

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 全業連共済ビルヂング株式会社  
〒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(購読料は賦課金に含む)  
(送料共) 一般: 2,000円

第942号(平成29年9月)

## 全ての加工食品に原料原産地表示

### 経過期間は平成34年3月31日に延長

9月1日、食品表示法に基づく食品表示基準の一部を改正する内閣府令が公布・施行された。これまで一部の加工食品のみに義務付けられていた原料原産地表示が、全ての加工食品を対象にされ、原材料として表示されている重量割合上位1位の原料を原則、国別重量順で表示する。ただし食品を製造し、または加工した場所で販売する場合は表示の対象外とされている。また、経過期間は平成34年3月31日に延ばされた。

加工食品の原料原産地表示については、消費者庁において、食品表示基準(内閣府令)の一部改正案を作成し、平成29年3月に消費者委員会へ諮問したところ、同年3月から7月までの全5回にわたり消費者委員会食品表示部会において議論された。その上で、一定の前提条件のもと消費者庁からの諮問案が適当である旨、8月に消費者委員会から、消費者庁に答申がなされた。

### みやこがねもち 低温・日照不足が心配

#### J A加美よつばを訪問 もち米需要者懇談会で

もち米需要者懇談会(全菓連など)のもち米需要者団体で構成)では、8月30日、産地研修を実施、J A加美よつば(加美よつば農業協同組合)を訪問し、産地、実需問での意見交換会を行った。会議では、もち米需要者懇談会石原座長、J A



みやこがねもち

宮城県における米穀情勢について  
宮城県の生育状況だが、気象経過は曇天や雨が7月下旬から続いている。古川の最高気温も、8月はほとんどの日で平年値を下回っている。平均気温は最低気温の平年値を下回っている状況で、20℃以下の低温も多い。日照時間も平年を下回っており極端に少なく、20%だ。生育状況は出穂のはじまりが、7月29日で平年より3日早く、出穂期50%も8月1日で4日はやい。7月は高温で、天気も良く生育も進んでいた。しかし穂揃期は8月11日で平年と同じになり、7月下旬から8月にかけて低温・日照不足の影響で穂揃期に10日かかった。これは前年、

勢について」の説明があった。宮城県の生育状況だが、気象経過は曇天や雨が7月下旬から続いている。古川の最高気温も、8月はほとんどの日で平年値を下回っている。平均気温は最低気温の平年値を下回っている状況で、20℃以下の低温も多い。日照時間も平年を下回っており極端に少なく、20%だ。生育状況は出穂のはじまりが、7月29日で平年より3日早く、出穂期50%も8月1日で4日はやい。7月は高温で、天気も良く生育も進んでいた。しかし穂揃期は8月11日で平年と同じになり、7月下旬から8月にかけて低温・日照不足の影響で穂揃期に10日かかった。これは前年、

答申の主な内容は、先ず諮問された食品表示基準を適当とする前提条件として、消費者事業者の理解状況に関する目標の設定、消費者への普及啓発、事業者への周知、Q & Aの充実が上げられた。次に経過措置期間中の周知状況に関する把握・分析として、経過期間が設けら

れているが、その間に周知状況を調査することとされている。制度の見直しとしては、経過措置期間終了から2年後を目途として、各種調査結果等に基づき制度導入の効果について検証を行い、必要に応じて、制度の見直しを実施することとなっている。また、諮問された食品表示基準案のうち修正・追加を行うべき内容として、施行期日・経過措置というところで経過期間を当初の予定より2年のばされ、34年3月31日になった。付帯意見としては、義務表示事項が増え、製

品上に表示する文字がかなり小さくなっている。今後義務化される表示が増えれば更に深刻化し、消費者が安全性に係る表示を見落としてしまう要因にもなりかねない。今後、表示の在り方や食品表示間の優先順位について総合的に検討すべきである、と付けられている。施行の際の変更点としては、これまで「可能性表示」という言い方をしていたが、分かりにくいので例えば、A国又はB国、輸入又は国産などの「又は表示」になった。

### 8.2%の引上げ

#### 輸入小麦の政府売渡価格改定

農林水産省は、売り渡す輸入小麦の平成29年10月期の政府売渡価格を決定した。平成29年10月期(平成29年10月)の輸入小麦の政府売渡価格は、政府売渡価格の改定ルールに基づき、直近6か月間の平均買付価格を算定すると、5銘柄加重平均(税込価格)で52,510円/ト、3.6%の引上げとなった。主に菓子用はソフト系小麦のアメリカ産ウェスタン・ホワイト(WW)で、29年10月期における政府売渡価格(加重平均)は、税込みで50,200円/トン(対前期比8.2%)になった。

### 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) 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



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

## もち米需要者懇談会 産地研修より

1面より続く。

J A加美よつばのもち米の取り組みと29年産の作柄等について

ついで「次のように説明があった。

加美よつばの水稲の品種構成割合だが、宮城なのでひとめぼれが7%、みやこがねは9%の作付割合になっている。割合は多いが生産量を若干調整したので28年産の14%から(5ポイン

ト)減少した。また、加美よつばは平成11年4つのJ Aが合併したので、宮崎、小野田、中新田、色麻の4区域に分かれている。もち米は宮崎区域が多い。合併前からもち団地を形成しており、最も品質のよいものが生産される。もち専用のライスセンターもあり、区分して乾燥・調製を行っている。その他の区域には主

食はもちろんだ飼料用米専用カントリーがある。種子の生産、種もみの生産もしており、中新田と小野田地区に1か所ずつ種場がある。もち専用のライスセンターは、貯蔵する装置が無いので荷受した籾は乾燥してすぐに籾摺り調整し、出荷になる。施設の中には色選選別機もある。ライスセンターの利用状況だが、年々

万俵強ぐらいある。加美よつば全体の3分の1弱を処理している。

29年産のみやこがねもちの作付状況は、加美よつばでは、29年はもち米がだいぶついており、作付面積を押し上げた。総体の面積は341haで当面の間、作付を抑制しながら、もち団地を維持したい。28年は500ha越していたので、かなりの

面積減になった。それに伴い契約数量は、3万6千俵が今年は2万2千俵で1万4千俵減った。この分は加工用米等の方に若干、誘導させた。面積で76haになるが、ひとめぼれやうるち米が、ひとめぼれやうるち米が行ったと思う。生育状況だが、8月に入り日照が少なく温度も低く、雨が続きやすい。今後も感染する可能性があるので、生産者に防除を呼びかけている。

## 第17回全菓連中・四国ブロック大会

### 山陰海岸、砂の美術館、鳥取砂丘も視察

第17回全国菓子工業組合連合会青年部中・四国ブロック大会は、7月5～6日、鳥取市・ホテルニューオータニ鳥取で親会のブロック会議と併催され、約50名の青年部員が参加した。全菓連からは、小谷副理事長、植谷青年部部長、事務局主任が参加した。

大会に先立ち、鳥取県平井知事による「ゼロから生み出す広報戦略」を演題とした記念講演が行われた(以後掲載)。大会では、まず鳥取県出身の作曲家岡野貞一氏作曲のふるさとを斉唱した。次に、全菓連青年部田村中・四国ブロック長より「中・四国ブロック大会では交流がメインになります。顔見知りになり、より深い付き合いになれる関係になればよいと思いま

す」、植谷青年部部長より「お伊勢さん菓子博2017におきまして、中・四国ブロックの皆様よりたくさんのお菓子を送っていただき、3千名以上の来場者にお菓子を配布する事ができました。お菓子は、全国から約1万7千個も集まりました。中部ブロックは、いせわんこパフェを販売しましたが、ひろしま菓子博での販売例を勉強し、5万食用意し49,800食を販売する事ができました。残りの200食は大垣で開催された大垣菓子博という街のイベントで販売できましたので、実質的に全て販売できました。中・四国ブロックの皆様さまさまな情報と知恵をお借りしたおかげで、お伊勢さん菓子博でも青年部が大きく活躍するきっかけを頂いたと感謝します。第10期は全菓連青年部が創立20年を迎えます。今期の事業目標として、全国の高校生を対象とした和

菓子甲子園という活動を推進していきたいと考えています。来年度を目標に全国各地からの高校生を募集して、最後決勝戦を開催し、後々の和菓子愛する子供たちを育む礎になることを期待しています」、鳥取県菓子工業組合青年部小谷直大部長代理より「鳥取県の青年部は休会していましたが、2年前の全国大会から参加しています。少ないメンバーですが、精一杯おもてなしを致しますので、本日も明日よろしくお願いたします」と挨拶があった。懇親会では、小谷ブロック幹事長、全菓連齊藤理事長の挨拶の後、鳥取市地酒で乾杯条例に基づき、鳥取市羽場副市長より地酒による乾杯の発声があった。

翌日は、因幡のジオパークと観光施設視察として、山陰海岸、砂の美術館、鳥取砂丘を視察した。

鳥取砂丘を見る事ができる。ユネスコ世界ジオパークの認定を受けた浦富海岸は、花崗岩でできたリアス式海岸であり、長年の日本の風雨・荒波により浸食を受けて、いたるところに断崖、絶壁、洞窟、洞門がある。奇岩奇礁の変化に富み、早くから国の名勝、天然記念物に指定された。おしろいの断崖は、高さ約70mあり中腹が白いため、おしろいと名前がついた。白色は鳥の糞が原因である。海賊穴は入口が小さいが奥行きは約50mあり、但馬の海賊の数ある隠れ場所の一つと言われている。千貴松

ものは8月上旬に出穂している。その後、天候が思わしくない。開花期での天候が悪いので、うまく結果しているのか不安がある。水稲で懸念されるのは、籾が褐変しているものがあり、うまく実るか調査中。また雨続きで、いもち病が発生しやすい。今後も感染する可能性があるため、生産者に防除を呼びかけている。



