

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(購読料は賦課金に含む)  
 (送料共) 一般: 2,000円

第950号(平成30年5月)

## 農水省

# 「食品産業戦略」を公表

## 付加価値額や労働生産性など3割増へ

農林水産省では、食品製造業の抱える課題や今後のビジョン、方向性について、戦略的な対応を検討するため、有識者による食品産業戦略会議を開催、議論をまとめたものをこのほど「食品産業戦略」として公表した。同戦略では、付加価値額、海外売上、労働生産性の3割増と生産拠点としての基盤整備を方向性として示し、2020年代の日本の食品産業のあり方を提案した。

同戦略では、2020年代に向けて、日本の各食品事業者が挑むべき目標として、付加価値額、海外売上、労働生産性それぞれ3割増と戦略の基盤としての生産拠点の危機管理と環境整備の方向性を示し、達成に向けて、取り組むべき事項が説明された(海外売上にについては、本号では掲載していません)。具体的な取組で、菓子製造事業者に関する部分の要旨は次の通り。

### 需要を引き出す 新たな価値創造

付加価値の高い商品・サービスの提供

「新しいものがあったら提供できる」というのは「そう思うものがあったら確かに買いたい」と思われるような新しい市場を見だし、その魅力を顧客に訴えることが必要となる。食品産業の商品・サービスは、ずっと前に人気があったものの、他国で人気があったものが突然今になって日本で人気を獲得することもあつた。少しい前の時代の技術や流行からの積み上げだけでは、必ずしも魅力ある商品やサービスを生み出せない。つまり、食品産業の流行は不連続である。

⑦新たな切り口で既存の商品の魅力を訴える  
 商品自体も容器包装も変えないまま、新しい切り口で商品の魅力を訴え、新しい市場を開拓することも可能である。例えば、学校給食用のパンは、一般に市販されているパンと異なり、「不必要な着色料、保存料、漂白剤、発色剤その他の食品添加物が添加された食品」については使用しないこととされている。給食添加物を使用しない「給食

基準のパン」として訴求し、少子化に伴い減少している学校給食に加えた新たな需要を開拓することが考えられる。  
 ⑧築いたブランドで派生商品を開発  
 消費者に定着したロングセラー商品の派生商品を開発することは、従来の支持層から追加的な需要を喚起するとともに、従来商品のブランド価値をさらに高めることにつながるものであり、全く新しい商品を開発

するよりもリスクの少ないブランド戦略とも言える。  
 ○40年以上のロングセラー菓子のアイスクリームを展開するブルボン  
 新潟県の菓子メーカーブルボンは、昭和49年発売のクレアックキー「ルマンド」で長年培ってきた菓子製造の技術を活かし、アイスクリームの中にルマンドをまるごと入れ、食べやすいモノタイプに仕上げた商品を発売した。パッケージもルマンドと同じロゴを

配し、ブランドカラーである紫を基調とした。平成28年夏から地元新潟や北陸3県で発売したところ予測の8倍の売れ行きだったため、全国で販売を開始した。  
 ○大手メーカーや流通と地元銘菓の派生商品を全国展開した山梨の桔梗屋  
 菓子製造販売の山梨県の株式会社桔梗屋は、昭和43年に発売し、同県の銘菓となっている桔梗信玄餅の派生商品の開発に取り組み、ロールケーキ、プリン、ど

ランス良く活用すること、市場動向を調査する部門と研究開発部門との交流を密にすることなども必要。  
 ③簡便化・外部化の需要に応じた商品開発  
 食の志向に関するアンケート調査によると、簡便化を志向する人の比率は、30・2%に高まっている。さらに、家族で食べるために、市販の弁当や惣菜などの調理済み食品を購入する理由を聞いた調査によると、20歳から50歳代の女性の半数以上が「調理する時間がない」と回答している。簡便化の要望は介護の現場でも高まっている。介護に関する日常動作の中で介護する人が困っているものとして「食事の準備」(15・4%)を選ぶ人が多かった。

④高い品質でプレミアムな商品を開発  
 全く新規の商品でなくとも、高い水準の生産工程と高い製品の品質をアピールする商品を従来のラインナップに加えることで、培ったブランド力を土台にしっかりと焼き、飴、揚げパン、クレープなどを販売している。水菓大手の赤城乳業株式会社との共同開発では「桔梗信玄餅アイス」「桔梗信玄餅アイスバー」を発売、セブンイレブンでは、セブンプレミアムとして

「ワッフルコーン桔梗信玄餅味」を販売している。カントリーマム、チロルチョコ等のロングセラー商品のご当地フレーバー商品も販売されている。  
 (2面に続く)

付加価値を高めるという面には、どの程度の資金を使っているの程度を把握し、分野ごとに独自に設定した重要業績評価指標に対する貢献度を算定して、人事の評価に反映させていく仕組み作りも必要である。  
 ①企画・開発力の向上に向けた人材確保・人材育成  
 新しいことを生み出すためには多様な能力あふれる人材を確保することが不可欠。専門性や経験が異なれば生活スタイルも異なってくる。様々な経験や専門性を有する人材を集め、能力

も売れる商品につながる訳ではない。積み上げ型で新しいものを創り出す技術開発を、不連続な食品産業の流行に合わせて進めることは容易ではない。潜在的な市場のニーズを見据え、高度な技術開発を進めれば、顧客から支持を得て、かつ他の事業者の追随を許さない商品を生み出すことも可能である。食品産業の企画開発の担当者は化学、栄養学の素養を有した者が多いが、それ以外の専門性、物理学や情報工学、機械工学の研究者も採用して生物化学的技術と工学的技術をバ

つ、企業としてのブランド力を強化することも可能である。より高級な商品を加えることで、それに準じる水準の商品の消費も喚起することも期待できる。  
 ⑤健康増進や栄養バランスにつながる機能性に訴える商品  
 健康に関する力を訴える際には信頼性のある情報発信が重要である。法律に基づき機能性を表示できる保健機能食品には、「特定保健用食品(トクホ)」、「栄養機能食品」及び「機能性表示食品」があり、信頼性のある情報発信をこれらの表示制度を活用して行うことも有効。

⑥包装・容器の高度化による魅力向上  
 食品の新たな魅力は、包装や容器の性能強化により鮮度保持の期間や賞味期限を伸ばすことでも高められる。安全性や保存性を高める包装・容器を用いることで、海外輸出による需要開拓を進めることも期待される。

技術開発の成果が必ずしも売れる商品につながる訳ではない。積み上げ型で新しいものを創り出す技術開発を、不連続な食品産業の流行に合わせて進めることは容易ではない。潜在的な市場のニーズを見据え、高度な技術開発を進めれば、顧客から支持を得て、かつ他の事業者の追随を許さない商品を生み出すことも可能である。食品産業の企画開発の担当者は化学、栄養学の素養を有した者が多いが、それ以外の専門性、物理学や情報工学、機械工学の研究者も採用して生物化学的技術と工学的技術をバ

つ、企業としてのブランド力を強化することも可能である。より高級な商品を加えることで、それに準じる水準の商品の消費も喚起することも期待できる。  
 ⑤健康増進や栄養バランスにつながる機能性に訴える商品  
 健康に関する力を訴える際には信頼性のある情報発信が重要である。法律に基づき機能性を表示できる保健機能食品には、「特定保健用食品(トクホ)」、「栄養機能食品」及び「機能性表示食品」があり、信頼性のある情報発信をこれらの表示制度を活用して行うことも有効。

