気の闘鶏まんじゅう 紙相撲で遊べる工夫も

和歌山県田辺市は平成28年、熊野古道ルートにある闘鶏神社が世界登録遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」が追加登録をされた。田辺市下屋敷町の老舗和菓子店「二宮」が闘鶏神社にちな



「二宮」が開発した「闘鶏まんじゅう」は、熊野古道ルートにある闘鶏神社が世界登録遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」が追加登録をされた。田辺市下屋敷町の老舗和菓子店「二宮」が闘鶏神社にちなんで「闘鶏まんじゅう」を開発、観光客に大変人気を受けている。源平合戦の頃、熊野水軍が白の源氏、赤の平氏のどちらに味方するかを、闘鶏神社の神前で紅白の鶏を戦

### 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(税込)
- 「わかりやすいお菓子の表示(表示ポスター)」 A2版 20円(税込)

〈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

### 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  
**火星人 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。

ブラシレス粉付け機 手粉循環装置付きタイプ

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

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



滋賀

滋賀初のスイーツフェア

滋賀各地の自慢のお菓子を揃え、滋賀県で初めて試みたスイーツフェア!!

滋賀県菓子工業組合では、9月8日、9日、10日の3日間、イオンモール草津レストランコートにおいて滋賀二重餅プリン「湖の餅tae」のPR事業の一環で地元放送局とタイアップし、滋賀県洋菓子協会の協力を得て、和菓子・洋菓子55品を揃え「滋賀スイーツフェア2017」を盛大に開催致しました。開催期間中、お菓子の主原料の大豆の消費拡大を目的に、大豆に含まれる人に



スイーツフェア実演風景

滋賀の新しいお土産「湖の餅tae」を知って頂き、そしてスイーツフェアでは沢山ご購入いただきました。今後、滋賀のお土産として育てていきたいと考えております。



会場風景

地元放送局により「滋賀スイーツフェア2017」の模様をインターネット中継で全世界へ発信していただいたり、出品者のお菓子が当たるビンゴゲームを企画していただき、集客に力を注いでいただきました。本当に「感謝」です。また滋賀県三日月知事や友好関係になるアメリカミシガン州リック・スナイダー

高知 日常の和菓子勉強講習会 朝生菓子の奥深さ学ぶ

この度高知県菓子工業組合は、10月14日(土)に本年度の事業目標である和菓子技術講習会を行いました。今回は、各お菓子屋さんから菓子職人のセンスや技術を想像する機会にもなりました。菓子の意匠は時代とともに移り変わります。でも、「新商品のヒントは倉庫の中に眠っている」という言葉もあるように、古い木型が新しい商品のヒントになることもあるのです。まさに温故知新。先祖が残してくれた木型は三三博物館の展示物ではなく、現役の道具として蘇ったのです。



丸井屋老舗

重 古い木型のぬくもり 数百丁それぞれに物語あり

江戸時代末の嘉永年間。伊勢国と近江国を結ぶ八風街道という古街道沿いに当店は創業をいたしました。以来170余年、この地で商売を続け、私で六代目になります。

当店には、私も含め私の先祖である歴代の店主が使った明治、大正、昭和、平成に渡る数百丁の木型があります。木型の意匠も時代とともに変遷し、また、菓子として

需要のなくなったものもあり、大半の木型が倉庫の中で静かに眠ったままとなっています。もちろん、地元のお寺や神社の行事などに、現在も使われている木型もあります。父が、祖父が、曾祖父が使い続けた落雁の木型。角の直線は丸みを帯び、握り手の部分も細くなっています。父たちが、この木型でどれだけたくさんの落雁を打ち続けたことか。仕事をしながら、我が家の繋がりを感じます。そして、この菓子を注ぎ下さるお客様さん、召し上がっていただく方々も三代、四代と続いている。古い木型で落雁を打つ作業はその有り難さを実感する時間でもあります。一つの古い木型が様々な事を語ってくれるのです。

今年私の住む三重県で全菓博「お伊勢さん菓子博2017」が開催されました。菓子博の始まる半年ほど前から、私の店でも、ミニ菓子博と自称し、古い木型を季節や用途ごとに入れ替えながら展示しました。婚礼のもの、法事のもの、或いは昔の祭礼に使ったものなど、全国的に使われたものもあれば、この地方にしかない独特の木型もあります。中には、戦前に使われた「紀元節」や「大長節」のもの、出征兵士の壮行や凱旋に使われたもの。木型にはそれぞれ、それを菓子として使った時の物語とその歴史があります。来店されて、その木型に興味を持たれたお客様に、父から聞き伝えられた物語をお話する機会も展示を通じて多くなりました。



和菓子技術講習会



秋の和菓子4品

創園桂の会長でもある刈谷喜明氏が務めました。教えていただいたお菓子は、それぞれ日常販売している秋の和菓子「土佐金時饅頭」「富有柿」「菊餅」そして「揚饅頭」の4品です。生地との配合や練り方、餡とのバランスなど基本を大切に作ることの大事さ、お

お客様に喜ばれる価格設定について、また、各自お店の販売にあった1日で作る数量を製造し新鮮さを来店いただいたお客様に見せることが大切、など受講者の質問に答えながら、一品、品細やかな作業を拝見することができました。今回製作したお菓子に限らず、地元素材の特性を活かした菓子作りを心掛け地域に沿った商いをすることが大事と教わり、改めて何気なく製造販売している朝生菓子も奥が深く、一から勉強してみても基本を習得することにより美味しいお菓子が生まれると感じます。また、その美味しいといわれる店こそギフト商品も併せて売れると言われている。こういうところがおもしろいかもしれませんが、お店が繁盛するかどうかは朝生菓子の売れ行き次第なのでは...と思われま