全菓連青年部 田村中・四国ブロック長

鳥取砂丘を見る事ができる。ユネスコ世界ジオパークの認定を受けた浦富海岸は、花崗岩でできたリアス式海岸であり、長年の日本の風雨・荒波により浸食を受けて、いたるところに断崖、絶壁、洞窟、洞門がある。奇岩奇礁の変化に富み、早くから国の名勝、天然記念物に指定された。おしろいの断崖は、高さ約70mあり中腹が白いため、おしろいと名前がついた。白色は鳥の糞が原因である。海賊穴は入口が小さいが奥行きは約50mあり、但馬の海賊の数ある隠れ場所の一つと言われている。千貴松

鳥取砂丘を見る事ができる。ユネスコ世界ジオパークの認定を受けた浦富海岸は、花崗岩でできたリアス式海岸であり、長年の日本の風雨・荒波により浸食を受けて、いたるところに断崖、絶壁、洞窟、洞門がある。奇岩奇礁の変化に富み、早くから国の名勝、天然記念物に指定された。おしろいの断崖は、高さ約70mあり中腹が白いため、おしろいと名前がついた。白色は鳥の糞が原因である。海賊穴は入口が小さいが奥行きは約50mあり、但馬の海賊の数ある隠れ場所の一つと言われている。千貴松



鳥取砂丘

鳥取砂丘は、山陰海岸国立公園の特別保護区に指定されている、観光可能な砂丘としては日本最大の砂丘である(規模では青森県の猿ヶ森砂丘が日本最大の砂丘であるが、一般立ち入りできない)。1955年に天然記念物に指定、2007年に日本の地質百選に選定され、鳥取県のシンボルの一つになっている。砂丘入口付近には観光用のラクタがいる。砂丘列と言われる3つの大きな砂の高まりがあり、多くの観光客が行くのは第2砂丘列であり、その姿が馬の背中に似ているので馬の背と言われている。高さは47m、傾斜は32度もある。砂丘の上からは日本海が一望できる。風があると風紋ができて、足跡が無い早朝では特にきれいに見える。冬に雪が積もるとスキーもできる。

### 山陰海岸

山陰海岸視察では、船で浦富海岸をめくった。船着き場は浦生川下流にあり、川を下り海に向かう。浦生川は江戸時代、32万石の鳥取城の米蔵に通う千石船によって賑わっていた。地元の小中学校では、午前中近くにある海水浴場で遠泳や海水浴を楽しむ。河口には山陰の冬の名産である松葉ガニが水揚げされる網代港がある。6月から8月は休漁期間となり、船の修理洗浄などを行う。この期間は沿岸漁業や夏限定の海女漁が行われる。河口からは

鳥取砂丘を見る事ができる。ユネスコ世界ジオパークの認定を受けた浦富海岸は、花崗岩でできたリアス式海岸であり、長年の日本の風雨・荒波により浸食を受けて、いたるところに断崖、絶壁、洞窟、洞門がある。奇岩奇礁の変化に富み、早くから国の名勝、天然記念物に指定された。おしろいの断崖は、高さ約70mあり中腹が白いため、おしろいと名前がついた。白色は鳥の糞が原因である。海賊穴は入口が小さいが奥行きは約50mあり、但馬の海賊の数ある隠れ場所の一つと言われている。千貴松

鳥取砂丘を見る事ができる。ユネスコ世界ジオパークの認定を受けた浦富海岸は、花崗岩でできたリアス式海岸であり、長年の日本の風雨・荒波により浸食を受けて、いたるところに断崖、絶壁、洞窟、洞門がある。奇岩奇礁の変化に富み、早くから国の名勝、天然記念物に指定された。おしろいの断崖は、高さ約70mあり中腹が白いため、おしろいと名前がついた。白色は鳥の糞が原因である。海賊穴は入口が小さいが奥行きは約50mあり、但馬の海賊の数ある隠れ場所の一つと言われている。千貴松

鳥取砂丘を見る事ができる。ユネスコ世界ジオパークの認定を受けた浦富海岸は、花崗岩でできたリアス式海岸であり、長年の日本の風雨・荒波により浸食を受けて、いたるところに断崖、絶壁、洞窟、洞門がある。奇岩奇礁の変化に富み、早くから国の名勝、天然記念物に指定された。おしろいの断崖は、高さ約70mあり中腹が白いため、おしろいと名前がついた。白色は鳥の糞が原因である。海賊穴は入口が小さいが奥行きは約50mあり、但馬の海賊の数ある隠れ場所の一つと言われている。千貴松

お菓子の新しい食品表示制度について

平成28年7月 菓子の表示制度研究会

わかりやすいお菓子の表示

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

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

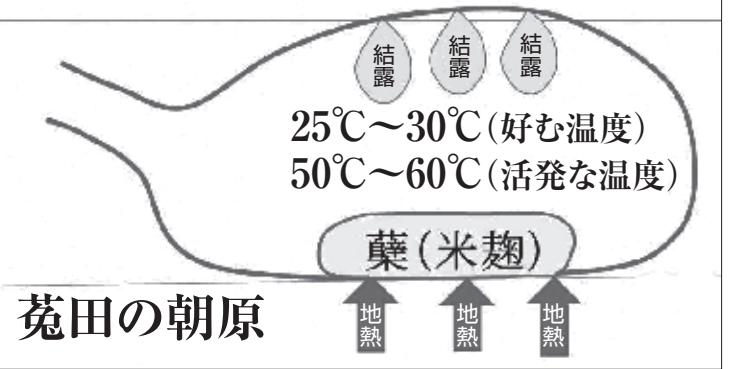
### 大阪 菟田の朝原 日本書紀に登場する「飴」

菓子関係者のなかで、日本書紀の神武紀に「飴」が出てくるの知らない人は少ない。しかし、その解釈については様々で、現在の日本語を物差しとして読めば言葉の意味を読み違えるし、生半可な科学知識で読めば荒唐無稽な物語にしか写らない。少なくとも、日本書紀が編纂された時期の認識を加味しながら、ひとつひとつの文言の意味を推し量り、解釈をしていく必要を感じている。

先ず以下に、安貞二年、卜部兼方が書写した日本書紀を元とした慶長十五年の版本の一部を示す。「・・・丹生川上用祭天神地祇則於彼菟田之朝原警如水

沫而有所咒著也。天王又因祈之曰吾今當以八十平瓮無水造飴。飴成則吾必不假鋒刃之威坐立天下乃造飴。即自成。又祈之曰吾今當以嚴瓮沉于丹生之川如。魚無大小悉醉。・・・」この前後も含め現代語訳をすることがなる。「・・・爺と婆に衣装したシイネツヒコとオトウカシは敵のなかを抜けて、天香具山の埴はに粘土のこ) を持ち帰った。そして天皇はこの粘土で八十平瓮や天手扶八十枚・嚴瓮を造り、丹生川の川上へ上り神祀りをした。また、菟田川の朝原の水泡が湧き出す呪詛の奇りつくところがあるのだが、天皇が祈いをして言われるには、

### 八十平瓮(やそひらか) 平型の酒器



無水造飴の解釈

「わしは今まさにたくさん酒器で水を使わずに飴をつくらう。飴ができたならば、必ずや武器の威力を借りずして座して天下を平らげるだろう」「そして飴をつくらう」といふ。この「わし」は、四郎氏はその著書『日本菓子発達史』一上古の倭菓子のなかで、水を使わずに飴をつくる事は不可能で

あり、飴を「たがね」と読ませている事から、丹生と言う地名とも絡めて金属の精錬との関連を示唆している。この説が氏独自のものなのか、何処からの引用なのか不明だが、広く認識されている説となっている。さて、本題の「無水造飴」であるが、わたくしは以下のように考えている。先ず飴をつくらう場所だが伝承地とされている場所かその近辺である事に間違いは無いだろう。物語の当時は地熱により河川敷に温泉が湧き出ている場所であり、そこで八十平瓮(たぐさんの酒器)に菓(米麴)を納め、地熱と昼夜の寒暖差による結露の繰り返しによって、数日を掛けて「米の麴を煎じたもの」すなわち「水飴」がたやすく出来たと考えている。(イラスト参照) 大阪府飴菓子掛物組理事長・豊下正良

### 岩手 全菓連理事長就任祝賀会

新たな門出を祝う



鈴木俊一衆議院議員

岩手県菓子工業組合主催による齊藤俊明氏の全国菓子工業組合連合会理事長就任祝賀会

子工業組合連合会理事長並びに、全菓連共済ビルディング株式会社代表取締役社長就任祝賀会(同実行委員会

主催)が、去る六月二十九日にホテルメトロポリタン盛岡「岩手・姫神の間」で開催された。全菓連東北・北海道ブロックの各道県組

「全国の組合代表となり身の引き締まる思い。本日は、多くの菓子業界関係者に御出席頂き、皆様の御協力の下、共に手を携え菓子業界を牽引し頑張ってまいりたい」と決意を述べた。

齊藤俊明理事長は、平成十五年岩手県菓子工業組合理事長就任。その後、全菓連副理事長、東北・北海道ブロック幹事を務められている。組合の業務改善や菓子博の推進など、組合の振興に手腕を発揮されており、この度の全菓連総会にて理事長に選出された。



全菓連理事長就任祝賀会

取引事業者、岩手県菓子工業組合員ら約一六〇名が出席し、全菓連の新たな代表者就任を祝った。岩手県菓子工業組合副理事長小野寺眞利氏の発起人挨拶の後、齊藤俊明理事長が登壇され、

「御来賓の登壇による鏡開きの後、鈴木俊一衆議院議員の御発声による乾杯となり、和やかに祝賀会が催された。アトラクションでは、

岩手県菓子工業組合・小沢仁

## お菓子を美しく包むルミアカップ

当社のルミアカップは容器のプラスチックの存在感を消すシンプルなフォルムを特徴とし、多くのバリエーションを展開しております。既製品からオリジナルまで、長年のノウハウで貴店のお菓子を包みます。