⑥包装・容器の高度化による魅力向上  
 食品の新たな魅力は、包装や容器の性能強化により鮮度保持の期間や賞味期限を伸ばすことでも高められる。安全性や保存性を高める包装・容器を用いることで、海外輸出による需要開拓を進めることも期待される。

「ワッフルコーン桔梗信玄餅味」を販売している。カントリーマム、チロルチョコ等のロングセラー商品のご当地フレーバー商品も販売されている。  
 (2面に続く)

## 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

(口座振替日変更) 平成30年7月1日からの全菓連P.L.保険の口座振替日は、7月12日(木)です。保険料が引落されますので不足の無いよう預金残高をご確認ください。



# 福島県産農産物等 流通実態 調査結果に基づく指導、助言等について

農林水産省・復興庁・経済産業省は、平成29年度福島県産農産物等流通実態調査の結果に基づき、小売業者等への指導、助言等に関する通知を発売した。福島復興再生特別措置法では、福島で生産された商品の販売等の不振の実態を明らかにするための調査を行い、当該調査に基づき、当該商品の販売等を行う者に対し、指導、助言、その他の必要な措置を講ずるものとしている。

小売業者・外食業者・中食業者・加工業者の団体、卸売業者・仲卸業者の団体に対しては、以下のような指導・助言等について通知した。

**小売業者・外食業者・中食業者・加工業者の団体宛て**

- ・福島県産農産物であることのみをもって取り扱わなかったり、買い叩いたりすることのないようにすること。
- ・他県産農産物等と福島県産農産物等とを対等に比較し、取扱商品を選択するようすること。
- ・経営陣による積極的なインシアティブを発揮することにより、福島県産農産物等を合理的な理由なく回避することのないようにすること。

**卸売業者・仲卸業者の団体宛て**

- ・取扱商品に関する産地の指定に過剰に配慮することのないようにすること。
- ・小売業者のバイヤー等に対して、現在流通している福島県産農産物等が徹底した放射性物質のモニタリング検査を経て安全を確認しているとともに、風評被害の払拭に向けて関係者が一

## 調査概要

①対象品目（福島県産農産物等のうち、主要な5分類・20品目）米、桃、梨、りんご、あんほ柿、牛乳など。  
②調査結果  
福島県産農産物等は、全体として震災前の価格水準まで回復していない。水産物については、試験操業段階のため小売業者の取扱いが限定的である。

消費者、関係事業者等から照会があった場合には、その都度丁寧に説明すること（その際、必要があれば、国等から説明に必要な事実関係や資料の提供を行う）など。

援するためむしる福島県産を積極的に購入するという声がある一方、消費者の一部には、依然福島県産のイメージとして「安全性に不安がある」との意見が存在している。小売業者によれば、海外顧客は産地を非常に気にしており、よく質問を受けることである。

小売業者における福島県産農産物等の取扱いについては、他県産農産物等と比べて、福島県産農産物等に積極的に切り替える理由やきっかけが見い出せていない。産地照会を受けた際の説明に苦慮する、売り残りリスクを極力回避するため、福島県産品の取扱いを躊躇することがある、特に米・牛肉や高価格帯贈答用の桃では、福島県産の取扱いが十分に回復していない。といったことが示されている。

卸売業者、仲卸業者においては、福島県産農産物等の取扱いを減少させた理由として「販売先による別産地の指定がある」、「販売先が福島県産以外を希望している」と想定される」が挙げられ、他方で、米や牛肉において品質面で信頼感が強い外食・中食等の業務用の需要が強まっており、安定的な価格・量での取引が見込める半面、仕入価格が固定化して取引価格の上昇が見込みにくいといった課題も挙げられている。

福島県産農産物等の仕入・販売について、震災直後は安価での仕入・販売を求める事例が一部存在したとすることがあるが、今回の調査の範囲では、現時点においては不安な安価での仕入・販売を行う事例は確認できなかった。

## 新潟 販路開拓にむけたセミナーに参加 最近の消費者動向を学ぶ

2月19日（月）、新潟市中央区において新潟県中小企業団体中央会主催のセミナー「お客様から喜ばれ、売れる仕組みづくり」がお客様が求める商品と「お客様が開催された。

これは、中央会が昨年11月に「菓子製造小売業における新市場進出への取り組みに関する実態調査」として、全組合員にアンケート調査をした結果、約7割が新市場進出へ取り組みたい意向があること、約4割弱が首都圏等への販路拡大を

希望していることがわかり、これらの結果を踏まえ中央会が企画し、組合員約50名が参加した。

講師は、顧客・販路開拓支援コンサルタントの中俣順弥氏で、永年、パートのバイヤーとして活躍された経験をもとに、消費者目線から客の求めている商品をアドバイスして頂ける機会となり、参加者は皆熱心に耳を傾けていた。講演内容は以下のとおり。

例えば、ポップは「売れ筋NO.1」ではなく、特徴を分かり易い言葉、工夫した言葉で伝えること。広告媒体として、インターネットに期待し過ぎは良くないが、SNSは投稿頻度を上げると効果がある。

最近では、中元や歳暮などの儀礼的なギフトは減少傾向にあり、目的のはっきりしたお土産、例えば、ママ友や孫など身近な人に気軽に贈るカジュアルギフトは増えている。

売上高は、単価×数量×客数×頻度で決まるが、ここに「サービス力」を付加することで、売上は格段にアップする。会話の中から

客を探り、どんなお菓子を誰にあげるのかなどを想像して商品を勧めることが大事で、それには、従業員のコミュニケーション能力や商品知識などのスキルアップが不可欠となっている。優秀な販売員を育てることが売上増加に大いに寄与するので、取り組んで欲しい。

人口減少が進み、市場規模が縮小する中、新市場の一例として、介護のためのお菓子がある。2035年には、65歳〜75歳の高齢者人口が33%を占めるようになり、個包装の優しい味のお菓子が求められる。今後は、大きなマーケットと成り得る。

以上が講演の概略ですが、人口減少社会への対応、優秀な従業員の育成こそがお店の生き残りに関わってくる。ニーズに合った商品作りが重要であることなどを学び、大変有意義なセミナーでした。

新潟県菓子工業組合専務理事・浦沢百合子



販路開拓セミナー

# 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。



お申し込み、お問い合わせは各県菓子工業組合様、もしくは弊社まで。  
TEL 03-3585-0051(代) FAX 03-3585-9124

### 京都 製餡工場を見学

#### (株)山梨製餡で餡を深く学ぶ

京都府菓子工業組合が運営している京都府菓子技術専門学校では、4月26日に株式会社山梨製餡へ生徒13名と学校関係者3名でお伺いし、本社工場を見学させて頂きました。

山梨製餡は大正9年(1920年)に京都で創業され、現在の山梨彰一社長で3代目とされます。業務



工場見学



会議室で会社の取り組みを学ぶ

は生餡の製造を中心に、加糖餡や最近では栗やさくら、抹茶、桃、ほうじ茶、レモンなどを入れたフレーバー餡など、また各種のこの豆の製造には最新の蒸発型連続濃縮釜を使い、精度の高い製品づくりをされておられます。