今回の講習会は大変有意義な勉強会になりました。組合員方々の技術向上にむけ、また講習会を企画したいと思っております。高知県菓子工業組合事務員・佐伯恵理

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
◎丹波大納言かのこ ◎丹波黒黒豆きなこ
◎丹波黒黒豆かのこ

丹波黒大豆・丹波大納言・丹波栗 荒川商事株式会社

〒620-0057 京都府福知山市間屋町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



香川

うどん県それだけ香川県

あん餅雑煮のお話

変わった雑煮として「あん餅雑煮」は、ここ数年メ



香川のおあん餅雑煮

事も増えてきました。香川の雑煮はイリコの効いた白みそ味で、大根・金時人参

とあん餅が入った香川県の郷土料理の一つです。県外の方から「あん餅を煮込んだら溶けて無くなったので



エビスヤ本店と前川社長

糖は当時高級品でした。お正月くらいは贅沢したいとの思いで、あんこを餅で包んで雑煮に入れたのが由来

あん餅雑煮の歴史は江戸時代頃から伝えられています。讃岐三白と名高い砂糖は当時高級品でした。

エビスヤ本店

香川県高松市片原町2-2 電話：087-821-4030 営業時間：9時～18時 定休日：水曜日

店舗データ

餅屋のお話

エビスヤ本店創業は明治43年です。創業当初は「出搦き」といって、餅つきに必要な設備を大八車に積み込み、各家のもち米を蒸し

て搦いてまわるスタイルでした。戦前に店舗を構え、お客様が持ってきたもち米を加工する「買搦き」のスタイルを経て現在に至ります。お店では、餅本来の旨味

栃木

S.Lと共にお菓子の発展を

お菓子とお菓子のマップを無料配布

今年の夏休みは、天候があまりよくなく、曇りの日が多く、太陽が顔を出してくれませんでした。そんな夏休みにS.Lが六十年ぶりに、運行されました。

栃木県菓子工業組合鬼怒川支部は、組合員数十二軒で組織された少ない所です。東京の奥座敷と、皆がよく言われている山深い温泉町です、主に組合員の方々は、温泉まんじゅうを、製造販売しております。

八月十日、東武鉄道鬼怒川線でS.L『大樹』が走り初め大変面白いニュースとなって、湧き上がっております。

菓子組合は会議を重ねて、S.L運行初日に、お菓子PR、個々の店のPRを

「まちなかお菓子のマップ」八千部を作り一緒にそれぞれの

やはりその日も天気は良くな



「まちなかお菓子のマップ」を無料配布

た時間は乗って来られたお客様も見えてお祭り騒ぎの様でした。午後四時ごろには雨が降ってきてその時間帯は、並んでいたお客様が

顔がとても印象的でした。これをきっかけにお菓子の魅力、味、色んな意見を、参考に菓子組合が良い方向



転車台に乗るS.L『大樹』

下今市駅から、鬼怒川温泉駅間約13kmを、三十五分ぐ

和十六年製造された、大変古い機関車です。鬼怒川温泉駅では、目の前に機関車の方向を変える

皆様もS.Lに乗りたい、温泉に入ってゆっくりしたい

加賀で育って六十年

貴店の進物アイテムにカステラをお加え下さい。

今、カステラはスライスタイプが主流となりました。3カットを1つのブロックに包んだキューブカステラが人気です。2ブロック、3ブロック詰めの外箱もご用意しております。

隠れたベストセラー リピーター続出!



●カステラ 1斤サイズ / スライス無し



●スライスカステラ



●ブランデーケーキ

●チーズカステラ

サンプルをご請求下さい

TEL (0761) 21-5952

FAX (0761) 21-5958

株式会社 こまや製菓

石川県小松市大領町そ20



### 京都府菓子工業組合青年部 日本語学校でお菓子教室を開催 京都民際日本語学校にて

京都府菓子工業組合青年部は9月27日に京都民際日本語学校にてお菓子教室を行いました。今回は練り切りを2品、参加者である生徒、先生と青年部員と一緒に製作。練り切りの内容は「菊」と朝晩寒くなってきた京都の秋を連想する「紅葉」でした。青年部員の指導のもと生徒の皆さんは生地が手につく等不慣れながら、青年部員の手の動きを真剣に見て、それぞれ美しい練り切りに作りあげました。

その後、学校の先生に抹茶を点でて頂きながら、上田孝博氏による京都府菓子工業組合青年部の活動紹介から菓子のルーツに至るまで、菓子にまつわる講演を行いました。また、練り切りの他にも青年部員による干菓子の提供等、生菓子だけでなく京菓子を味わって頂きました。

講演終了後も、生徒からの質問や青年部員が製作した練り切りを写真に撮る等、和菓子に興味を持って



練り切り2品を製作



菓子にまつわる講演

### 長野 アマランサスで地域おこし 大西屋

今回御紹介するのは、伊那市高遠支部の尙大西屋さんです。

創業58年。今、2代目小池保彦さんが奥様と2人で和菓子屋さんをやっています。



アマランサス菓子4種

### 大西屋

昭和62年に現在の地に移転して30年、地域と地産の原材料の、小麦・米類・みりん・木の実・雑穀・酒等を大切に使い商売をしています。



2代目・小池保彦さんと奥様

河ドラマ「風林火山」の時、舞台にもなり、地元の菓子組合で何か菓子を作ろうとなり、当時地元農協で力を入れたけれど農家ではいまいち消えてしまいうるアマランサスを使えないかと。