### ルミアカップ朝生

おはぎや季節の餅菓子の他、棹の上菓子、切り分けにぴったりのルミアカップです。大きめの側面が好評です。

外寸/79×59×45  
内寸/71×51×45

### クリーンルミアカップ 59角

弊社従来品と比べて2mm上げ底になっており、中の菓子の見映えを向上しました。また、本体の外寸が1mm小さいのでぎつめの箱や番重にも使えます。

全体/59×59×42



ルミアカップは全9種類ご用意しております。詳しくは下記までお問い合わせ下さい。

愛知

繁盛店紹介

御和菓子処「大野屋」

国宝犬山城、ユネスコ無形文化遺産登録「犬山祭」を持つ町。

今回はそんな愛知県北西部に位置する犬山市から「大野屋」を紹介させてい



店内風景

ただいま。

もっちりとした食感に、ほのかな甘さが口に広がる「ういろ」。

創業86年の老舗和菓子専門店「大野屋」は、代々の味を守りながら、新たな試みにも挑戦しています。

現在の店主、三代目の村瀬太一さんにお話を伺わせていただきました。

元々は桶職人であった先代代村瀬健逸氏が瀬戸市で和菓子作りの修業を積んだ後「大野

屋」を譲り受けたことです。

当時は、和菓子その他、パン類や駄菓子等の販売もしておりましたが平成6年に、先代が和菓子専門に移行し現在にいたります。

一人っ子と言う事もあり、二代目である父の姿を目にしてきた太一さんは物心ついた頃から家業を継いで行くものだと思っていたそうです。

大学卒業後、菓子作りを学ぶため取引先の紹介で蟹江町にある「司雀」で働いていたある日、実家より「父の体調が優れない」との連絡があり「ここで祖父から続く歴史を絶やしてはいけない」と家業継承の覚悟を決めます。

実家に戻った2年後の自身28歳の時に父親が他界し、その後大野屋を引き継ぐ形になりました。先代と一緒に工場へ入ったのは1



大野屋

年無かったようです。

先代の時は、白、黒、桜、茶の4色のみの販売で、製造法も充填機、スチーマーを使用したものでした。太一さんが引き継いでから、蒸籠を使用した「ういろ」を復活。

蒸す時間も味や食感に大きな影響を及ぼすため、何度も試作を重ね、気温や湿度によっても細心の注意を払います。まさに経験と勘が頼り。そうして今のカタチにたどり着きました。そ

れに伴い、季節限定のういろも販売。

また、地元犬山の抹茶を使用した「犬山抹茶ういろ」も人気商品のひとつです。和菓子屋ではありますが、主力商品は「ういろ」。地元では、ういろしか売っていないと思っているお客さんもみえるほどです。

こだわりの米粉を使った草餅、柏もち、花見団子等にも力を入れ店舗販売商品の充実にも力を入れています。

「一口ういろ」や観光協会とタイアップした商品「串ういろ」は食べやすい形状にすることにより、従来の切って食べる手間をなくしています。街を散策しながらでも食べられる手軽さが子供からお年寄り、女性のお客様にも可愛くて綺麗、食べやすいと好評です。

常に新しい試みにも挑戦したいと、試作を重ねた末、昨年は柚子抹茶味の商品化、汁気の多い材料である果物を上手くコラボレーションさせています。

「お客様の中には、ういろが苦手という方もいるんです。しかし『大野屋なら食べられる』と言ってくださったことがあり、とても感激しました。お客様に良いものを届けるには手間暇かけることが大切」と語る太一さん。

地域や人々との交流も大切にしたいと、祭りやイベントにも積極的に参加。大型ショッピングモールで出店し、訪れた人々と交流も惜しまません。

「普段は店の裏で製造に専念しているので、お客様と接する機会が少ないんです。だからこそ、『おいしい』と声を掛けてくださるのは最もうれしい瞬間で、やりがいを感じます」とのこと。

昨年には店舗の外装を改装し、今後の目標は「創業から続く味を守りながら、新しい試みにも挑戦して社会貢献すること。まちを盛り上げるきっかけになるだけでなく、和菓子業界にも貢献したいと話します。人々の笑顔を胸に、おいしさを日々追求する「大野屋」。創業から続く手作りのういろには、祖父から息子、孫へと受け継がれる情熱が込められています。

愛知県菓子工業組合・岩井基裕

京都

食品表示・HACCP講習会

組合員の関心高く

京都府菓子工業組合では例年、食品表示の講習会を開催しております。

今回は京都商工会議所との共催で、8月4日(金)京都府中小企業会館に於いて、食品表示に加え義務化が決定しておりますHACCPの内容を含め、(株)角野品質管理研究所の角野久史社長にお越しを頂き、組合員約90名参加のもと2時間の講習会を行いました。

まず初めに、実施時期が2022年4月に決まっ

た、原料産地表示についての説明があり、原材料の一番重い重量の物のみ表示が義務化されたが、砂糖などの中間加工原材料については、国内製造等の表記は認められたと説明がありました。

また、消費者庁では今後、従来必要のなかった食品の遺伝子組み換えの表示についても義務化の方向で議論が始まっているとの事でした。

その他、添加物についても表示の変更点や、製造者固有記号、新たに義務化される栄養成分表示についてもポイントが説明されました。



食品表示の講習会

次にHACCPについての説明にはいり、大手はすでに導入されているA基準

北海道

クリスマス焼菓子講習会

「美味しんぼ」に登場したマイスター

平成29年8月1日札幌市の宮島学園北海道製菓専門

学校において講師に横溝春

の国際基準の物は、内容が多岐にわたり小規模事業者が導入するにはハードルが高いので今後詳細が決まるB基準を検討する必要があるが、基本は現在行われている食品の衛生基準をベースに考えれば、HACCPはソフトの仕組みであるので大きな問題はなく導入出来るかと考えている、ただ現

状はB基準がどのような物になるか見守る必要があるとのお話しでした。

質疑応答では、詰合せ商品の表示や、製造者固有記号についての活発な質問があり、組合員の関心の高さが伺えました。

京都府菓子工業組合理事 長・横山長尚

が開催され、組合員も多数参加いたしました。

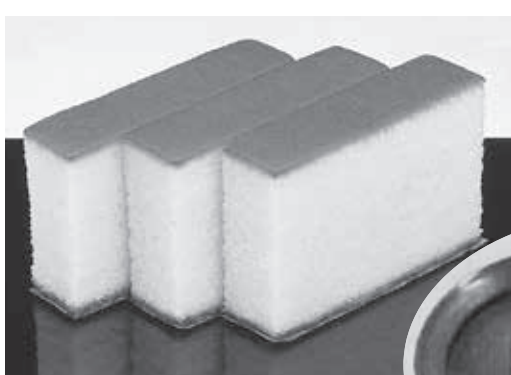
横溝春雄先生につきましては皆様ご存じとは思いますが改めてご紹介いたします。先生は川崎北部の新百合ヶ丘で人気のウイーン菓子工房「リリエンベルグ」のオーナー・パティシエです。5年にわたる欧州での修業で習得した洋菓子作りの技術、配合を尊重しつつ、旬の食材を活かした日本人の嗜好に合わせた味作り、工夫を凝らされており、おいしいできたてのお菓子を食べてもらうため、作り置きをしないようにされています。漫画『美味しんぼ』



クリスマス焼菓子講習会

北海道菓子工業組合事務局長・渥美さよ子

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

### 京都府菓子工業組合青年部 京都府菓子工業組合青年部 京都府菓子工業組合青年部 お菓子教室を開催

京都府菓子工業組合青年部は7月に計2度のお菓子教室を行いました。

7月7日(金) 京都市立嘉楽中学校にてPTA21名に向け薯蕷饅頭1品と練り切り2品の製作を行いました。



お菓子教室

7月7日開催のため七夕を連想させる「きんごんの笹飾り」でした。最初に作った若手菓子職人によるデモンストレーションでは薯蕷饅頭の生地を固さ具合等、実演でなければ分かり

### 山口宇部農業協同組合と もち米の供給契約を締結

梅雨明け直前の前日、山口宇部農業協同組合は山口宇部農業協同組合(JA山口宇部)ともち米の供給契約を締結しました。毎年7月の恒例行事となった契約調印式は安定した価格で組合員に安全な山口産のもち米を確保したいという組合の思惑ともち米の消費と価格が低迷する中、安定的な取引を望む生産者の思いが一致し、2003年

から行われています。全国でも先駆的な事例で事務処理の負担はありますが、山口県においてもっとも収益性の高い事業です。この日の契約調印式には山口宇部農業協同組合関係者が出席しました。福江農協組合長は「長年にわたる契約の継続は生産者の努力のたまもの。青虫や病気の発生防止など管理に努めて安

づらい細かな製作ポイントまでお伝えしました。7月11日(火) 京都市立西ノ京中学校では中学3年生120名を対象に、練り切り2品の製作を行いました。

和菓子職人によるデモンストレーションの後、各班7、8人に分かれ製作を行いました。1品目の「青もみじ」では5枚の葉のバランスが合わず少々不細工な形にしてしまう生徒もおりましたが、総じて生徒全員楽しんで製作に集中しておりました。続く2品目の「菊」でも花びら模様を刻む部分で手こずる生徒もおりましたが、予定時間よりも早く生徒全員完成することができました。質問時間では様々な質問に職人も困る部分もありましたが、和菓子に対する興味を大変感じました。