工場は京都の東山の麓に位置し、豊富でおいしい地下水をもとに製造されておられ、材料は北海道産の小豆を中心に丹波大納言、手亡、貴重な備前白小豆なども使われています。工場へは社長自らご案内頂き、はじめに豆の貯蔵庫で原料になる小豆や豆の説明を、続いて洗浄の工程、炊きの工程では自動で一定時間水に浸し2度炊きをされ、その後粉砕、さらし、脱水の工程を経て0℃で保存されている冷蔵施設までを見学致しました。次に別棟の工場

へ移動し、つぶ餡、練り餡やかのこ豆の製造、そのあと軽量、包装、検査工程を見学致し、最後にレトルト釜での製造をご説明頂きました。

工場見学後は、会議室に場所を移しパソコンで製造工程の確認と、北海道での小豆栽培の説明とともに、会社全体の取り組みとして、より一層の安心安全をめざし衛生面のさらなる向上と、各作業での従業員の負担軽減を目標として考えておられるお話を伺いました。

今回の見学を通じて、普段菓子作りで接している最

も重要な材料である餡に対する有意義な知識を得る機会が出来、お忙しい中ご対応頂きました山梨社長様にあらためて感謝と御礼を申し上げます。

京都府菓子工業組合理事長・横山長尚

### 鳥取 鳥取県八頭郡 元気なお菓子屋さん紹介

今回は鳥取県八頭郡の、元気なお菓子屋さんを紹介する。

◆宮本製菓店(若桜町) 若桜学園の中学生と協力して「町おこし」のための新商品を開発中。来春の修学旅行の時に、東京の鳥取県アンテナショップで売り出すことを目指している。宮本製菓店には、若桜町諸鹿産のうちの実をつかった「とち羊羹」、地元産の小豆を使った「氷ノ山羊羹」などがあり、お菓子づくりを通しての地域の活性化に取り組んでいる。新たに若

桜最中ができた。どの製品も美味しいとの評判だ。

◆弁天まんじゅう本舗(若桜町) 若桜といえば、弁天まんじゅう(米粉饅頭)。生地がもちもちしていて、歯ごたえがあり、餡の甘さは控えめで、食べ応えがある。表面には「鶴・亀・桜」の三種の模様があり「鶴」は家内安全。「亀」は円満長寿。「桜」は商売繁昌を表し「赤」と「緑」は縁結びの願をこめてつけられた縁起のよいまんじゅう。昔ながらの素朴な味わいは好

とがヒットの秘密だと思えます。

クラブハリエの展開を進めたのは現在トップを務められているご兄弟になるのですが、前社長であるお父上がお二人に任せてチャレンジさせた懐の深さも成功の要因でしょう。

和菓子と洋菓子がこれだけ両立して、お客様の支持を得られている会社は少ない事からしてもあらゆる成功要素が一致した結果なのではないでしょうか。

### 滋賀県 クラブハリエ(たねやグループ)様

先月、日本を代表する和菓子メーカーであるたねやさんについて書かせていただきました。異例の2ヶ月連続で、今回はグループ会社として大成功を収められている洋菓子のクラブハリエさんを紹介させていただきます。

たねやさんの1872年創業に対して、クラブハリエは1951年たねやの洋菓子部門としてスタートされ、1973年現在のバ

が、1999年に大阪梅田阪神百貨店における画期的な店舗(Business)が出来た。持っていた事に他なりません。そして上記の阪神百貨店の店舗はバームクーヘン

### 素晴らしき 銘店を訪ねて

[26] 尾関 勇

感じていたそうです。実はすでに高いポテンシャルを持っていた事に他なりません。そして上記の阪神百貨店の店舗はバームクーヘン

製造の特徴をわざと見せるという誰も考えなかった画期的な手法で話題をさらいました。

バームクーヘンをご存知のとおり棒に生地を塗りつけて焼き上げる、見た目のインパクトがあります。ところが消費者がそのような姿を見る事は従来無く、作りたて感にもほど遠い菓子でした。

尚且つ同店のそれは他の伝統的な固いバームクーヘンと違って柔らかく、風味豊かな別物であるというこ

し、質疑応答では、餡の製造工程から、小豆の品種や栽培の方法、有機栽培の小豆などさまざまな質問に親切丁寧に回答を頂きました。

今回の見学を通じて、普段菓子作りで接している最

も重要な材料である餡に対する有意義な知識を得る機会が出来、お忙しい中ご対応頂きました山梨社長様にあらためて感謝と御礼を申し上げます。

京都府菓子工業組合理事長・横山長尚



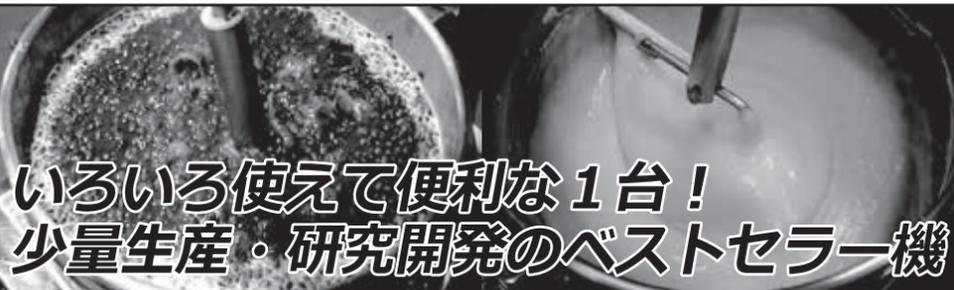
鳥取県八頭郡智頭町のどうだん娘

### 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、性能の良さを満すだけける卓上攪拌機。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) KRミニシリーズ IHタイプ (鍋容積12L) KRタイプ ガス加熱タイプ (鍋容積22/30L) KRjr (ジュニア) シリーズ IHα (正逆転) タイプ (鍋容積22/30L) KRα



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



高知

お土産菓子舗が新たな挑戦へ  
(有)吉野屋本舗

この春、高知は全国一早く桜の開花宣言が出されました。3月の終わり頃には桜も散り始め、本来ならば4月初めのお花見シーズンには葉桜となってしまい、



野根まんじゅう

あつ...という間に季節が過ぎ去ってしまったように感じられたことでした。さて、今回は高知市大津で営業されている(有)吉野屋本舗さんへご訪問させてい



地元食材を使用したバウムクーヘン

ようとバウムクーヘンなど製造して店舗の販売に力を注いだんです。また、来客してくれる方々に製造しているところが見えるよう店をガラス張りにして新しい品を渡せるようにしました。確かにバウムクーヘンは目新しいものではないで



FREUND IN (フリンデン)

すけど、栗焼酎「酒」や黒潮町で製造されている「天日塩」などの地元特産の有名な食材を吟味し地産地消に仕上げ工夫しています」とお聞かせいただきました。

今後高知の代表銘菓「野根まんじゅう」と地元食材を使用した「バウムクーヘン」が両輪となって会社を支えていくという意欲が感じられ、今後ますます発展されることを期待しつつお店を後にしました。

京都

京都府生菓子協同組合青年部  
お菓子教室 あつたか出来たての味を  
京都市立養徳小学校にて



「みたらし団子」の制作体験

京都府生菓子協同組合青年部は2月23日(金)に京都市立養徳小学校にて、五年生の73名の生徒達と共に

お菓子作りを実施致しました。今回は当部としては初めての「みたらし団子」の制作体験。初めての取り組みという事で、事前に部員同士で各店舗の製造工程を説明しあい、時間配分や作業効率の向上、子ども達への配慮、また家庭で製造可能なことを話し合い、打ち合わせを重ね当日に臨みま