アマランサスとは、雑穀でNASAが宇宙食に採用という「21世紀の主食」と

も言われ、タンパク質の含有量が飛びぬけていて食物繊維もたっぷり。カルシウム、鉄分、リン、ミネラルも豊富な栄養穀物です。と信州大学の先生も言っています。

その実を加熱してポップしたものを、洋菓子のフロランタンをヒントに最終の皮につめて焼いた菓子

の質問や青年部員が製作した練り切りを写真に撮る等、和菓子に興味を持って

頂けたように思います。昨年はベトナムでの青年部の活動もあり、和菓子の文化

を海外の人たちにもお伝えできる活動を今後も行っていきたいです。

を「風林火山」の山本勘助の名を頂き「サクサク勘助」を開発しました。その後自店にでも次々とアマランサスの菓子を商品化。今は「いくな雑穀町おこし」(アマランサス)として、「サクサク勘助」の他「伊那谷もちだに」「いれとるで」「山くるみそばクッキー」と全4種類を販売しています。

町の祭りや伊那市のイベント等にも出展をして好評を得ています。アンテナショップの銀座NAGANOや姉妹都市の新宿にも販売に行ったようです。他には先代からの名物「柏まんじゅう」は先代が幼い頃、母の作ってくれたおやつを思い出して作ったものを商品化したもので、山菜おこわ、そばとくるみ、つぶあんなど3種、素朴なまんじゅうを柏の葉で包んだもの、看板商品です。他にも串だんご

8種、どら焼き3種、ドーナツ、季節の朝生等盛りだくさん。当然高遠と言う事で信州産の小麦粉を使った高遠まんじゅうも人気商品です。

勉強熱心でもあり、菓子専門学校卒業生の県の校友会支部長という事で、県単位の講習会を先生を呼んで年一度は行っています。私も「困ったときの大西屋だのみ」と言いながら、新商品を作る時とか、失敗してどうしても思うように出来ない時など、相談して知恵を借ります。一緒に考えられて勉強になります、と言ってくれますがいつもいいアドバイスをくれます。

後継者、3代目は今東京で修行中だそうです。年金もらう頃には帰ってきて欲しいと言っています。

長野県菓子工業組合副理事長・長野県菓子工業組合上伊那支部長・福澤芳史

### 全菓連推薦

## 2018年卓上カレンダー 日本人のきまりごと

### ◆ 知っておきたい生活歳時記篇 ◆

毎年、いろいろなテーマでご好評をいただいています。卓上カレンダー『日本人のきまりごと』も今回で21年目。今回は、知っておきたい生活歳時記をテーマにつくりました。お店の大切なお客さまやお取引先の方にも、新しい年のご挨拶用などに使ってみてはいかがでしょうか。



風合いのある紙製 (サイズ 145×182ミリ)  
表紙1枚 本文12枚 (表裏共4色印刷)  
1冊 490円 (税別) PP袋入、専用のし袋付  
※写真と現物は一部異なる場合がございます。



名入加工例(表)

お届けは10冊より。 名入加工は100冊より承ります。

- |                    |                               |
|--------------------|-------------------------------|
| 【ご注文単位】            | 【名入料金】                        |
| ●10冊以上とします。        | ●100冊の基本料金 15,000円 (カレンダー本体別) |
| ●30冊以上送料無料         | ●101冊より基本料金プラス1冊につき50円        |
| (30冊未満は送料実費申し受けます) | ●文字色は白のみで表裏両面印刷となります。         |

名入れの受付は終了しました。

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**

本社 〒106-0044東京都港区東麻布2-15-2 TEL03-3585-0052 (代) FAX03-3585-9124  
問合せ先 TEL03 (3585) 0051 (代) FAX 03 (3585) 9124



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。同展では中山裕介氏(リライズコンサルティング株式会社代表取締役)を講師に迎え「年商1億円のネットショップが実践しているたった3つのこと」をテーマに講演を行いました。

### ネットショップのその他の魅力

御用聞きだったり、超顧客密着だったり、時流に合っているものは色々あるが、1つ言うならば、アウトソーシングだ。今は通信販売でアウトソーシング出来ないものはない。運営も丸ごと投げる事も出来る。ただ、ネットショップ運営代行会社に丸投げだけはダメだ。売れなくても契約が

### ネットショップ参入の時に、特に重要な覚悟

全国に向けて店を作る覚悟が必要だ。また、ホーム

### 新規客の獲得ができる

食品の場合、1件当たりの獲得コストは平均で3,000円だが、それを投資すると覚悟を決めたら、今度は呼んでこなければならぬ。この時に呼び方の問題がある。ここについては簡単に「あなたの商品は検索されているかいらないか」だけだ。たくさん検索されている商品ならYahoo!やGoogleの対策だろう。

検索すると上部に出てくるリスティング広告があり、初めからニーズも顕在化している。それに当てていく。ただ、ない場合もある。カステラだ。市場規模は

### その③

## ネットショップが実践している たった3つのこと

中山 裕介氏 (リライズコンサルティング株式会社代表取締役)

ページではなく、店を作るので当然店長が必要。ここではよくある「リス

テム部門が持っている」「あいつはパソコンに詳しい」等は全く関係ない。必ず実店舗の店長を任せられるような人を付ける。インターネットの知識は関係ない。鳥取県の酒の卸社は6ヶ月前、店長を代えた。前の店長はパソコンに詳しいが、全然ダメだったので、通信販売の経験が無いけれども他業務において安心して任せられること出来るエースに変更。6ヶ月目で月1,000万を超えた。それまでは毎月20万くらいだった。それだけ誰が担当するかはとも重要である。実店舗は店長で業績が変わるが、インターネットショップでも同じことが言える。