今回菓子教室を行った2校とも昨年に続き開催しており、地道ではありますが

直に和菓子職人と生徒が触れ合う機会があれば、和菓子に対する興味も増えるのではないかと思います。引き続き、菓子教室一つ一つ

### 雲南菓子協会の取り組み

雲南菓子協会の会員は13名程度ですが、数年前から年に数回程度季節のお菓子を、小学生・幼稚園等を対象に親子活動などを通して、和菓子の講習会を行っています。最近では大人のお菓子離れがありますが、小さい時から和菓子に触れることにより、子供たちが大きくなった時に、我が子に和菓子の素晴らしさを伝えたり、自分自身が作ることで、和菓子に興味をもちました。

先日は親子で桜餅づくり挑戦をしました。生地を焼き・餡を包みさらに桜の葉で包むやり方ですが、小さい子供達も親に手伝ってもらい作ることに、親子の会話も弾みます。子供たちはもとより親も初めての体験ですので、自然と笑みが浮かびます。形は不揃いでも自分が頑張ったお菓子です。大事に食べたことと思います。



和菓子の講習会

雲南地区の4社の和洋菓子店が参加して企画している「うんなんスイーツの杜」があり今年で5回目になります。1回目はスイーツの杜・デュレ・2回目は野菜スイーツ(色粉の代わりに野菜本来の色を使用する)・3回目は杜のズコット・4回目は杜のたまゆら・5回目は今年はたらカステラです。全ての食材が雲南地区の特産物である、牛乳

雲南地区の4社の和洋菓子店が参加して企画している「うんなんスイーツの杜」があり今年で5回目になります。1回目はスイーツの杜・デュレ・2回目は野菜スイーツ(色粉の代わりに野菜本来の色を使用する)・3回目は杜のズコット・4回目は杜のたまゆら・5回目は今年はたらカステラです。全ての食材が雲南地区の特産物である、牛乳

### もち米の供給契約を締結

### 地元テレビ局の取材



心安全なもち米を供給したい」と挨拶されました。当

組合、小坂理事長は「天候によって出来が左右され

めくりました。今年度より生産者代表が4代に代わ

るもち米を契約栽培の開始から15年間、高い品質で生産していただきありがたい。大切に育てられたもち米をおいしくお菓子に仕上げるのが我々の使命である」とお礼を述べ、生産者の紹介と農協担当者の経過報告、市からのお礼の言葉で調印式を締めくくりました。今年度より生産者代表が4代に代わ

もち米の原材料が高騰する中、ミヤマモチ6900円(税別30kg)、ヒヨクモチ7350円(税別30kg)と変わらない価格でご提供いただけることに感謝しながら、菓子業界として縮小する菓子需要のうち餅菓子の消費拡大を推進しもち米を利用する組合員を増やすことが課題です。近年の天候不順は予想できないものがありますが、台風シーズンが無事乗り越え五穀豊稔を願う高泊神社へお参りして散会となりました。

信頼される安心を、社会へ。 **SECOM**

~セコム品質の安全を、設備にも~

## 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。

### 建物のメンテナンス

建物の維持に欠かせない設備の点検及び改修工事などを行います。

- 消防用設備
- 空調設備
- 昇降機設備
- 給排水設備
- 電気設備
- その他設備

ご契約先建物

### 異常発生時の駆け付け

異常が発生した際は、ご契約先の建物に駆け付けて適切な処置を行います。

ご契約先

- ①設備トラブル(オンコール)
- ②対応指示
- ③現地対応
- ①設備異常信号(オンライン)
- ②対処指示
- ③現地急行

メンテナンス契約

セコムオンラインセキュリティ契約

設備のプロ

警備のプロ

テクノ・オンコールセンター

セコム・コントロールセンター

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

〒141-0021 東京都品川区上大崎2-25-5 久米ビル  
http://www.secom.co.jp/ ☎03-5759-7857

高知

品質にこだわった伝統菓子

オオクラ製菓

土佐の古い銘菓として、干菓子といわれる「ケンピ」と「中菓子」がご存じです。この干菓子は堅いところから「堅干」と名付けられ、広く江戸の時代から一般にも売られてきました。

今や高知の古いお菓子の一つとして全国的にも知られております。この伝統のある菓子を製造しているオオクラ製菓さんに話を聞かせていただきました。

社長の大倉盛男氏は昭和



オオクラ製菓

37年に自分の店を持って商いを始められるまでは、それまでの10年位を大手菓子店の職人さんとして勤められておりました。独立した当時は数多くの菓子屋さんがおられる中、袋詰めのお菓子の卸菓子屋さんに認められていたために商品の品質にこだわりました。

「同じような品物でもここが違う」と言えるような菓子作りには日々努力を重ね、少しでも焼き斑があれば廃棄処分にした」と当時を思い出し語ってくれました。



ケンピ(左)・中菓子(右)

今では50数年たち、オオクラ製菓さんが納入先を選んでおけるようになったとのこと。

大倉社長に「ケンピ」「中菓子」のことを聞かせていただくと、「中菓子」とは、小麦粉をベースに水あめと砂糖を加えて焼いた郷土菓子です。丸い形ですが、中の砂糖が溶けて丸い形にするのがなかなか難しいですよ！二方の「ケンピ」は、

小麦粉をベースに水あめ、砂糖に卵を加えた細長い形の焼き菓子です。今では高知のお土産菓子として人気となっており、「芋ケンピ」はこの本来の「ケンピ」に似たものを「芋」で作ったことから名付けられました。

昔ながらのこの「小麦粉ケンピ」は、ひなびた姿をしてほのかな甘さが持ち味です」と、それぞれの特長について説明いただきました。

この菓子の伝統の味が未永く続くことを願っています。

高知県菓子工業組合事務局長・森下広和

鹿児島

種子島の魅力が満載

菓心利休

鹿児島から高速船に乗り、桜島や開聞岳、佐多岬と船窓からの眺望を楽しみながら、錦江湾のさざ波を滑るよつに進むと、約1時間半で到着。また飛行機では30分であるという間に到着。

そこは、宇宙に一番近い島、種子島。先月話題になったGPS衛星ともいわれる測位衛星「みちびき3号機」、そして小惑星探査機「はやぶさ2」などの衛星を搭載した数多くのロケットが、四方を海で囲まれ、サーファーの聖地としても有名な自然豊かな島、そして蜜のように甘く、しっとりとした独特な食感と味わいをもつ安納芋の産地としても有名ですが、何より優しく温かい島民性が魅力の島でもあります。



「菓心利休」のバラエティ豊かな商品

また、学校給食のパンも作っていますし、最近では花の販売もしているとのこと。店主の渡辺勉氏によると、最近では多分に漏れず、島内にもコンビニエンスストアが進出してきており菓子販売だけでは厳しいそうです。

そのような中で、常に視野を広く持ち、アンテナを張り情報を分析し、新しい分野にも果敢に挑戦する気概と感性を持ちながらも、太っ腹で細かいことは気にせず呵呵と笑う飛ばす氏の逞しいバランス感覚こそは、未来と過去、科学と自然が見事に融合し、素晴らしい魅力を放っている種子島と相通じるものがあると感じさせられるのです。

おじやももせ(おいでなさいませ)、ロマンあふれる種子島へ。

鹿児島県菓子工業組合事務局長・恵島理子

種子島は、かつて南蛮船がもたらした火縄銃が歴史を動かした島であり、またソテツやマンゴロープ、ヘゴなど南国ならではの植物が彩り、四方を海で囲まれ、サーファーの聖地としても有名な自然豊かな島、そして蜜のように甘く、しっとりとした独特な食感と味わいをもつ安納芋の産地としても有名ですが、何より優しく温かい島民性が魅力の島でもあります。

そんな魅力あふれる種子島にある菓子店「菓心利休」では、人気の安納芋や黒糖を用いたお菓子はもちろんのこと、南国の味わいのパッションジュースやマンゴージュース、更には健康食品の黒ニンニクなど、驚くほど多岐にわたるバラエティ豊かな商品作りに取り組んでいます。

奈良

奈良のかき氷

氷室神社のいわれから夏に提供店増す

奈良市の東大寺の近く春日野町に氷室神社がある。奈良時代、吉城川上流の春日奥山に造られた氷室(氷の貯蔵庫)に、氷の神を祀ったのが始まりだが、のちに現在地に移築された。現社殿は江戸時代の造営といわれる。

製氷業者の信仰が篤く、毎年5月1日には献氷祭が催される。その際、神前にはタイやコイを封じ込めた高さ1mの水柱が奉納される。

そのいわれもあり、奈良では夏にかき氷を提供する喫茶店、菓子店が増える。甘味を得意とする菓子店では定番の赤、紫シロップをはじめ、あずき、抹茶などを飾りつけたかき氷が提供される。

奈良県菓子工業組合・野崎充亮



氷室神社

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。

プラスチック粉付け機 手粉循環装置付きタイプ

衛生面に優れた新開発のプラスチック方式で、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](mailto: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

信頼される安心を、社会へ。

**SECOM**

セコム、してますか?