り、北川孝大氏(双鳩堂)が材料、工程の説明をし、家庭での炊き方の補足を行いました。続いて、北川善英氏(幸福堂)による菓子のお話。みたらし団子を含む京都の様々な菓子の起源や謂れを話し、生徒達は意外な内容に驚いたり、関心している様子でした。

最後にタレを絡めて、みんなでお菓子作りを楽しみました。生徒達にも喜んでもらうことができて、参加した部員にとっても各店舗の製造工程の違いや、新たな発見もあり、充実した内容であったと感じました。また、火の取り扱いや、熱い生地への注意など、子ども達と取り組むにあたり、まだまだ改善の余地もあり、今後に活かしていきたいと思えます。

端午の節句餅  
人と人、家と家を繋げる

今回、初めての執筆になり未熟な部分がございますがどうぞよろしくお願いたします。



餅の田中屋

だいております。今回の内容は福井ならではの節句餅について書かせていただきます。その前に

少しだけ私たちがのお店の紹介をさせていただきます。私のお店は創業1861年福井の三国というところから始まりました。創業当時は北前船の三国港として人が賑わう町の中からお始まりしました。当時はお客様が持ってきたもち米を丸餅や大福に加工することを生業としておりました。それから福井が誕生して町の中心が港から駅に変わると同じくらいに三国

から駅周辺に店舗を構えて来まで歩いてまいりました。現在は餅菓子を中心に、夏はアイススクリーム・アイスクリームなど幅広く商品数をそろえて販売しております。さて、福井には節句餅という風習があります。節句餅とは、親の心を形にしたもの、端午の節句というのは男の子を祝うものです。嫁いだ娘が男の子を産んだ!両家にとってこれに勝るめでたいことはありません。健康にたくましく成長してほしい思いは兜や鯉のぼりもさることながら、相手方の家族をはじめ親戚の皆様より娘と孫共々見守ってほしいとの親心から先方様に配る節句餅。又一方、息子が養子とし

て入り、大に力を発揮して一家の中心となって堂々とやってほしい、という親心から送る節句餅と二つあります。このような習慣が今に受けつがれているのは、やはり親の子供に対する心、思いは変わらないものであり、人と人、家と家とのつながりは昔から続く付き合いの中で大切なことの一つであったのではないのでしょうか。私が今生きているこの時にも親やご先祖のこれまでの思いが自分に続いていると思えます。その思いを感じ、感謝を忘れないでこれからも成長していきたいです。

福井県菓子工業組合青年部・餅の田中屋・田中秀信

お菓子づくりの合理化をトータルサポート。 RHEON レオン自動機株式会社

本社: 〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3 TEL: 028 (665) 1111 FAX: 028 (665) 3256

愛知

日進製菓株式会社様

繁盛企業訪問

今回の繁盛企業訪問は、愛知県の流通菓子を代表する企業であり、東海地区を代表する大ヒット商品の餡菓子製造販売する名古屋



佐野進社長

黒糖入りの黒餡の老舗中の老舗である、日進製菓株式会社代表取締役社長佐野進様にお話を伺いました。

富市出身の会長は、5人兄弟の4男として生まれ、小さい頃から人一倍目立心が強かったとの事。やがて、「食べ物屋ならば食いっぱぐれない」と考え、名古屋へあてもなく出て来られた。そして、当時から菓子関連の店が多かったに

そうですその日に日に進む日進製菓株式会社は製造する大ヒット商品とは、誰しもが一度は食べたことがある「黒餡」、その黒餡の中でも王様とも言われている「生黒餡」です。



生黒餡



黒ごまアーモンド

「生黒餡」と同様に創業者である会長からこだわり製法を引き継いだ、素材の美味しさを最大限に引き出す餡造りの遺伝子が組み込まれた姉妹品もあります。

なごご「アーモンド」は、適切な間食を摂り入れる事で、過度な空腹からの食べ過ぎを防止し、美容と健康を保つ新しい食習慣をつくる事を目指した新提案新商品です。

す。ただし、ただ間食を摂れば良いというものではなく、腹もちがよくて健康に良いものを摂る事が推奨されます。そしてこの商品は、黒ごま・きなこ・アーモンドをそのまま一粒に凝縮し、ザクザクした独特な食感だけでなく、噛んだ瞬間に素材の風味が口の中から

の方々にも開けやすく食べやすい「ひねり包装」で包まれて製品化されている事も、佐野社長のお客様への心遣いであり、日進製菓株式会社企業の姿勢の顕れのひとつとして気付き、取材しながら非常に感銘を受けました。

日進製菓株式会社

〒451-0054 愛知県名古屋市西区南堀越1丁目8番3号 TEL...052-531-7345 HP...http://www.ameyasan.co.jp/

し挑戦するその企業姿勢は、さらなる日進製菓株式会社の発展を確信した会社訪問でした。 愛知県菓子工業組合・伊藤 藤寿朗

福島

にほんまつ菓子博 開催 市内外へ魅力伝わる

城下町二本松の伝統的菓子や、人気の洋菓子を一堂に集めた『にほんまつ菓子博』という催しが1月21日、市内外の人たちに広く

を知ってもらおうという目的で二本松市民交流センターで開催され、約1000人の来場者が訪れました。

万5000人の城下町です。老舗の和菓子店も多く、日本酒の蔵元が4軒あり日本三大菊人形の一つ二本松の菊人形、智恵子抄で有名な安達太良山、鬼はば伝説の安達ヶ原の黒塚、NHK大河ドラマ八重の桜の中にも登場した二本松少年隊など、歴史のある県内有数の

観光地の一つです。また、原発事故の影響で避難し、ここに新しい住まいと生活の場を移した若い世代の家族も多く、二本松の良さを知っていただきたいという思いもありました。

た。また、創作菓子のコーナーでは、各店の技が光る普段見ることができないお菓子の数々も展示され、技術の高さを来場者にアピールしてきました。

に行けが、最大5000円分の商品券が当たる抽選会もあり一日中賑わいました。

福島の菓子工業組合副理事長・菅野嘉春

鹿児島

「変わらない」という進化 (株)南海堂

「なんかいどののげたんは」鹿児島で知らない人はいないメロディ、そしてその味。

南海堂は、昭和12年に先々代が南海堂菓子店として創業。以来業務拡大に伴い、昭和37年に株式会社南海堂を設立しました。

「げたんは」は昔から鹿児島に伝わる素朴な郷土菓子で、形が「下駄の歯(げたんは)」に似ているところからこの名が付いたと云われています。

「げたんは」はかつて、なんばランド花月(大阪市)にある全国の特産品を集めて販売している「よしもと47で当地市場」で、売上ランキング9位にランク



菓子店などの紹介



各店の技が光る創作菓子の展示

「げたんは」はかつて、なんばランド花月(大阪市)にある全国の特産品を集めて販売している「よしもと47で当地市場」で、売上ランキング9位にランク

「げたんは」はかつて、なんばランド花月(大阪市)にある全国の特産品を集めて販売している「よしもと47で当地市場」で、売上ランキング9位にランク



南海堂のお菓子

「おやつクロボー」など新商品も展開しており、無印良品やセレクトショップ、温泉施設、道の駅などで購入できるのも魅力です。 今年「明治維新150周年」加えて、大河ドラマ「西郷どん」の放映もあり、鹿児島は盛り上がりがあります。南海堂でも、西郷どんと愛犬ツンのイラストが入った、ちょっと大人の雰囲気黒いパッケージの「げたんは」や「黒棒」も販売し、ますますその魅力を広げていきます。