となるので、新しいことを否定しない。「SNSが意味あるのか」などは絶対に関係ない。鳥取県の酒の卸社は6ヶ月前、店長を代えた。前の店長はパソコンに詳しいが、全然ダメだったので、通信販売の経験が無いけれども他業務において安心して任せられること出来るエースに変更。6ヶ月目で月1,000万を超えた。それまでは毎月20万くらいだった。それだけ誰が担当するかはとも重要である。実店舗は店長で業績が変わるが、インターネットショップでも同じことが言える。

全国的に、新しいことを否定しない。「SNSが意味あるのか」などは絶対に関係ない。鳥取県の酒の卸社は6ヶ月前、店長を代えた。前の店長はパソコンに詳しいが、全然ダメだったので、通信販売の経験が無いけれども他業務において安心して任せられること出来るエースに変更。6ヶ月目で月1,000万を超えた。それまでは毎月20万くらいだった。それだけ誰が担当するかはとも重要である。実店舗は店長で業績が変わるが、インターネットショップでも同じことが言える。

全国的に、新しいことを否定しない。「SNSが意味あるのか」などは絶対に関係ない。鳥取県の酒の卸社は6ヶ月前、店長を代えた。前の店長はパソコンに詳しいが、全然ダメだったので、通信販売の経験が無いけれども他業務において安心して任せられること出来るエースに変更。6ヶ月目で月1,000万を超えた。それまでは毎月20万くらいだった。それだけ誰が担当するかはとも重要である。実店舗は店長で業績が変わるが、インターネットショップでも同じことが言える。

全国的に、新しいことを否定しない。「SNSが意味あるのか」などは絶対に関係ない。鳥取県の酒の卸社は6ヶ月前、店長を代えた。前の店長はパソコンに詳しいが、全然ダメだったので、通信販売の経験が無いけれども他業務において安心して任せられること出来るエースに変更。6ヶ月目で月1,000万を超えた。それまでは毎月20万くらいだった。それだけ誰が担当するかはとも重要である。実店舗は店長で業績が変わるが、インターネットショップでも同じことが言える。

全国的に、新しいことを否定しない。「SNSが意味あるのか」などは絶対に関係ない。鳥取県の酒の卸社は6ヶ月前、店長を代えた。前の店長はパソコンに詳しいが、全然ダメだったので、通信販売の経験が無いけれども他業務において安心して任せられること出来るエースに変更。6ヶ月目で月1,000万を超えた。それまでは毎月20万くらいだった。それだけ誰が担当するかはとも重要である。実店舗は店長で業績が変わるが、インターネットショップでも同じことが言える。

全国的に、新しいことを否定しない。「SNSが意味あるのか」などは絶対に関係ない。鳥取県の酒の卸社は6ヶ月前、店長を代えた。前の店長はパソコンに詳しいが、全然ダメだったので、通信販売の経験が無いけれども他業務において安心して任せられること出来るエースに変更。6ヶ月目で月1,000万を超えた。それまでは毎月20万くらいだった。それだけ誰が担当するかはとも重要である。実店舗は店長で業績が変わるが、インターネットショップでも同じことが言える。

しかし、通販で7億売っているE社がある。E社は通信販売を始めた当初は真面目に販売をしていたが、なぜか今ひとつだった。カステラの市場規模は大きいのになぜ売れないのだろうか。思ったら、検索で「カステラ」と調べられていなかったのだ。カステラは買うが、自分で買う機会があまり多くない。カステラは業界で、謝罪スイーツと言われているらしい。クレームがあった時、お見舞いの時に購入される。チーズケーキやプリンが華やかだが、カステラは地味だ。

も120点は取ってこないが、誰もカステラを嫌いでなく、誰からも60点取ってやる。それを逆手に取り、ギフトに特化させた。検索で「母の日」と調べている人に、カステラをぶつけた。直で売るのはなく、母の日の落しどころにカステラを売る。母の日だけで通信販売で1億5,000万円売っているのだ。

カステラと一緒に開発したのは、メッセージカードだ。当時、メッセージカードはフリーの記入欄に書いていた。こちらで手書きします。このようなことが多かったのだが、考える手間を省く為、手書きエントリ別に選べるようにした。最初は「遠くに離れた息子がお母さんに贈るカステラ」

「一緒に住んでいる娘がお母さんに贈るカステラ」等で、私が「味を全部変えて欲しい」と言ったらE社から「製造効率が悪いから無理です」と言われた。では、せめてメッセージカードを変えようという事になり、色々なメッセージエントリ別に作った。皆さんがすぐに実践したら良いと思うのは「心のお母さんへ」。

母の日だけだと、お母さんではない人に贈るニーズもある。20代の女性が言っていた。飲み屋の女の子がママへとか、会社の女の子が先輩の社員に贈るなど、そういうニーズだ。メッセージカードで一番人気があるメッセージは「いつもありがとうございます」だが、実は一番目が「心のお母さんへ」なので、すぐに実践していただきたい。

これは一切、売り込みではない。ここが重要で、両方を入れなければダメなのだ。チラシだけなら売りが込みで終わり、関係は構築できない。その一方で、関係を構築しても売れなかつたら意味がないので、チラシも入れる。同梱物を交換するだけで、リピート率が変わるのである。

結局、前述の3つが重要だが、そもそも通販がうまくいっていない会社は「商売人ではない担当者」が全国商圏でわざわざお取り寄せするに値しない商品を提供している。切な方法で販売している。強固にならない。