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

※ 当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をさします。

### 福岡 九州北部豪雨視察報告 現状復帰に時間がかかる企業も

平成29年7月5日から6日にかけて大分県・福岡県朝倉市・東峰村は豪雨に見舞われました。ニュースでご存知のように濁流の映像が次々と放送されました。翌日、その地区の支部、個人会員に連絡を取りました。4企業と連絡不能。1週間後4企業のうち3企業と連絡が取れ、簡単な状況を伺いました。お盆が明けて8月18日組合員から預かった義援金を持参して被災



ハトマメ屋

地へ。ハトマメ屋さん。店舗の前の川が氾濫し、地下の駐車場と事務所が水没。車5台のほか、菓子の包装機械やエアコン室外機、売り上げデータなどが入ったパソコンが泥水につかる。地下のほとんどが使用不可、泥出し・消毒を終えて床と壁の張替を行い、修復は済んでいないが7月16日より営業再開。お盆にはたくさんの方が買い物に来て下さったそうです。「温かい言葉で励まされ、感謝でいっぱいです」と、汗だくで中山社長は今日も豆作りに頑張っておられました。



視察中

平松地区の篠崎食品さんは5日午後2時ころから雨が激しさを増した。すさまじい水の勢いにいったん避難。翌日、目を覆うような被災状況。住民やボランティアによって周辺の民家や排水路の土砂撤去、畳を外して干す作業が行われた。お伺いした時も玄関に段ボールが敷かれ、乾ききっていない状況でした。道一本はさ

んで酒蔵も同族経営されており、酒麴を使っている酒まんじゅう・甘酒を全国販売していますが、どちらも再開にはまだまだ時間がかかりそうです。手伝っていただいたボランティアの皆さんにとっても感謝されておられました。大成物産さん。国道386号線の山田の交差点が川になり、流水が襲いました。瞬く間に工場に泥水が侵入。従業員と社長は泥水の中、停電して一夜を明かしたそうです。翌朝、工場・店舗・事務所が防波堤になったのか目の前には流木の山、山。工場内の機械はすべて泥にまみれ、商品は流されました。1か月後、私たちがお伺いした時には、工場のシャッターは外され機械もほとんどなくなり、大型の冷凍庫は元あった位置からかなり移動していました。まだ二階への階段に

### 東京 東京菓子工業青年会8月例会 サマーレクリエーション

家族と楽しむ日光牧場BBQ、ゆば工場見学

東京菓子工業青年会では、ゲストをお招きしての勉強会やディスカッションをする通常例会(毎月1回)の他に、総会、1泊で行う研修旅行・そして毎年8月に普段支えてもらっている家族を慰労するサマーレクリエーション(サマレク)があります。今年のサマレクは、八月一九日に貸切バスで栃木県日光市へ日帰りツアーを行いました。悪天候にもかか



日光ゆばすくい



日光サマレク集写真

よる会長挨拶の後、地ビールで乾杯に大人達のテンションはMaxになり、美味しいお肉と野菜を皆でお腹いっぱい堪能しました。お土産もたくさん購入し集合写真を撮る時に、奇跡的な晴れ間が出て無事撮影。次の目的地「日光ゆば製造(株)日光工場」へ移動。よく見る漢字の「湯葉」は京都で、日光では「湯波」と書きます。違いはすくい上げる時に、一重か二重かの違いがあるそうです。工場ではその貴重な場面も見せて頂き、試食では食べ応えの違いを感じさせて頂きました。工場見学後には子供も含め湯波すくいを体験させて頂くなど貴重な経験が出来ました。子供の中にも「自由研究にする」という声もあり、子供達の笑顔に癒され励まされるなど家族の絆を強く感じられる有意義なサマレクでした。

株式会社 **波里**

上も玄米 新粉粉粉粉  
ごき米 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。

全菓連では、全国組合幹部研修会で二条彪氏(株式会社国際後継者フォーラム代表取締役)を講師に迎え、「後継者問題について」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

### 後継者が成功するか失敗するかは、先代にかかっている

すべての責任を先代にするわけではないが、後継者が成功するかは、実は非常に限られている。バトンを渡す準備がしっかりしておけば、ここまでではならなかったということが多い。

○任せたと口を

その人を信じれば、口を出さなくなる。社員に「任せ」と言っているが、い

ちいちチェックするのは、信じていない証拠だ。それでもどうしても口を出す親父さんがいた。息子に工場

○金庫をいつまでも渡さない

を譲ったが、社長ぶりを

## 後継者問題

その⑤

二条 彪氏 (株式会社国際後継者フォーラム代表取締役)

決算書を見たことがない。信じられないが、こういうことがある。

○自分の番頭を後継者に使わせる

「おれは引退するけれど、あいつはまだ心配だから、おまえはお目付役でいい」

はだめだ。なぜ徳川幕府が約280年続いたのかは、将軍が代わると老中職も全員代わったことにあると言われている。昔の将軍に仕えていた老中が残ると必ず比較する。それがよくないことわかったので、全部変えていった。ガラッと変えることが大事。それだ

○自分のノウハウを5年で渡す

○アドバイザーに徹して自分から出てゆかない。「ち

よって来てくれ」という時だけ行く

○兄弟・親族の性格を把握し、将来の不安を取り除く

### 先代のうまい対応例

11校12チームの高校生が、大阪市の辻製菓専門学校に集まり最終審査を行った。高校生たちは、応募したレシピに沿って和菓子を作

8月22日、第8回全国和菓子甲子園が辻製菓専門学校において、大阪府生菓子青年クラブ主催で開催された。全国和菓子甲子園は、

### 第8回全国和菓子甲子園開催

高校生が2人1組でチームを組み和菓子作りを競う大会で、今年で8年目を迎えた。全国より78作品の応募があった。書類審査で選ばれた



グランプリ作品「いつまでも」



開会式では、網濱康博実行部長より「高校生の皆様が手軽に和菓子に出会っていただく事を目的として開催され、今回で8回目を迎えました。今回のテーマは『食べておいしい健康和菓子』です。全国各地から一次審査を通過し

た12作品24名の出場者にお集まりいただいています。大阪府生菓子青年クラブ谷澤慶浩幹事長より「緊張すると、自分のパフォーマンスを100%出せません。お菓子は作り手の感性がでてきます。楽しくお菓子を作れば、楽しい美味しいお菓子ができます。楽しんで決勝大会に挑んでください」と挨拶の後、優勝カップの返還、選手代表による選手宣誓、審査員の紹介があった。審査員を代表して、西尾智司審査委員長より「色々な素材があり、何ができるのか楽しみにしています」と挨拶があった。次に大会のルール説明の後、実技審査開始となった。実技審査の制限時間は1

くても、後継者は年上の人ばかりの中でしている。

○兄弟、親族の争い

火種は消えてしまうこともあるが、火事になることもあるので、つんでおく。

○株主構成

私は驚いたが、税理士の先生で株を分散しなさいと指導している方がいる。これは大変なことだ。経営を任せる人に株を集約しなけれ

縁起でもない話だが一番よいのは遺言書を作ること。もめ事があると、弁護士士の先生は100人いたら100人とも遺言書さえあれば」という。遺言書は財産を分与することを載せるだけでなく「こういうことを託す」という思い

で商いを続けて行ってくれ」ということを書いてもよい。

○自分の財産を明らかにする

これはマイナンバー制度が導入されたので、財産が捕捉されるようになってい

に言っていたことと違った。親父さんはそれを言いたい、息子に直接言えない。私がいるから言えた。第三者を入れることも1つの手である。

○潰しても構わない

これを先代社長はぜひ言っていた。潰しても構わない、おまえの好きにしろ」と言っても、潰す人はいない。肩の力が抜け、自然体で経営ができるようになる。息子が「親父は頭が古くて困っている」と言つので、2人で私のところに来ていただきたい。レストランをされている親父さんは苦勞人だから、それなりに分かっている。最後に親父さんは「おれが作った店を煮て食おうが焼いて食おうが、跡を継いでやっていくのはおまえだ。おれは先に死ぬんだから、おまえの好きにしろ、か優秀なんだ」という。前

後継者を認めること

後継者を「まだまだだ、だめだ」と思っても「しっかりやっていけ」と言つ。親には親の面子もある。私も娘が26歳、息子は23歳なので、自分のことになったらどうだろう。自分の子ともを褒められるか。それはなかなかできない。このため、第三者を入れるとよい。ヨーロッパの老舗の企業

は、大体ファミリーミーティングをしている。家族会議のようなものだが、大きな特徴は必ず第三者を入れること。すると普段言えないことがお互いに言える。親父さんが私のところに来て「うちの息子はばかである」と言つた。「その息子を今度連れてきて下さい」と頼み、2人で来ると、親父さんは開口一番「うちの息子もこう見えてなかなか優秀なんだ」という。前

潰しても構わない」と言つた。すると息子さんは「お父さん、まだまだ料理の仕方を勉強しなければならぬから、教わってゆきたいと思います」となった。

○社長が交代をしたことをきちんと

中小企業では、社長交代を社員に言っていないことが結構ある。全社員が集まる会社は集めて、先代が跡継ぎを指さし「今日からこいつがボスだ、こいつの言うことを聞け」という。それだけでよい。これをしないと、社員はどちらを向いて仕事をしようかわからない。ある講演会ではもうしているという方がいる。その方は、最後に一言加え「気に入らないやつは一歩前に出ろ」と言つたそう。なぜならば、後からいろいろ言ってくる人には「文句があるのに、あの時

時間45分、開始の合図とともに各チーム手際よく制作した。実技審査終了後、制作にあたっての想いや菓名の由来、特徴などのプレゼンテーションを行い、審査員は質問や試食審査をした。審査委員長は西尾智司氏(全国菓子研究団体連合会会長・菓子研究団体二六会会長)が務め、他、田原彩氏(大阪成蹊短期大学製菓コース講師)、仲實氏(辻製菓専門学校和菓子教授)、樋谷祐哉氏(全国菓子工業組合連合会青年部部長)、谷澤慶浩氏(大阪府生菓子青年クラブ幹事長)の5名で審査した。

出場校と作品名(順不同)は、三重県立相可高等学校(三重県)・みなぎる戦意織

伝えるべき先代社長の帝王学

○経営者の視点からの従業員アセスメント、関係先アセスメント

アセスメントは評価の意味である。簡単に言うと、経営者は独特の人の評価の仕方をやる。私の親父が入院した時、いろいろな社員が報告に来た。親父は社員が帰った後「あいつはほそぼそ言っているけれど、信用できる」「あいつはかっこいいこと言うが信用できない」と言っているのを聞き、社長はこのように人を見るんだと勉強になった。それは多分教えてくれたのだらうと今は思う。人