鹿児島菓子工業組合事務局長・恵島理子

全菓連では全国組合研修会で畑主税氏(株式会社高島屋・MD本部課長)を講師に迎え「和菓子の最新事情について」をテーマに講演会を行いました。先月号より続く。

語り手となる若旦那たちの躍動

最近、私の周りに30、40代の作り手の方々が結構見受けられる。そうした方々は、先ず自分のところで受け継がれている伝統的なお菓子がどれだけ凄いかを熱く語られる。さらに新しいお菓子を作られる方はイベントや催事に出て「私はこう思うので作りました」と、熱心に話されている。こうしたことが人に対して、お菓子に対してファンを生んでいく。百貨店だとかこの間に販売員(第三者)が入るかもしれないが、作り手が直接顧客に響かせることは一番伝えやすい。モノからコトへのコトの部分

はまさにこれだろう。凄く売れる豆大福でも「こういうふうには作っていません」と作り手の方が話すことで、さらに増幅する。

百貨店も今まで商品をお預かりし、置いておくだけだった。スーパーでもコンビニでもそうだが、商品は並んでいるだけで、お客さんは手に取ってお会計をするだけだった。これはモノを売る売り方である。そうではなく、これからは百貨店の人間もできる限り作り手に歩み寄り、顧客に響かせることをしなければならぬ。今年、高島屋では社内セミナーでいろいろな和菓子屋さんに協力いただいていた四国に行ったり、菓子博も全店でツアーを組んで

で行ったし、カステラ工場や金沢の工場を見学させていただいた。作っている現場を体感することは大切だ。皆さんのところでも、販売員の方が製造をしている現場を見たことがないのはもったいない。そのお菓子を食べて売るだけでは全然伝わらないので、店の中にも製造現場に入る研修を盛り込み、お客様に気持ちをより乗せて伝えていけるよう取り組んでいただきたい。高島屋では「ワカタク」という取り組みをしている。様々な物産展があるが、実演で作業をしている意味がない。決まっていた商品をひたすら作り続けるのでは、お客様と全然コトクトクがとれない。そうではなく、お客様の顔を見

その④

和菓子の最新事情について

畑主税氏(株式会社高島屋・MD本部課長)



イチゴ大福

いうお勘定だけのやりとりだけではもったいない。お客様から暑苦しいと思われ

イチゴ大福がスタンダードになって

30、40代の方々が新しいお菓子を作り、手土産特集でも取り上げられるようになったが、その中から30年後、定番になっていくお菓子がいくつか出てくると思う。イチゴ大福は私が生まれ

は今60、70代になってきているだろう。今、見ればどこにもあるし、全国各地にブランドイチゴがあるので、福岡に行けばあまおう、四国に行けばさくらもイチゴ、栃木に行けばとちおとめとイチゴ大福が乱立している。イチゴどころかメロンやブドウ、モモなど様々なフルーツを入れた餅菓子がある。三十年前はむしろ「何だよ、これ」のように言われることもあった。

守っていく部分も、実は皆さん何げなく挑戦されており、代替わりの時に新しいものが生み出される環境がある。それを今ちょうどこのタイミングで、全国的な日本復帰も始まり、手土産に取り上げられていることもしかりで、和菓子は追い風となっている。そこを生かして、新しいお菓子を育てていってほしい。

ても構わないくらい、自分で作ったお菓子について、熱く語ってほしい。

使ったお菓子などはどうだろうか。低糖質、ロカボからスローカロリーがある。今実際、弊社でも作り込みをしている。確かに興味を持ってくれるジャンルのお菓子ではあると思うが、間違っていないことは、糖質オフ等を味を損ねるのであれば、無理をして作る必要はない。世間的に健康志向のお菓子は、大体味が今一つというイメージが付いている。まずこれを崩さない限りは売れない。私も実際に作って見ているが、普通の砂糖を使っているほうが断然おいしいので、その壁を乗り越えるにはハードルが高い。そこを乗り越えらるるロカボ、スローカロリーの商品を作りたいと

おわりに

全国いろいろな和菓子があ。去年と今年で全国46



「WAGASHI 若き匠たちの挑戦」の面々と畑主税氏

都道府県を回った。1年間、各地に何うようにしているし、季節を変えて行くことまた新しい発見がある。皆さん

ん当たり前だから何も言わないが、私にはすごく新鮮である。これをぜひ広げてもらいたい。

地域の活性化や観光の色々なプロモーションがあるが、皆さんが日常的に楽しんで作っているおやつ菓子こそが物語を一番持っている。話をしてくれる。それをほかの土地にも広めていただきたい。これからは作り手の思いを伝え、売って

り込んで気づいてもらうのを待っているのではなく、暖簾の前に立ち、饅舌に話していただきたい。これがそが和菓子の最前線に立つことである。そこから生まれてくるお菓子が新しいお菓子であり、今後につないでいくお菓子である。最後に百貨店のバイヤーでありながら「ニッポン全和菓子食べある記」という本を出した。味の評価をするグルメ本ではなく、その地に行き、そのお菓子を食べる楽しさを書いた。〇〇県に行き、この駅で降りて、道を曲がっていくとこの店があって、こういう

質疑応答から

質問 地域に埋もれた歳時記は、イベントを開いたらという話があったが、どのくらいすれば定着するのか。また、バイヤーから見ると、売れそうなお菓子の目利き

はどうするのか。畑主税氏 歳時記のサイクルは長期戦になるかもしれないが、最近SNSやホームページなどの発信ツールがあることもあり、短期的に効果が出るようになってきた。女の子餅は去年若年層に響かなかったのが、今年はその発信を見ていた人が来た。去年売れなかったもので、やめておこうかと引いていたら、凄く反響があり、慌てて仕込み直した。その年にはんと来るのは難しいが、2、3年の期間ですでに、間違った歳時記に興味を持ってもらえ

れ、その中で伝統も守っていくこととしている。その挑戦は大事で、拾い上げていくことで、こうした基盤になっていく可能性がある。冒頭に和菓子はゆっくりと循環していくと申し上げた。皆さんの代表銘菓をひもといっていくと、戦後に30、40代で作ったお菓子が、今その店の看板商品になっているのではないかと。そういう具合に徐々に成長していく。

縮んでアイデアを絞って作っていると思う。そういうものを語れるお菓子があるから伸びてくる。今すぐに売れなくても気にしない。2、3年温めて育てていかないといけないお菓子だから長期戦だ。多くの百貨店が育てるといふ視線を失っていると思うが、売れるお菓子は今も売っている。菓子からは今も売っている。きっちり見据えて一緒に育てていきたい。途中で軌道修正は必要かもしれないが、こういうことでお菓子を採り歩いている。

質問 バイヤーから見ると、血糖値を上げにくい砂糖を使ったお菓子などはどうだろうか。畑主税氏 低糖質、ロカボからスローカロリーがある。今実際、弊社でも作り込みをしている。確かに興味を持ってくれるジャンルのお菓子ではあると思うが、間違っていないことは、糖質オフ等を味を損ねるのであれば、無理をして作る必要はない。世間的に健康志向のお菓子は、大体味が今一つというイメージが付いている。まずこれを崩さない限りは売れない。私も実際に作って見ているが、普通の砂糖を使っているほうが断然おいしいので、その壁を乗り越えるにはハードルが高い。そこを乗り越えらるるロカボ、スローカロリーの商品を作りたいと

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) 5月24日発売!