また、前述の3つは、通販の売り上げアップに関係する。そんな中C社では会社のことを知ってもらうためのコンセプトブックと、ニュースレターを同梱している。

単純に右肩上がりに上がらない。縦に売り上げ、横に時間とグラフを取ると、メールアドレスや個人情報、頭張れば頭張るほど、右肩上がりに増えていく。ただ、昔は名簿を持っていてはいるだけ売り上げに比例してはいるが、今は簡単に上がらない。一旦、山場が来た後に、もう一度、伸びる会社と落ちる会社がある。まず、最初の段階で立ち上がらないのは投資ができていないからだ。一件当たり獲得コストを幾らかけていかかわらないので、なるべくコストをかけたくなってしまう。グラフが平らになっている時期は、お客さんは獲得しているが、購入をやめた離脱のお客様が同じ位いるので、拮

抗してしまう。その間、投資はしているが、売り上げが伸びないという事で、経営者としては一番辛い。ここで投資を止めると、新規客を獲得出来なくなる。しかし離脱は発生することになり、ショップの利用者が減っていくことで、どこかで固定費がまかなえなくなり、事業は終了する。そうではなく、離脱率を下げることに注力すれば、必ずもう一度上がる。伸ばしていく過程では、必ず横ばいの時期がやって来るので、単純に投資を止めるのではなく、お客様との関係を強化し、離脱を防止しなければいけない。これを思い出し実践していただく、スムーズに売り上げアップが図っていく。

お店に、工場に!! 経営者・技術者必携 (お菓子とパンの総合月刊誌) **11月24日発売!**

# 製菓製パン/12月号

和菓子集 **両口屋・清水利仲氏の世界**

洋菓子集 **スタイリッシュなバレンタイン**

パン店の「時短」の取り組み/ブレッド・インプルーバーの活用法

女性目線! 行事・記念日・特別な日..を楽しむための新作和菓子

発行所: 株式会社製菓実業社 / 〒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





出典：国連開発計画

まだ十分に食べられる食べ物、世界でどれくらいありますか？

あるか。これは日本も含めて、世界中で作っている食べ物の中の何分の1が捨てられているか、という質問だ。重量ベースで3分の1を捨てている。作るまでに原材料や電気、水、人件費と相当のコストを使っているのに3分の1は捨てている。どうせ捨てるのなら、最初から作らなければいいと思ってしまうくらいだ。カロリーベースでは4分の1を捨てている。世界では、1年間に40億ト

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

食品ロスは世界でどれくらいあると思いますか？

あるか。これは日本も含めて、世界中で作っている食べ物の中の何分の1が捨てられているか、という質問だ。重量ベースで3分の1を捨てている。作るまでに原材料や電気、水、人件費と相当のコストを使っているのに3分の1は捨てている。どうせ捨てるのなら、最初から作らなければいいと思ってしまうくらいだ。カロリーベースでは4分の1を捨てている。世界では、1年間に40億ト

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

SDGsは、日本語で言うところの持続可能な開発目標である。2030年までの数値目標があり、食品ロスは17個の目標の中の12番目に入っている。2030年までに世界の食料廃棄を半分にするという目標だ。一昨

ある一定の体重を超える体重を越え、通常の流通しないその豚を安く仕入れ、肉の

ある一定の体重を超える体重を越え、通常の流通しないその豚を安く仕入れ、肉の

ある一定の体重を超える体重を越え、通常の流通しないその豚を安く仕入れ、肉の

ある一定の体重を超える体重を越え、通常の流通しないその豚を安く仕入れ、肉の

ある一定の体重を超える体重を越え、通常の流通しないその豚を安く仕入れ、肉の

ある一定の体重を超える体重を越え、通常の流通しないその豚を安く仕入れ、肉の

ある一定の体重を超える体重を越え、通常の流通しないその豚を安く仕入れ、肉の

ある一定の体重を超える体重を越え、通常の流通しないその豚を安く仕入れ、肉の

ある一定の体重を超える体重を越え、通常の流通しないその豚を安く仕入れ、肉の

ある一定の体重を超える体重を越え、通常の流通しないその豚を安く仕入れ、肉の

# 食品事業者の食品ロス削減のアプローチ

井出 留美氏 (株式会社 office 3.11 代表取締役)

部分で輪切りにし、上にくねと卵の黄身を乗せ、エノキ月見ステーキと名付けて、店舗で出している。また、学校給食では、根っこに近い部分は全部ゴミにならしてしまふ。今、学校給食も残渣が問題になってい

その結果分かったものだ。これがお札(1万円札)だったら絶対、捨てないだろう。6万円の食べ物を燃やして、捨てるためにかかる費用は5千円で、これを日本全国にすると11・1兆円だぞうだ。とてもじゃない経済的な損失である。

また、1人1日当たり捨てる量は134gで、コンビニおにぎり1個分になる。大したことないと思われのかもしれないが、2008年、北九州の52歳男性のタクシードライバーの方が「おにぎり食べたい」と書き残して餓死した事件があった。おにぎりがあれば、もしかしたら生きられる命もあったらどう。

また、農水省は製造業・小売業ごとに、1年間にどれくらい減らす数値目標を立てている。パン製造業、菓子製造業も入っており、100万円当たり243kgが目標準値である。

また、農水省は製造業・小売業ごとに、1年間にどれくらい減らす数値目標を立てている。パン製造業、菓子製造業も入っており、100万円当たり243kgが目標準値である。

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



第8回全国菓子工業組合連合会青年部近畿ブロック大会・兵庫大会は田辺眞人氏(園田学園女子大学名誉教授)を講師に迎え、「お菓子の生活文化史を考える」をテーマに講演会を開催しました。