一歩前に出なかつたらどう」と言えるからだ。事業承継は、たった一言、子不幸をしない。このことに尽きる。親不孝という言葉もあるが「子不幸すべからず」と老舗の企業の家訓にある。自分の代で難儀な問題や莫大な借金を作たら、それを跡継ぎに渡してはならない。次の世代に迷惑をかける。この気持ち、そして主体性。自分の人生は自分だけのものではない。次の世代のために何ができるか。主体的な気持ちを持って事業承継はうまくいく。スキームや計画というものを渡す。受ける皆様の心構えができていない。子不幸にならないために、今社長の私に何ができるか考えれば、うまくいく。

終わりに

後継者の方は先代を意識しない、周囲の評価に惑わされない、継いだものは減らさない、少しずつ自分の色に染めてゆく、継ぎたいと前向きに思えるか、先代がやり残したことを行う、などがある。

バトンを渡す皆様は、経営の楽しさを伝える。「社長は幾ら給料をもらっても割に合わない」と言つと継がない。「大変なこともあるが、おもしろいぞ」と言

ぜひ、このような形で事業承継していただきたいと思う。



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。同展では捧雄介氏(パティスリーユウ ササゲ)を講師に迎え「スチコン×スイーツ その魅力と想い」をテーマに講演を行いました。聞き手は山根証氏(株)ツジキカイ代表取締役社長が務めました。

山根 ツジ・キカイは69年目を迎えます。創業者はアメリカが好きで、2代目社長は日本のヨーロッパ好きでした。このため、ヨーロッパの食文化をテーマに機械を開発してきました。その中で続けているのがスイーツとパンで、ヨーロッパの食文化を追求している会社です。製品はオープンが中心で、全て私たちが考えて設計した純国産のオリジナル製品です。

私が社長になった14年前「石窯のツジ・キカイ」にしよう、究極の石窯造りを目指して石の開発からはじめました。その石窯を導入したプレジールという洋菓子店があります。そこに捧雄介がいらして、それが最初の出会いでした。その後、ご自身の店を立ち上げられ、現在は当社のスチコン×スイーツオープンとデッキオープンを使っています。

私は世田谷の千歳鳥山で、パティスリーユウササゲという店をしています。2013年5月に店をオープンし、今年で丸4年になります。ツジ・キカイのスチコン「ベイキープロ」を入れたのは、去年の11月頃で、平窯はオープン当初から使っていました。

山根 オープン前から現在のまでの流れをお話してください。捧 独立する前は、三軒茶屋でパティスリーカフェプレジールという店でシェフをしており、世田谷には味の分かるお客様がたくさんいました。そのため、この土地がやりやすいと思いましたが、私が作った物を受け入れてもらえるような場所を探して開きたかったので、世田谷でオープンしました。

千歳鳥山という町は下町感があり、常連さんたくさんいます。最初は自分がやりたい物、という気持ちが強かったですが、今は「ニースは何だろう」と考えることが多く、お客様の求める商品作りや店造りを心掛けています。フランス菓

子の伝統も皆さんに知っていただき、継承していかなくていいかなとも思うので、フランスの伝統菓子も販売していますが、皆様を受け入れてくれて、やりやすいなあと感じます。

山根 それまで召し上がったお菓子と、どのようにならぬと思われませんか。捧 最初は何も考えずに食べて「うまい!」と思いましたが、ル・コントには定番商品がいくつかあります。間違えずに美味しいからこそ、定番商品となります。

山根 歴史を受け継いで、次世代に渡さなければならぬという意識も持っていました。捧 それはル・コントに入ってから感じたのですか。それとも、その前から勉強されていたのですか。捧 入る前は全くそういう意識はなく、ここで経験したこと、普通では体験できない、しかも受け継いでいかなければならぬ大切なものであることを、後に

山根 ご自身の店で、特に自信のあるアイテムはありますか。捧 フランスに行くとシユエを食べますが、自分エを食べる指に入るかなと思いついて作っていました。また、小さい頃からシュークリームが大好きでした。今、作っているシュークリームはシュー生地がクリームの想像力を膨らませ、これが一番美味しいというものを作っています。

山根 フランスに行くとシユエを食べますが、自分エを食べる指に入るかなと思いついて作っていました。また、小さい頃からシュークリームが大好きでした。今、作っているシュークリームはシュー生地がクリームの想像力を膨らませ、これが一番美味しいというものを作っています。

# スチコン × スイーツ

## その魅力と想い

捧 雄介氏 (パティスリー ユウ ササゲ)

山根 ツジ・キカイは69年目を迎えます。創業者はアメリカが好きで、2代目社長は日本のヨーロッパ好きでした。このため、ヨーロッパの食文化をテーマに機械を開発してきました。その中で続けているのがスイーツとパンで、ヨーロッパの食文化を追求している会社です。製品はオープンが中心で、全て私たちが考えて設計した純国産のオリジナル製品です。

私が社長になった14年前「石窯のツジ・キカイ」にしよう、究極の石窯造りを目指して石の開発からはじめました。その石窯を導入したプレジールという洋菓子店があります。そこに捧雄介がいらして、それが最初の出会いでした。その後、ご自身の店を立ち上げられ、現在は当社のスチコン×スイーツオープンとデッキオープンを使っています。

私は世田谷の千歳鳥山で、パティスリーユウササゲという店をしています。2013年5月に店をオープンし、今年で丸4年になります。ツジ・キカイのスチコン「ベイキープロ」を入れたのは、去年の11月頃で、平窯はオープン当初から使っていました。

山根 オープン前から現在のまでの流れをお話してください。捧 独立する前は、三軒茶屋でパティスリーカフェプレジールという店でシェフをしており、世田谷には味の分かるお客様がたくさんいました。そのため、この土地がやりやすいと思いましたが、私が作った物を受け入れてもらえるような場所を探して開きたかったので、世田谷でオープンしました。

千歳鳥山という町は下町感があり、常連さんたくさんいます。最初は自分がやりたい物、という気持ちが強かったですが、今は「ニースは何だろう」と考えることが多く、お客様の求める商品作りや店造りを心掛けています。フランス菓

子の伝統も皆さんに知っていただき、継承していかなくていいかなとも思うので、フランスの伝統菓子も販売していますが、皆様を受け入れてくれて、やりやすいなあと感じます。

「長野県 株式会社小布施 堂様」 皆様は長野県の小さな町・小布施にお出かけになられたことはありますか? うか? 魅力に溢れる美しい田舎町でありながら、東京を凌駕するセンスの良さ、何よりも和菓子界の至宝がたたく存在するとても珍しい町なのです。

その町づくりや町のブランドディングをリードしている老舗が、栗菓子と日本酒の醸造等をグループで手がける小布施堂さんです。250年以上の歴史を誇る老舗ですが、特に祖先に江戸時代の儒学者・浮世絵師として知られる、高井鴻山(本姓は市村健)がおり、有名な葛飾北斎の門人として

晩年の北斎を支えた人物として知られています。そのような縁で、小布施は葛飾北斎の作品が多く残され、同社が関わる「北斎館」という美術館もあるほど。極めて文化度の高い成り立ちの町であったことが栗そのものを食べるよりも

伊勢のおかけ横丁や、湯布院など、洗練された和の統一感を現代に蘇らせた町づくり事業は数多くあれど、ここ小布施の地で同社が始めた修景事業が一説には元祖と言われています。そのため、町全体が統一された空間となり、その中心にまるでテーマパークのように小布施堂さんの建物が立ち並び、圧倒的な異空間に立ち入った雰囲気を感じます。

山根 さて、パンもお菓子も焼くことが重要な要素なので、本日のテーマに「焼き」をあげました。ツジ・キカイは35年以上、コンベクションオープンを作り続け、常に進化させています。日々、使っていて、どんなことを感じていますか。

捧 御社のベイキープロを去年11月に導入しました。良いことづくめです。熱効率が良く、今までのオープンよりも短い時間で焼ける、焼きムラも少ないです。山根 焼きムラをなくすのは、極めて難しいことですが、長年かけてその課題に

山根 挑戦し解決してきました。よく、焼いている途中でドアを開けて、天板の差し換えをする必要がありますが、それは品質を下げることになり、さらに手間もかかります。それをなくしたかったのです。

捧 最初、天板の差し換えをなくすことはできないだろうと思っていましたが、極端な焼き方をした時以外は、差し換えることは激減しました。

山根 蒸気をこもらせておきたい時も、ドアを開けないで済みますね。捧 そうですね。

山根 少し温度が高めと感ありますが、どんな食感を意識されていますか。捧 周りはしっかりと焼き込んでいます。しっかりと焼かないと、粉の香りは出てきません。まずは、そこを意識し、短時間で中心をし

### 素晴らしき 銘店を訪ねて

181 尾関 勇

親い知れず。同店は元々、酒造りを併一市村酒造場として営み、その後、小布施の地で多く栽培されていた栗を利用した菓子作りを始めるに至ったこと。その栗の質の良さは、幕府に納めるほどであったと言います。菓子

極上の味わいを提供しており、同じ町内に有名な多くの栗菓子店があることから、日本の栗菓子の首都と申すのもいいのではないのでしょうか。

さて栗菓子はもちろんですが、小布施堂さんが特に優れているのは、町並み修

山根 フィナンシェの焼き方で、工夫をしている点は?