# 製菓製パン/6月号

和菓子集 夏に甘酒の和菓子大集合

洋菓子集 素材の組み方・魅惑のパフェ

行事・記念日を盛り上げよう! 女性目線、7月の提案和菓子

ブリオッシュの試作実験/よりミキシングを強めた場合の影響

発行所: 製菓製パン社/〒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

全業連では全国組合研修会で上村究氏(日仏商事株式会社・マネージャー)を講師に迎え「洋菓子の最新事情について 過去と現在、これからの日本の洋菓子」をテーマに講演会を行いました。

私は日仏商事という製菓製パン関係の商社に勤めているが、実家は東京の葛飾区でパティスリー・コトブキというケーキ屋をしている。私は長男として生まれ、大学卒業後はフランスの会社に入り、実家は弟が継いでいる。コトブキというのは父の実家のそば屋からとったのだが、父が開業した1972年当時、パティスリーというフランス菓子店であることを意識した菓子屋はまだあまりなかった。父はフランスで長期の修業をしたわけではないが、ヨーロッパには何度も渡航し、イッサンジョーの国立製菓学校など、当時の菓子職人としてはフランスから多くを学んだほうだと思う。その影響もあってか、私も学生時代に英語とフランス語は結構まじめに勉強した。

### 日本での洋菓子からフランス菓子への変化

世界的に見て、トップレベルの菓子職人になればなるほど、フランス菓子の影響を大きく受けている。日本だけではない。私が担当しているラローズ・ワールドもスイス人が作った会社でありながら、パティスリー・フランスーズ(フランス菓子)とはっきりと違って



Esweil

## 洋菓子の最新事情について

過去と現在、これからの日本の洋菓子

上村 究氏 (日仏商事株式会社・マネージャー)

その①

た。そのころは内海会というパティシエの会の事務局

も任せられたりして、大学生のころからコンクールや講習会の運営に携わっていた。大学の途中アメリカに



パティスリーコトブキ



WPTCC2010 競技風景

のピザでフランスに渡ることになった。縁あってドゥマルというパティシエが使うシリコンの焼き型を作る

会社に入り、日本担当者としてそのまま10年間お世話になった。最後のころはアジア担当のセールスマネージャーとしてアジアを中心に世界を飛び回っていた。その後、2012年にCSMという会社に移った。CSMはヨーロッパとアメリカ各地に工場を持つ製菓原料のメーカーで、フランスの材料を扱う際にはそれまで同様のフランス菓子の仕事をしていたが、アメリカ工場のミックス粉を紹介する仕事ではちょうどそのころはやり始めたアメリカンタイプのカフェの仕事もすることができた。

今は日仏商事でラローズ・ワールドというブランドを担当している。スイス人のパティシエが香港で独立した会社だが、数年前にフィンランドに工場を作り、メイドインフィンランドの冷凍タルトやマカロンを世界中に輸出している。本業と並行し、2002〜2012年まで、2年に1回で合計6回、World Pastry Team Championship というアメリカで行われるお菓子の世界大会を手伝った。3人1組のパティシエが世界一を争うが、日本やフランス、アメリカ、ベルギーなどからの参加者が2

日間13時間かけて、さまざまな課題に取り組み厳しい大会だ。私は日本チームが勝つための手伝いをし、最後の2大会は日本チームが優勝することができた。この大会は無くなってしまったが、今でもイタリアやアメリカで大会があるたびに現地に行っている。2009年には日本で世界大会があった際にルール作りからチームの選択まで携わらせていただいた。

日本のパティシエはこれまでフランスから多くを学んできたが、私は日本とフランスだけではなく、世界各国のパティシエやビジネスマンのかかわりの中で、日本のお菓子業界がどうしたら生き残っていくのかを考えてきた。日本の菓子関係の市場が成長できるかどうかは今所属している日仏商事にとっても死活問題で、会議をするたびにこれからどう会社を伸ばしていくか、話し合われている。私は売り場に立ってケーキを売っているわけではないので、直接皆さんの売上げを伸ばすためのお話しをするとはできないが、皆さんと違う視点から何らかの気づきとなるようなお話ができればと思う。

### 第9回全国和菓子甲子園

全業連青年部では、8月21日に開催する全国和菓子甲子園のポスターと応募要

項を、4月下旬に全国約600校の高校、都道府県菓子工業組合、青年部代表

者へ送付しました。組合員様におかれましては、お知らせの高校関係者で興味がある方にご案内頂ければ幸いです。応募締切は6月20日(水)必着。ポスター・応募要項を希望の方は、

FAX: 03-3407-5486

こから来たのかと考えると、もうなくなってしまうが、神田にEsweilという有名な菓子屋があった。全日本洋菓子工業会の加藤理事長など今の有名シェフが戦後に修行した名店である。Esweilという名前は日本の洋食業界に大きな影響をもたらしたサリ・ワイル氏から取った名前である。横浜ニューグランドホテルの開業から20年、総料理長を務めたシェフである。Esweilの社長大谷長吉氏はワイル氏のもとで働いていたからである。ちなみに、ワイル氏のもとからはオークラの小野正吉氏やプリンスホテルの木沢武夫氏、パティシエでは内海英雄氏をはじめ多くのシェフが巣立っている。

ただ、ワイル氏はフランスでも仕事をしていたが、スイス人であり、彼が広めたのは純粋なフランス料理・フランス菓子ではなく、スイス人が世界を回って作り出した日本人に好まれる洋食だったといえるかもしれない。

菓子例でいえば、全日本洋菓子工業会はPCGという専門誌を出しているが、1969年までは『Confisierary』という名前の雑誌であった。お菓子の基礎的な知識を広めるための本だったようだ。それが1969年にPCGという名前に変わった。PCGはフランス語のPatisserie(菓子) Confiserie(糖菓) Glacierie(氷菓)の略である。(余談だが、亡くなっ

た山名将治先生と工業会の理事長だったコロンの門倉氏の2人で付けた名前だそうだが「Pishier」と言う、山名先生がフランス語だからPishierという読みで通じた。1972年に独立した私の父が、店名に「パティスリー」とつけられたことはそのころから日本のパティシエの多くがフランスを追いかけて始めたことの具体例の一つであろう。

1970年、日本で何があったのかというと、大阪万博があった。今70代くらいの有名シェフには、その時にフランス館やイタリア館などのレストランで外国人シェフの下で仕事をすることを話される方が多い。日仏商事もフラン

ス館で本物のフランスパンを提供するためにフランスのオーブンとイーストを輸入することから始まっている。1970年の大阪万博において、それまでは、洋食という料理の体系だったものが、フランス料理やイタリア料理、ドイツ料理、アメリカ料理とそれぞれに変わり、万博会場では各国のシェフが作る本物の各国の料理を食べることができ、そして、その本場のシェフたちと一緒に働いた日本人のシェフたちも多々を学ぶことができたのだらう。1970年は日本の洋食文化において大きなターニングポイントだったようである。

次号に続く。

### 第9回 全国和菓子甲子園

ポスター・応募要項を全国約600校の高校へ送付

全業連青年部では、8月21日に開催する全国和菓子甲子園のポスターと応募要項を、4月下旬に全国約600校の高校、都道府県菓子工業組合、青年部代表者へ送付しました。組合員様におかれましては、お知らせの高校関係者で興味がある方にご案内頂ければ幸いです。応募締切は6月20日(水)必着。ポスター・応募要項を希望の方は、