先月号より続く。

### 生活の中で

### 飛鳥時代

奈良に都が遷るまでの飛鳥時代、田道間守が持ち帰った橘の苗を飛鳥の南の丘陵に植えた。その跡にあるのは橘寺である。近鉄に飛鳥駅という駅がある。昔、高松塚の古墳でブームになり、飛鳥駅という名前に変

えたが、今から40〜50年前までは橘寺駅という名前だった。橘寺はなかなかの寺で、お参りする人が多かった。五百年代、欽明天皇は仏教が伝わった時の天皇で、古事記や日本書紀にも記録されている。欽明天皇の時代、田道間守が持ち帰った苗をこの丘陵に植えて栽培した。土地に合ったの

### 奈良時代

奈良の都は西暦七百年から七九四年までなので、七百年代はほぼ奈良時代と言っている。この時代はポーターレスの時代だった。六一八年、隋が滅んだ後、唐の国が出てくる。六二二年、本格的に布教を始めたのがマホメッドで、イスラム教の国サラセン帝国が始まる。奈良時代の七百年代に、この両方がどんどん大きくなっていった。そして七五一年に中央アジアのタラス河畔で、唐の軍隊とサラセン帝国、イスラムの軍隊が直接戦い、唐が負け

た。イスラム教徒の捕虜になった中国人に紙漉き職人がおり、その人からユーラシア大陸の西に紙が伝わっ

か、よく茂り、花が咲いて実がなった。欽明天皇は橘を植えた丘に、別荘を造った。これが橘宮(たちばなのみや)である。

五七四年、欽明天皇の息子の陽明天皇の時代、穴穂部間人皇女(あなごべのかしひこのこうごう)という皇后が妊娠している時、橘宮で養生している。宮殿を歩き回っている時、厩の戸口まで行ったら急に産気づいて、男の子が生まれた。その男の子に厩戸皇子(うまやどののおおじ)という名前を付けた。厩戸皇子はいろいろな能力を発揮し、立派な人物になったので、死んでから後、神聖で徳の高い皇子だと聖徳太子(しよとうくたいし)という名が

## お菓子の生活文化史を考える

田辺 眞人氏 (園田学園女子大学名誉教授)



田辺眞人氏

贈られた。大阪の方だと聖徳太子の

ことを皇子の中でも一番上席というので、上宮(かみつみや)と書く。大阪の学

が生まれた場所に、仏教界が寄付して建てた寺が橘寺である。橘寺のマークは橘の紋を使っており、境内には馬の銅像が建てられている。聖徳太子が厩の入り口で生まれたのは、五百年代である。立派な人物が産まれたというのは、西暦紀元前1世紀のキリストの言い伝えがシルクロードから、伝わってきたという説もある。聖徳太子は古代の日本で本当にいたのかまで疑われているが、日本書紀では立派な人物で、厩戸の入り口で産まれたと書かれている。これは地中海周辺の世界から、凄いな人が馬小屋で産まれたという言葉が伝わった結果ではないか。

ていった。

来る物、とにかく取り入れて

なる。これを「蘇」という。

である。

校で「うえのみや」という名前があるが、聖徳太子のことである。後に聖徳太子

を受けた茶西は、中国から持ってきた茶葉があると言

### 平安時代

平安時代になると、西暦八九四年に菅原道真の提案で遣唐使が廃止になり、大陸から入ってくる物が途絶えた。日本は国際交流が盛んな時代は、外に引っ張られるが、衰えたら日本人好

みのものだけが残り、違うものは消えていく。平安時代の文化は、国風文化とい

を愛した茶西は、中国から持ってきた茶葉があると言

### 鎌倉時代

鎌倉時代で一番大きな伝来品は何か。鎌倉幕府を作ったのは初代・源頼朝である。頼朝が死んだ後、奥さんの北条氏が力を握り、2代目将軍頼朝は北条氏に暗殺される。3代将軍実朝の時代、遺している歌などを