捧 今までは平窯で、差し



フィナンシェ

山根 換えをして焼いています。庫内温度を安定させた方が、品質が良いので、差し換えをしないで焼いています。熱量もあるので時間が短縮できます。強めの焼き色にしたいので、210度で12、13分焼いています。

山根 少し温度が高めと感ありますが、どんな食感を意識されていますか。捧 周りはしっかりと焼き込んでいます。しっかりと焼かないと、粉の香りは出てきません。まずは、そこを意識し、短時間で中心をし

山根 焼きたてのフィナンシェのおいしさが、もっと広まればいいと思いますが、焼きたてで、そのまま店頭で並べることがあります。フィナンシェは焼いてオープンから出た5分後くらいが一番美味しいので、知っている人はほとんど買っていきます。

山根 フィナンシェは、さくっと焼いても、何日も袋に入れてしまうと、だんだんしっとりとしてしまいます。私も若い頃はフィナンシェはしっかりと焼いたものだと感じました。今は見方が変わり、よりサクッとして食感が美味しいと感じています。その食感がコンベクションオープンに向いていると感じます。次号に続く。

山根 ツジ・キカイは69年目を迎えます。創業者はアメリカが好きで、2代目社長は日本のヨーロッパ好きでした。このため、ヨーロッパの食文化をテーマに機械を開発してきました。その中で続けているのがスイーツとパンで、ヨーロッパの食文化を追求している会社です。製品はオープンが中心で、全て私たちが考えて設計した純国産のオリジナル製品です。

私が社長になった14年前「石窯のツジ・キカイ」にしよう、究極の石窯造りを目指して石の開発からはじめました。その石窯を導入したプレジールという洋菓子店があります。そこに捧雄介がいらして、それが最初の出会いでした。その後、ご自身の店を立ち上げられ、現在は当社のスチコン×スイーツオープンとデッキオープンを使っています。

私は世田谷の千歳鳥山で、パティスリーユウササゲという店をしています。2013年5月に店をオープンし、今年で丸4年になります。ツジ・キカイのスチコン「ベイキープロ」を入れたのは、去年の11月頃で、平窯はオープン当初から使っていました。

山根 オープン前から現在のまでの流れをお話してください。捧 独立する前は、三軒茶屋でパティスリーカフェプレジールという店でシェフをしており、世田谷には味の分かるお客様がたくさんいました。そのため、この土地がやりやすいと思いましたが、私が作った物を受け入れてもらえるような場所を探して開きたかったので、世田谷でオープンしました。

千歳鳥山という町は下町感があり、常連さんたくさんいます。最初は自分がやりたい物、という気持ちが強かったですが、今は「ニースは何だろう」と考えることが多く、お客様の求める商品作りや店造りを心掛けています。フランス菓

子の伝統も皆さんに知っていただき、継承していかなくていいかなとも思うので、フランスの伝統菓子も販売していますが、皆様を受け入れてくれて、やりやすいなあと感じます。

とフランスの感覚も違うし、店ごとに全く製法も焼き方もスタイルも違うので、十人十色の思い入れで作っていると感じます。

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。

先月号より続く。

ゆるパイパッケージの特徴

パッケージにも特徴がある。パイに引きずられ、パッケージには結構、英語が書いてある。よく見るとローマ字だったりする。「かにパイ」は「tumo uni de tanosiku asondeiru bo kutatiga oisi piani dai hensin(うも海で遊んでる僕たちが、おいしいパイに大変身)」と書いてある。パイだけ英語である。「門司港レトロバナナパイ」は、門司港はバナナのたたき売りの発祥地だから、納得できる。「shizuka ni tazumu tatenonoi da wo sotto fukinkuru uminokaze mojikoutoro

ゆるパイの経済効果

こういうパイを「どうやって買うの?」「見たことがない」と言われる方が多い。私も集める過程で、地元の出身者に聞いても「うちそんなパイがあるの?知らなかった」という人がほとんどである。どこで買えるかという道の駅である。駅空港にはあまりないし、駅で買えると思っても意外と1、2種類くらいしかない。お菓子屋さんに行ってもない。道の駅に行けば2、3種類ある。

また、日本中のアンテナショップが有楽町、銀座、日本橋にあり、全国のパイを集める時に回ったが、手に入ったのは数種類くらい

ne anafawo hitomukashiare he to izanai masu (静かにたたずむ建物の間をそっと吹き抜ける海の風、門司港レトロはあなたを「昔前へ」といざないます)と書いてある。門司港の説明は、しているけれどパイの説明はしていない。

さらに「をパイにしました」「ふんわりと焼き上げました」などの企画意図をついついパッケージに書いてしまう。これもゆるパイの特徴である。

ゆるパイの特異点

全国のパイを集めて、分析した結果、ゆるパイには地域性があつた。ゆるパイの多い県は北海道、静岡、愛知、沖縄である。静岡は元祖うなぎパイの地なので、あれだけ大ヒットす

だった。みんな「東京で買えるでしよう」と思っけられど、まず無い。地元のお菓子屋さんや東京のアンテナショップでは、買えない。買えないとダメという考え方もあるが、買えないことに意味がある。そこに行かないと買えない。お土産を渡して「こんな見たことがない」「珍しい」と言ってもうたためには、そいつで買えたらあまの意味がない。

色々な形のパイ



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)

その②

ば、私ももと皆さん出すこともよくわかる。愛知はきしめんパイがある。これは私の推理だが、隣の浜松が大ヒット商品を出したが、名古屋は名古屋めしといわれて、いろいろな食べ物もある。ライバル心が刺激されたのだろう。名古屋駅で、うなぎパイを売る売らないの騒動があつた理由もよくわかる。

ゆるパイの少ない地

ゆるパイの無いところや少ないところは京都、大阪、奈良で、和のイメージが強いところ。羊羹や饅頭は納得があるが、パイには納得がいかないのだろう。京都には修学旅行生が土産を買うので、売ればいいと思うが、なかなかいいのが出て

ローカルとグローバル

ゆるパイは地方企業のみまで、全国展開ができてくる。全国展開ができてくると、お客様を集めているわけだから、ビッグな企業になり、東京に出てしまったら意味がない。浜松にあるから意味がある。人々はそこに行く。これが地域経済である。今はうなぎパイ

海なし県は大変で、何をやるか悩むだろう。滋賀は琵琶湖があるので「ふな寿司パイ」がある。焼き菓子なのに真空パックで、袋を開ける時はドキドキする。長野や山梨、岐阜はぶどう、りんごや栗のイメージがあるが、北関東は苦勞している。

三大ゆるパイゾーン

こない。大阪はありそうな気がするが、探しても少ない。高級品のパイはあるけれど、全国の人が大阪に求めていくのはそういうことではないだろう。「面白い恋人」が欲しいわけだから「たこやきパイでんねん」のような物があつたほうが、土産として盛り上がるだろう。それなのに、妙にこじられたパイを作っている。

瀬戸内は柑橘類で、ゆずやすだち、かぼす、いよかん、夏みかん、最近瀬戸内レモンパイがある。このあたりはイメージ的に、柑橘系という感じである。北陸はかにゾーン。かにが割とあちこちにあるが、説得力があるのは新潟も含めた4県と兵庫の日本海側である。この辺りは「○○かにパイ」が多い。黒潮の流れにしたがい、沖縄や鹿児島はいも系、南国フルーツのパッション系、黒糖パイ、塩パイがある。高知和歌山あたりは、ゆずやみかんなどの柑橘系である。茨城はメロン、千葉にはびわがある。その辺は大都市圏に近いので、贈答用フルーツとなる。

終わりに

日本の伝統×素材×地域で、独自の進化を遂げたご当地パイがゆるパイである。ただ、これだけいいのがある。私は食品関係の人間ではなく、作家、放送作家、プロデューサーなので、プロデューサーがないとダメなことが分かる。最初にいく堂の話をしたが、ただ

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) 9月22日発売!

**製菓製パン** 10月号

和菓子集 **ソフトタイプのカップ焼菓子**

洋菓子集 **ホテルメイドのクリスマスケーキ**

パン店の時短の取り組み/長時間労働問題、解決のための工夫を紹介

よもぎの花言葉は「夫婦愛」! 11月22日の『いい夫婦の日』にはよもぎ菓子を

発行所: 株式会社製菓社 / 〒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。

## 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

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)

その①

煮餡があるのだが、角煮のかわりにサバを挟んだ商品を開発した方がいた。それを通信販売で売りたいと言われても、そもそも市場規模が無い。そういった場合にはメディア等に取り上げてもらわないと売るのは非常に難しい。

皆さんは始の方が他店と競合している、また既に市場のある商品を取り扱っていると思うので、1億円売れる事は、実はそれほど難しくはない。では、実際に1億円売っている会社の事例を見ていきたい。

以前に比べると最近では通信販売のセミナーに参加される方が少なくなっている。皆さん、通信販売を一巡して色々頑張ったはみたものの、なかなか思うような結果が出ずあきらめたのか、最近参加が本当に少ない。それを反映するかの様に、実際、通信販売で利益が出ている会社は5%も無い。95%以上の会社は通信販売で利益を出すことができていない。

### 原理・原則を守り、時流に乗って、トレンドを無視する

通信販売を失敗している店に共通する点は決まっている。基本的な事を押さえ、しっかりと実践していただければいい。

どんな商品でも1億円のマーケットはある。

以前、長崎県にある角煮を挟んだ中華饅頭のような角煮

### 時流に乗る

食品業界で流行っている、すでに皆さんの業績が上がるもので、オスメはカタログギフトである。

カタログギフトと比べても、普通のカタログギフトとは違う。先程お話しした山形県の精肉店A社では一番の売れ筋は肉ではなく、カタログギフトだ。

原理・原則を守り「贈り物の悩みはこれで解決」、「ご注文されたお客様もお届け先様も送料はかかりません」と記載している。

A社のようなショップのカタログギフトが、現在とても流行っているのだ。

理由としては、総合的な分厚いカタログギフトはもう飽きてしまったからだろう。分厚いカタログを見ていて楽しいのは最初だけで、最後の方は飽きてしまい苦痛になる。

後ろの頁の方のカラー10パックとか、缶ジュース詰め合わせとか、分厚いペーシを何度も見るのは面倒なので、とりあえず保存出来たり、無難な商品を選んで

「スカイダイビングができません」「乗馬ができます」これはこれで問題がある。現代人は仕事や日常生活に追われ忙しく、なかなか消化できない。結局せっかくのギフトも使わずに終わってしまう。