FAX: 03-3407-5486

主催：全国菓子工業組合連合会青年部 後援：辻製菓専門学校 特別協賛：エスノ株式会社



シンガポール高島屋

尾関：今日、皆さま方のお手元に提供していただいているお菓子ですが、私も一番好きな商品で、ご紹介いただいてもよろしいでしょうか。いわゆる羊羹のシベリアに近いものですか。内田：これは、花邑という商品の少し小さいバージョンです。アンゼン・ボックスさんに包装していただきました。シベリアとは少し違います。商品が出来上がるストーリーは、家の親戚関係に花の舞造という酒蔵があり、その先代のおばあさんが、よくうちに酒粕をくれていたんです。そ

海外出店はハードルの連続

尾関：厳島堂さんは全て内製化で、ゼリーの方も自分で作りになられています。かなりレポートリが幅広く、完成度が高いですね。それでは、海外のことに進めてまいります。今までは、新しいアイデアで頑張らっしゃる

大吟醸の酒粕を和菓子に

先月号より続く。全業連では、全国組合幹部研修会で内田弘守氏(株式会社厳島堂 代表取締役社長)を講師に迎え「最新のお菓子の製造・販売事情について」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)にお話ししました。

その②
最新のお菓子の製造・販売事情について
内田弘守氏(株式会社厳島堂 代表取締役社長)
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

その②
お菓子の製造・販売事情について
内田弘守氏(株式会社厳島堂 代表取締役社長)
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



花邑



弘敵月餅



果実の和風ゼリー

いす。シベリアみたいなものがありまして、カステラではないというか、ちよっと違います。内田：冷やして食べると、意外にまたさうらに美味しいと言っていた。尾関：そうですね。海外、特に東南アジアの人は、冷たいお菓子の方を割と好むので、重宝しています。尾関：厳島堂さんの館は、全般的に結構しっかりめで、最近ではさらさらとしたこ

のです。それに地元信用金庫の誘いと浜松市から補助をもらい、初めて出ました。私が厳島堂に戻ってから、銀行さんと話す時など、ずっと海外でやりたいと思っ

るな問題があり、シンガポール高島屋に直接は言えな

れでも自分でやりたいという思いが強く、おそろしく今

さいと、6人目ぐらいでやっと「してもいいよ」という人が見つかりました。今

1回目の出店時、外国に慣れないので驚いたこと

とき私も行かせていただいていたのですが、ご苦労されて

と思います。しかしやったことがないことというのは、かなり乗り越えるハードルがあると思います。ご

商品について、いろいろ考えようと言っても、何を考えればいいのか分からないと言われました。一緒に作っ

次号に続く。

全菓連では全国組合研修会で長沼昭夫氏(株式会社きのとや会長)を講師に迎え「地方のお菓子屋での製造・販売事情について」をテーマに講演会を行いました。

先月号より続く。

クレド

クレドは「きのとや」の経営姿勢を広くお客様に知っていただくためオープンにしている。

社是は『いい会社をつくりましょう』。これは伊那

食品工業さんの社是だ。伊那食品さんに「この社是を使わせてください」とお願いしたら「どうぞ」と言われた。全国の中小企業が「いい会社を作る」という目的を持ってくれたらこんなに素晴らしい事はないと塚越会長はお話されていた。ま

クレド



北海道を菓子王国に…札幌をスイーツのメッカに

私は菓子の世界に入って35年になるが札幌ほどスイーツの似合う街はないと思っている。北海道はお菓子の素材・原材料の宝庫である。冷涼な気候で日本の中のヨーロッパでもあるので洋菓子が似合う街とも言える。ただ、私は洋菓子・和菓子と分けること自体がおかしいと思っているので今は一緒にイベントをしている。菓子工業組合の理事長の立場で和菓子の専門店の皆さんにも「新しい事に挑戦して下さい」と働きかけ

ている。北海道はアジアで人気がある。「BAKE」が3年前に香港に「チーズタルト」の専門店を出したら最大4時間待ちの大フィーバーだった。日本ではあり得ない。せいぜい30分が限界だろう。行列がずっと続くわけではないがマーケットの大きさを再確認した。「BAKEチーズタルト」はおかげさまで今も売れているが、北海道を売りにしたチーズタルトの商品や専門店が多く出て苦慮している。



BAKEチーズタルト

日本国内ならまだ遠慮しながら真似するが、中国にはそっくりの店が2百店舗くらいあるという。先ほど冒頭でもお話ししたが、マレーシア大手の食品会社は、ベトナム・ホーチミン市内の高島屋デパートに11月、BAKEに似た店をオープンした。アジア各国にどんどん出店しているらしい。偽物の店舗が多くなるとどう

地方のお菓子屋での製造・販売事情について

その④

長沼昭夫氏(株式会社きのとや会長)

た「社是は無理に作るものではない」とも教えられた。私の会社は25年近く社是がなかった。この言葉を聞いたのは相当の事になるが頭の片隅に追いやられていた。10年ほど前に「社長一人でいい会社は作れない。社員全員が同じ方向を向いてベクトルを合わせていかなければ」と気づき「いい会社をつくりましょう」と社員に呼びかけ社是にする事にした。

経営理念には幸福創造企業を目指して「全社員とその家族の幸せを実現する」と入れた。前は基本理念として「お客様に満足と感動を提供する」が一番上にあったが、クレドを作る時に順番を変えた。そして「きのとやの発展とともに地域社会に貢献する」。地域に根差した地域の人に喜ばれるお店にしようという目的

がある。お客様の満足があるって「きのとや」の発展があり、社員の幸せがある。

同時に達成する経営を目指すことを明確にした。「お客様との3つのお約束」は「安全・安心」「おいしいお菓子」「温かいおもてなし」で、店舗のお客様から見るところに飾っている。

「きのとや」の信条は「きのとやは地域の人に愛され、札幌市民や全てのお客様に必要とされ、おいしいお菓子を通して幸せを感じていただくことを最高の喜びとします。そして地域社会に貢献します」を存在目的という信条を入れた。

社員との6つの約束もあえて入れてある。「きのとやは全社員とその家族の幸せを実現するために存在します」「きのとやは全社員が誇りを持って働けるいい会社を目指します」「全社員が「きのとや」の信条、3つの約束、社是、経営理

念、行動指針を理解し、心をひとつにして誇りの持てる「きのとや」をつくりまます」が書いてある。「仕事とはお客様に喜んでもらうことであると理解し、どうすれば喜んでもらえるかを真剣に考えます」とクレドにまとめた。

2年前に私は会長になった。「息子さんが社長ですか」とよく聞かれる。私には31歳の息子がいるが、息子はBAKEという別の会社を経営している。1年間私のそばにいたが「親父と一緒に働けない」と言ってお京に出て行った。「きのとや」では本当に私は社員に恵まれた。今の佐藤社長は25歳で入社して私と一緒に三、四十年間頑張ってくれ

夢の実現…酪農、養鶏に再挑戦

2年前に会長になってからは「きのとや」の経営を社長以下の幹部社員にすべて任せている。業績も好調なので、私は第1次産業・農業に挑戦してみたいと考えている。若い時に酪農など畜産業に挑戦して失敗している。このままでは死ねないという強い思いがある。現在70歳なので、後10年は頑張れると考えている。