たと思う。ところが、実家の影響でなかなか思うことができないし、北条氏の暗躍で気分がめいってしまっ

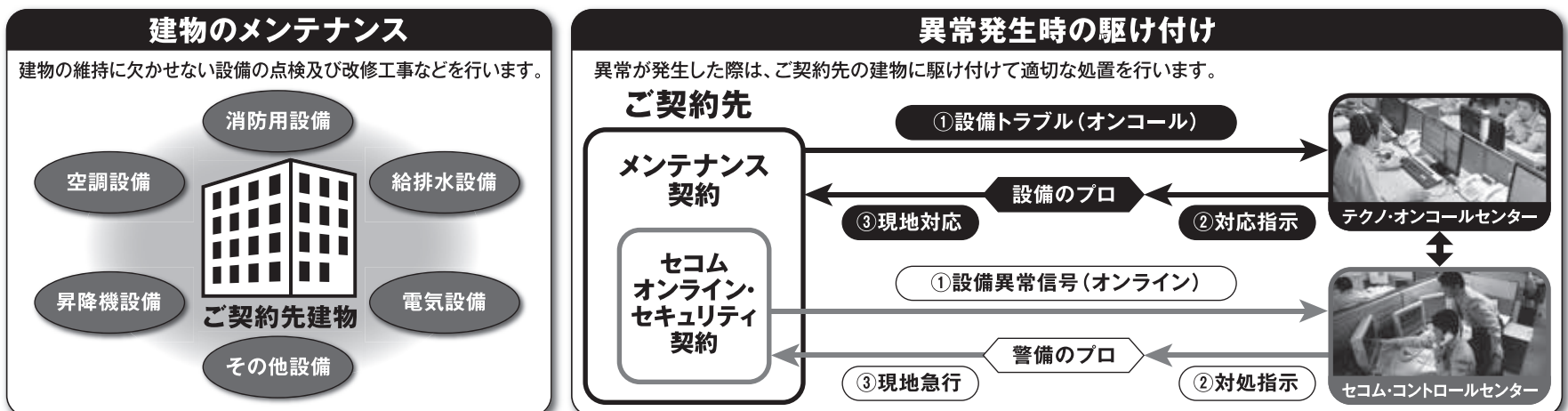
を愛した茶西は、中国から持ってきた茶葉があると言

というお坊さんである。相談

次号に続く。

# セコムの「ファシリテイマネジメント」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。





第17回全菓運青年部中・四国ブロック大会では、平井伸治氏(鳥取県知事)を講師に迎え「ゼロから生み出す広報戦略」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

1万倍の利

平成27年にいよいよスターバックスが店を出すことになった。この時、県職員に「今ほど鳥取を売り込めるチャンスはない、準備しろ」と伝えた。県職員は驚いたがいろいろ考え「イベントをするのに、砂場風のアラビヤンの衣装を借りたらどうか」という。ちょっと恥ずかしいと思いが、まともに出た。それで「砂丘からサンキュー」など、そういうのぼり旗を立てて、PRした。ただ、スターバックスの商売を邪魔

ウエルカニ

鳥取県は、日本で一番カニが獲れるが、認知度がなかった。どうしようかという時「蟹取県と名前をつけたらどうか」と申し上げた。また、観光キャンペーンも「ウエルカニ」のキャンペーンをしてみようと思われ、始め、するとスワイガニの価格が上がり、五輝星(いつきぼし)という最高ブランドも作った。初競りでは130万円を取って話題になったが、カニの値段にも効果があったのかなと思う。それから、倉吉出身の映像作家・森氏が作った動画は、米子空港に蛇

その②

ゼロから生み出す 広報戦略

平井 伸治氏(鳥取県知事)

「は？」と聞くので「これは美味しいですね。スターバックスさん、さすがは」と答えて、そこで1本取っ

た。「社長さん、今度はぜひスパベチーノをつくってほちーの」と言い、こんなことがまたツイットされ、グーッと出た。案の定、翌日のワイドショーで鳥取のことを随分取り扱っていた。電波の専用料を計算すると34億円だった。かかった広告費が貧衣袋代など30万円なので、1万倍の利だった。

鳥取砂丘スナホ・ゲーム解放区宣言  
昨年、ポケモンGOがは

やった時、大分騒ぎが出たが「ニュースを見ていたら砂丘にも出るらしいとわかった。翌日、砂丘事務所の職員に聞いたら「結構来ておられます」という話だった。砂丘保全条例を作った時、鳥取県が砂丘の管理事務所を作った。レンジャーを置いた。職員から「どれほどレンジャーを置きますか」と相談された時「レンジャーだから5人でしょ、ゴレンジャーだ」と言って本当に5人置いた。そのゴレンジャーのポストに話したら「おもしろい」という。車も来ないし、自転車も走らない。人間同士がぶつかってたら奇跡だから、砂丘はスマホを使ったポケモンGOの解放区と宣言したほうがいい。ただ、その時に我々としては「鳥取の自然を守りましょう」「いいところですよ」も売り込みたい。

「事実と異なる」との指摘も好感度を持たせる  
このように最近、鳥取のメディアの露出効果も上がっており、東京、沖縄、大阪の次に鳥取がランキングされるようになってきた。4月にテレビで、鳥取城に幽霊が出るという番組を組まれた。しかし、その中には幾つも史実と違うところがあり、例えば個人

のお墓だったものを慰霊塔のようなキャッチフレーズで出したりしていた。しばらく放っておいたら、地元紙が「問題だ」と言い出し、テレビ局に申し入れをすることにした。申し入れでは、史実と違うところを全部列記した。墓の問題もそうだが、トイレの窓ガラスが無い。番組では幽霊が映るので外したと書いていたが「壊れたので外しました」と事実を書き、その上でテレビ局に手紙を出した。鳥取には地縛霊も砂漠霊もありません。しかし、幽霊族の末裔キタロウは境港にいます。ぜひ取材に来てください」と返した。これもネットで結構はやっており、宣伝の機会になった。史実の間違ひも指摘をさせてもらい、我々も言うべきことは言い、好感度を持って他の地域に訴える作戦を取った。

全ての市町村で 天の川が見える

鳥取県は夜空がきれいなので「星取県」を目指そうと動いている。先般も篠原ともえさんを星取県のスター大使に任命し、東京でキ

で完売した。価格3,999円は、サクラサクをイメージしたこと、サンキューサンキューという意味がある。サントリーで「水の山」というCMが、放送されるようになった。きれいな映像や宇多田ヒカルの新曲を交えているから、今はお客様が奥大山へ聖地巡礼のように来られる。

「お菓子とパンと幸せ」とをテーマに行われた同祭りは、実演コーナーで洋菓子やチョコレート細工、和菓子では上生菓子やさみ菊、パンではミニシヨコラやチョコチップメロンを美

それぞれ故郷の星が出る。それぞれの故郷にそれぞれの菓子があるので、その素晴らしい星を守るため、条例を作ることも考えている。鳥取県は信号すらあまりない県で、灯りが少ないからこそ、美しい星が見える。夏場には天の川も見え、19の市町村全てで、天の川が見えるのは、なかなかない。