そんな中、出てきたのが、店まで決定している個店の

例を見ていきたい。

以前に比べると最近では通信販売のセミナーに参加される方が少なくなっている。皆さん、通信販売を一巡して色々頑張ったはみたものの、なかなか思うような結果が出ずあきらめたのか、最近参加が本当に少ない。それを反映するかの様に、実際、通信販売で利益が出ている会社は5%も無い。95%以上の会社は通信販売で利益を出すことができていない。

「原理・原則を守り、時流に乗って、トレンドを無視する」と聞けばFacebookが

「Facebookが流行っている」と聞けばFacebookが

品のある商品の中からカタログギフトとなる商品を選ぶことが出来るのである。

例えば、すき焼き用の肩ロースの在庫が少なければカタログギフトから抜いておけばいい。カタログでは「1万円コースのカタログです」と記載しておけば、ハンバーグと焼肉としゃぶしゃぶの在庫があるなら、しゃぶの在庫が少ないうちに、在庫が少なくなると、米沢牛頭をうまくきれいに

売ることが出来るし、在庫調整ができる。

もう一つ、商売根性が強い方に良いのは、実際の注文が思っている以上に無いことである。カタログを贈った段階で代金をいただいているが、実際には何%かの確率で注文が無いことがある。なぜかというところ、カタログギフトを貰った方がうっかり申し込みを忘れてしまふことがあるのだ。これは半端ではない粗利率だ。これらは時流で、誰もが実践したら普通になってしまふので、実践するならば

これは原理・原則で、不変のルールだ。来年も同じ、再来年も同じ、10年後も変わらないのである。

ショッピングカートに入れるボタンは、皆さんは「かっこいいから」といって、黒くて小さいボタンにしているだろうか。どんなボタンにするかでショッピングカートに入れる割合も変わる。

良いとされるのは、暖色系で大きいボタン。暖色系は購買意欲を喚起し、大きいボタンは視認性が良い。言われてみれば当たり前だが、ホームページとなるとついデザイン重視で黒くて小さいボタンにしてしまふ。暖色系で大きいボタンにする、ショッピングカートに入れる割合が上がる。これも原理・原則だ。来年「書が流行りました」ということはない。ずっと暖色系なのだ。

トは制作代だけでリスクはない。A社は家族経営で、近くにあるパッケージプラザで材料を購入し自作している。誰でも出来る。また、カタログギフトは制作代だけでリスクはない。A社は家族経営で、近くにあるパッケージプラザで材料を購入し自作している。誰でも出来る。また、カタログギフトは制作代だけでリスクはない。

高い会社は70%位だ。入会率が一番変わるポイントとなるのは特典で、特典が7個あると入会率は急激に上がる。5個ではその意味を成さない。

5個なら3個でも1個でも同じなのだ。特典が7個になった瞬間から入会率は劇的に上がる。見るとそれほど大したことはない「500ポイントプレゼント」「会員登録価格で購入できます」「購入ポイントでかしくお買い物」等だが、そもそも会員になるなら当たり前なことだ。この当たり前前のごとを特典として7個記載するだけで、別に安売りやポイントを過度に付けるわけではない。

こういうルールを知らないショップが多く、殆どのショップは実践していない。私もセミナーで常々お伝えしているが、実際に実践する方は残念ながら10、20%程度だ。

### 行事予定

- 東京** 10月4日～5日、東京都産加工食品展示即売「食の市」、新宿西口広場イベントコーナー、新宿区10月6日～8日、第4回東京味わいフェスタ、東京駅丸の内仲通り「行幸通り」、千代田区
- 大阪** 10月6日、新食品表示について、講師・小池正城氏(㈱寺岡精工知的財産規格部規格グループ)、(㈱寺岡精工大阪支社ビル5階、吹田市)
- 福井** 10月5日、菓子技術講習会、講師・新澤貴之氏(菓匠庵白穂)、カリヨ1講習会場、福井市
- 徳島** 10月20日～22日、徳島うきうきスイーツフェスタ、ゆめタウン徳島、板野
- 富山** 10月24日、製菓技術講習会、講師・レオン自動車機(株)、富山県食品研究所、富山市
- 石川** 10月26日、講習会「今から始めるHACCP講習会」お菓子屋さんのため
- 茨城** 10月11日、おもてなし接客講習会、講師・柳沼佐千子氏(印象エキスパート(株)代表取締役)、茨城県職業人材センター、水戸市
- 山口** 10月26日、県産米粉を使った洋菓子の技術講習会、講師・大日田哲男氏(㈱お菓子のピエロ店主)、山口調理製菓専門学校、山口市

宛名・住所のご確認をお願いします。菓子工業新聞送付先の住所・宛名等が、現在の表記と異なりましたら、都道府県お知りませう。菓子工業新聞から送付させていただきます。

# 洋菓子講習 【基礎編】

日本菓子専門学校 高倉 美香 教師



抹茶とマロンのバターケーキ

抹茶とマロンの  
バターケーキ

【配合】  
パウンド型(5×14cm深さ  
3・5cm)4本分  
A. 抹茶生地  
バター……………110g

グラニュー糖……………130g	グラニュー糖……………130g
液卵……………100g	液卵……………100g
ホワイトチョコレート……………85g	ホワイトチョコレート……………85g
薄力粉……………60g	薄力粉……………60g
抹茶……………10g	抹茶……………10g
抹茶リキュール……………10g	抹茶リキュール……………10g
ベーキングパウダー……………0・8g	ベーキングパウダー……………0・8g
食塩……………0・8g	食塩……………0・8g
B. フレーン生地	
バター……………90g	バター……………90g
グラニュー糖……………65g	グラニュー糖……………65g
トリモリン……………7g	トリモリン……………7g
ハチミツ……………7g	ハチミツ……………7g
液卵……………72g	液卵……………72g
薄力粉……………80g	薄力粉……………80g
ベーキングパウダー……………2・4g	ベーキングパウダー……………2・4g
シナモン……………0・6g	シナモン……………0・6g
C. 仕上げ・その他	
栗甘露煮……………200g	栗甘露煮……………200g
ガラスロワイヤル……………適量	ガラスロワイヤル……………適量

〔A〕  
①やわらかくしたバターにグラニュー糖をすり混ぜ、食塩を加える。  
②液卵を加える。  
③ふるった薄力粉、抹茶、抹茶リキュール、ベーキングパウダーをあわせる。  
④抹茶リキュール、溶かしたホワイトチョコレートをあわせる。

〔B〕  
①やわらかくしたバターにグラニュー糖をすり混ぜる。  
②さらに、トリモリン、ハチミツ、シナモンを合わせる。  
③液卵を加え、ふるった薄力粉、ベーキングパウダーをあわせる。

〔組み立て〕  
型にAを絞り、粗刻みの栗をちらし、Bを絞る。

〔焼成〕  
170～180℃  
約30分

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

素材の良さを知り尽くした農家だからこそできる

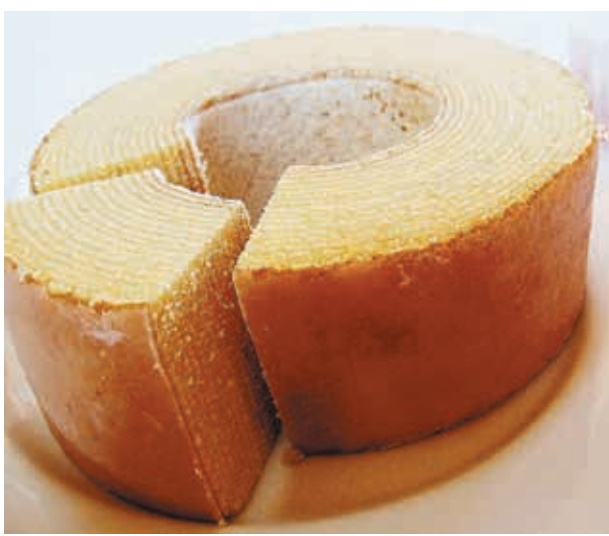
こだわりのバームクーヘン

## ファームクーヘンフカサク

茨城県鉾田市はメロン、さつまいも、水菜、ごぼうなどで日本一の生産量を誇る、日本でも屈指の農業が盛んな市です。深作農園は、この土地で6世代に渡り、農業を営んでおります。当農園は農作物や、メロンやイチゴなどの果物を主

ル、栗を飾る。  
※コツとポイント  
Aの生地はチョコレートを加え、としまりやすいので、材料が冷えていないようにする。  
底になるAの生地は焼き色がつきやすいので鉄板を2重にすると良い。  
か」と思ったそうです。  
バームクーヘンは、1回焼くのに約200個以上もの鶏卵を使用します。深作農園では、恵まれた自然や水、空気でストレスなくのびのびと育った「ポリスアラウン」という赤玉鶏の王者と言われる鶏の卵を使用しています。「卵だけではなく自社農園の自慢の素材を使い、原材料から徹底的にこだわったバームクーヘンを作ったら、みんな喜んでくれるはず」そう考え「農家で作った本場に美味しいバームクーヘン専門店を作る」という理念のもと「農家を作るバームクーヘン専門店」の店舗建設に至りました。

バームクーヘンとの出会いは、農業の合間の休憩時間、女性スタッフがバームクーヘンを食べ、とても美味しく、みんな喜んで食べていたのです。その時「農園の農作物を原材料に使えば最高のバームクーヘンが作れるのではない



## ファームクーヘンフカサク

茨城県鉾田市台濁沢371-2  
電話：0291-35-5870

店舗データ

全菓連青年部関東  
甲信越ブロック長・  
木内政和

## 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