味が戦うためには、やはり素材や原料にこだわる。最終的には味の戦いじゃないか。われるかが大事ではないか。

2年前に私は会長になった。「息子さんが社長ですか」とよく聞かれる。私には31歳の息子がいるが、息子はBAKEという別の会社を経営している。1年間私のそばにいたが「親父と一緒に働けない」と言ってお京に出て行った。「きのとや」では本当に私は社員に恵まれた。今の佐藤社長は25歳で入社して私と一緒に三、四十年間頑張ってくれ

た片腕である。51歳の専務も私と共に三、四十年間苦業を共にして来た仲間である。常務も同じく三、四十数年共にしてきたパティシエである。他にも沢山の社員が長年「きのとや」を支えて頑張ってくれている。

そんな時に私は「クレド」を作った。「変えなくてはいけない事」と「変えてはいけない事」がある。変えてはいけない事は「きのとや」の憲法である「クレド」に明記されている。クレドに書かれている事以外はすべて変えなくてはならない。逆に今の社長、専務、常務、社員には「時代の変化についていく為、変えな」とダメだと言っている。今「きのとや」の売上げは10店舗で大体45億円くらいである。従業員はパート・アルバイトを入れると四百数十名いる。

せ新規就農者を増やす事はできないか考えている。その上でこだわりの牛乳やバターなどの乳製品を作り、北海道発のこだわりのお菓子を作って世界に向かって

質疑応答より

質問：クレドは何人かで話し合っただけなのですか。

長沼：クレドは私一人全て独断で作った。変えてはいけない事をクレドに明記している。2年前に会長になってからは経営にはほとんど口は出してない。代表権はまだ持っている。責任は私が取るが会社経営は「好きなようにしてくれ」と言って週1回の役員会だけ出席している。あとは会社には行かず本社と離れた

場所にある本店の二階・会長室に秘書と2人で仕事している。

質問：離職率はどれくらいか。

長沼：正確な数字は分からないが「きのとや」は人気があり販売総額が、ほとんど4年制大学の卒業生で15倍から20倍の競争率で入って来ている。北海道新聞や北洋銀行など地元の大企業も含めた北海道の新卒大

学生の人気ランキングでも

質問：「きのとや」は13番目に入っている。離職率はそれぞれの中で描いている。

以上で私の話を終わります。ご清聴有難うございました。

「きのとや」は13番目に入っている。離職率はそれぞれの中で描いている。

行事予定 5月30日、第52回総代会、クーポール会館、静岡市 6月20日、青年部講習会「第2回商品写真をスマートフォンで」お美しいお菓子写真・撮影・加工・SNS、講師・稲垣美和氏(樹イルピット)、千葉県菓子会館、千葉市

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

# 洋菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 高倉 美香 教師

## 杏のケーキ

【簡単な製品紹介】  
アプリコットとそばろを



杏のケーキ

トッピングしたバターケーキです。カドルで焼成し、好みの大きさに切り分けやすく。この形のお菓子は効率よく製造出来るため、販売

価格も手ごろなものとなり、日常のお茶菓子あるいはおやつとして最適です。セルクルや紙型などで焼成し、きれいにラッピングすればプレゼント用にもアレンジ可能です。

### 【配合】

A、ザンドマッセ (バターケーキ生地)

- 全卵……………100g
- グラニュー糖……………100g
- バター……………100g
- 薄力粉……………80g
- コーンスターチ……………45g
- 食塩……………1g
- レモンパウダー……………1g
- B、シユトロイゼル (そばろ生地)

- バター……………50g
- グラニュー糖……………50g
- 薄力粉……………50g
- アーモンドパウダー……………50g
- 【仕上げ材料】
- アプリコット半割(缶詰)……………300g
- ブードルデコール

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

### 【仕込工程】

A、全卵にグラニュー糖を加え、もったりするまで泡立てる。柔らかくしたバターにコーンスターチ、食塩、レモンパウダーを加え、すり混ぜる。バター生地に卵生地を加え、なめらかになったら薄力粉を合わせる。

B、柔らかくしたバターにグラニュー糖を加え、すり混ぜる。合わせてふるった薄力粉とアーモンドパウダー

を加え、ぼろぼろしたそばろ状に仕上げる。使用直前まで冷蔵しておく。

### 【仕上工程】

20cm×30cmのカドルにAの生地を平らにのばす。シロップをきり、切れ目を入れた半割アプリコットを並べる。Bを均一にふりかけ、180℃のオーブンで焼き上げる。(25〜30分)冷めたらブードルデコールをふりかきつける。

## 和菓子の力と被災地支援

### 石川 菓子教室と呈茶を実施

2011年6月、石川県内の菓子屋仲間である行松旭松堂さん、深沢製あんさんと一緒に、岩手県宮古市を訪問。目的は菓子教室を開催し、被災者の方に上生菓子を作っていたいただき、お抹茶を召し上がっていたこと。それと県内の仲間が

2011年6月、石川県内の菓子屋仲間である行松旭松堂さん、深沢製あんさんと一緒に、岩手県宮古市を訪問。目的は菓子教室を開催し、被災者の方に上生菓子を作っていたいただき、お抹茶を召し上がっていたこと。それと県内の仲間が

宮古商業高校にて



訪れた先は、津波により壊滅的な被害を受けた鎌ヶ崎地区。この小学校体育館では段ボールなどで仕切られただけの空間に多くの方が避難され、かなりストレスフルな環境でした。

その一角で菓子教室と呈茶をしていた時

んのご協力のおかげで、実現出来ました。

その頃はまだ小林さんも田中さんも避難所暮らし、中村さんも店舗工場を被災されていたにも関わらず、現地との橋渡しをしていただけのおかげで、人生観が変わる、一生物の経験をする事が出来たのです。

歩くのが困難な妻へ持って行ったところ、こんな美しいお菓子は今まで見た事もなく、とても喜んだ。だからお礼を言いに来た」と。そのあと、その男性もお菓子作りをし、お抹茶を飲んだ後には「自宅も何もかもが流されただけでなく、目



今は閉鎖された田老児童館にて

この前を流れる瓦礫の中から助けを呼ぶ声が聞こえたのに、助ける事が出来なかった、その声が耳から離れなくて辛い」など、悲惨な話もあれば「上生菓子やお抹茶は生まれて初めての体験。世の中にはまだまだ長い事もいっぱいあるから、頑張って生きないと」も。そして最後は、自分達が体育館を離れる時には、手を振って見送ってくれました。自分自身、和菓子屋の息子として生まれ、和菓子の存在が当たり前となっていました。この男性と出会った事で「和菓子は和む菓子、菓子が持つ魅力やパワーは素晴らしい物である」事を認識し、菓子を生業にできる事の誇りが生まれました。

被災から7年が経ち、被災地訪問は30回程となっています。ずっと菓子教室を続けている宮古市の学校の卒業式には来賓として招待されるようになり、卒業式のお菓子を生徒と一緒に作っています。被災地の学校や幼稚園への菓子配布は、石川県内の菓子屋だけでなく、中部ブロックの仲間も協力をしてくれるようになりました。

これからも『お菓子で被災地を笑顔に』し続けていきますので、是非ご協力ください。

詳細は『石川県菓子ブログ』で検索。または、石川県菓子工業組合青年部東北復興支援委員長那谷までご連絡ください。

石川県菓子工業組合事業企画委員・那谷忠之

## 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