「体験コーナー」では洋菓子がガラスペンダント、チョコバナナクレープ、和菓子は雪うさぎやいろいろづきななどが催された。会場では学生が作ったお菓子やパンも販売された。

第30回日菓祭

日本菓子専門学校(秋田勝校長)では11月3日、第30回日菓祭を開催した。

を出して、いい食文化を築き上げていただきたい。スイーツを作っている方たちだけに、今日を契機に

皆さんの願いが「スイーツ」かないますようお祈り申し上げ、私からのメッセージとした。



体験コーナー

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。)

いろいろな使えて便利な1台! 少量生産・研究開発のベストセラー機

卓上攪拌機KRシリーズ

ガス加熱タイプ (鍋容積14L) KRミニシリーズ

IHタイプ (鍋容積12L)

ガス加熱タイプ (鍋容積22/30L)

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



# 洋菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 酒井 雅秀 教師

## キャラメル タタン

23cm×5cm 高さ2cm 1本分

薄力粉	84g	バター	84g
強力粉	37g	水	約30g
		食塩	2g



キャラメル タタン

①強力粉、薄力粉と一緒にふるい、バターを粉になじませながら細かくカットする。

②フォントレーヌ状にして水、食塩を加え練らないようにまとめ、冷蔵庫で冷やす。

### 〈ボンム タタン〉

リンゴ	4個
バター	25g
グラニュー糖	85g
①リンゴを8等分にしバターで炒め、リンゴの水分を飛ばす。	

②グラニュー糖をキャラメルにし①を加えて煮つめる。

③型に入れて170℃のオーブンでリンゴから出る水分を出しながら焼成する。

### 〈キャラメル ダマンド〉

グラニュー糖	25g
水アメ	5g
バター	25g
生クリーム	25g
粉末アーモンド	25g
全卵	25g
薄力粉	19g

ベーキングパウダー  
.....0.5g

①グラニュー糖、水アメでキャラメルを作る。

②バター、生クリームを加え熱を抜く。

③全卵、粉末アーモンドを加え最後に薄力粉ベーキングパウダーを合わせる。

④ランブル カンナード  
バター.....25g  
カンナード.....25g  
粉末アーモンド.....25g  
食塩.....0.2g  
薄力粉.....30g

①全ての材料を冷やしておき、ロボクーブでそぼろ状にまとめる。

②180℃のオーブンで焼成する。

③焼き上げた②の上にボンム

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

### 人に愛される菓子屋

#### 御菓子司 吉乃屋

ムタタンをのせ、アプリコットジャム、克蘭ブルカソナードで仕上げる。

秋のお菓子タルトタタンをアレンジしました。

ムタタンをのせ、アプリコットジャム、克蘭ブルカソナードで仕上げる。

リンゴは酸味のある紅玉を使用し、相性の良いキャラメルのクリームダマンドと合わせています。キャラメルは焦がし方がポイントです。

人間社会で生きていくには、それがどんな業界でもどんな仕事でも、人との繋がりが一番重要で大切なものだとすれば、御菓子司吉乃屋の経営者、中西信治さん程それを大事にしている人はいないのではないかと思う。ましてや地域密着型が多い和菓子店ではその重要度はさらに大きくなる。

創業は2000年7月。夫婦ではじめたこの店は今年で17年をむかえたのだ

薄くては甘く、濃いと苦みしか感じられません。何に使うのかイメージしながら焦がしていくのが良いと思います。

ころに移転するとお客様も悲しむし、またそこで一から始めないといけないところがある。ところが今年、まるで天使が舞い降りたかのようにその物件は現れた。

元店舗のあったところからほんの数メートル。歩いて1分とかららない。その場所に念願の工房と店舗を2017年10月に移転した。従業員10名まで膨らみ製造員も店員も一丸となってお店を切り盛りしている。人付き合いが良く優しい中西さんは「菓一笑いっかいちえん」の言葉をかけ、お菓子で皆に笑みを届けたいと願う。



御菓子司 吉乃屋



店内



窯焼き餅パイ

中西さんはまだまだ自分の想いが伝わらないと謙遜するが、従業員は生き生きと仕事をし、美味しいお菓子をつくり、お客様に笑顔を見せている。コミュニケーションがとれてないところはないか。店内には笑みが絶えない。「楽しく頑



従業員の皆さん

張る」もまた中西さんの言葉だ。

そんなお店のイチオシ商品は「窯焼き餅パイ」毎日窯で焼いたさくっとした餅パイ。粒あんとお餅のバランスが大好評！北海道産大納言小豆と甜菜糖使用のこだわりのお菓子は一日2回買いに来る人がいるほど。

他にも松原市のマスコットキャラクターの焼印がある可愛らしい「あんまっさき」や人気の「フルーツ大福」定番の桃山・羊羹・最中などもしっかり押さえ、幅広い年齢層の支持を得ている。

その中で中西さんの一番の思い入れのある商品は、

自分のお店に対する情熱はそこだけにとどまらず、業界や地域の活動にも積極的だ。昨年度は大阪府生菓子青年クラブで幹事を務めあげ同クラブの55周年記念事業を大阪の中央公会堂にて大成功させた。地元イベントにも必ず参加する。打ち上げも二次会も大好き。工房と店舗が一緒になったことで時間に余裕が生まれ、別の事にチャレンジしたいという。人との繋がりを大切に、お菓子を研究し、経営センスもある中西さんの10年後は一体どうなっているのだろうか。

「気合入ってます！みなさん遊びに来てね」  
・・・少しお茶目な彼から目を離せない。全菓連青年部近畿ブロック長・松田明