

11個の円…①和菓子②洋菓子③煎餅④  
 飴砂糖菓子⑤豆菓子⑥おこし⑦甘納  
 豆⑧チョコ⑨ビスケット⑩スナック  
 菓子⑪ガム 菓子11種全部の集まり  
 中心のC…菓子のConfectioneryの頭文字  
 横申の5個の円…団子と団結を表わす  
 全形…橘の花、中心の金色の円とCは  
 雄しべ雌しべ、周りの白い円は花弁



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954号(平成30年9月)



優勝されたおかやま山陽高等学校の生徒

おかやま山陽高等学校の生徒は「地元の方で『ひよんなげな』は変な、『でえーれー』はすごいという

意味です。最初はなかなかうまくいかず、何度も練習をした結果『でえーれー』な物に仕上がったので、こ

の作品名をつけました。また、岡山県備中地方でしか栽培されていない備中白小豆と、学校のある浅口市の

うどんをどのようにつくっていくか悩み、揚げたり焼いたりいろいろ試してみま

付けるので、飾りを添える意味もあり、似たような材料のみたらしのたれをのせています。中餡も粒あんのみを挟むのではなく、備中

が選ばれた。閉会式では各賞の発表のあと、西尾審査委員長より「各ブロックを勝ち進んで決勝戦にいられたことは、皆様の技術、両親、学校が協力してはじめてこの場所に立てられたと思います。また、郷土の素材を使って作品に仕上げた事は感動しました。皆様の熱意が作品に表れたと思います。地方の独特のものがありますので、我々も参考に、和菓子の世界を盛り上げていきます」と審査講評があ

うどん特有のもちもちした食感が加わりました。うどんを食

最後に記念撮影(写真上)と、各チームが作成した作品の試食会も行われた。

開会式では、樋谷部長より「今年は百校を超える学校、三百作品を超えるお菓子が集まりました。その中からブロック予選を経て、たった17校18チーム、36名が、予選を勝ち抜いてお越し頂きました。本当はこ

に来たかった同じ高校生の仲間を代表して集まって頂いていますので、思う存分力を発揮して、素晴らしいお菓子を生み出してもらいたいと思います。今日は野球の甲子園の決勝戦でもあります。高校野球は体力と

精神力が求められると思いますが、お菓子作りはやさしさと精神力が大事です。お菓子は、食べて頂く人に喜びを提供するものだと思

の後、決勝戦が開始された。決勝戦は、1時間45分間の実技試験とプレゼンテーションで行われた。審査員5名は製品力(味の良さ、形の美しさ等)、表現力(作品の創造性や発想力等)、ネーミング(興味を引く作品名等)、作業、技術力(作業態度等(衛生的で丁寧な作業、作業効率性)、プレゼンテーション)を基準に選

考えた。チームごとのプレゼンテーションでは、作品への思いや特徴などを審査員に説明、質疑応答が行われた。審査の結果、優勝はおかやま山陽高等学校(岡山県)・作品名「ひよんなげなでえーれーどら焼き」が選ばれた。

チームごとのプレゼンテーションでは、作品への思いや特徴などを審査員に説明、質疑応答が行われた。審査の結果、優勝はおかやま山陽高等学校(岡山県)・作品名「ひよんなげなでえーれーどら焼き」が選ばれた。

全国菓子工業組合連合会青年部(樋谷祐哉部長)では、8月21日、大阪市・辻製菓専門学校で、第9回全国和菓子甲子園決勝戦を開催した。決勝戦では各ブロックの予選を勝ち抜いた17校18チーム、36名で競われ、優勝はおかやま山陽高等学校(岡山県)・作品名「ひよんなげなでえーれーどら焼き」(写真下)が選ばれた。



## 全国和菓子甲子園

### 作品名「ひよんなげなでえーれーどら焼き」

### おかやま山陽高等学校が優勝



ひよんなげなでえーれーどら焼き

「菓子事業者専用」に開発した  
 本当に使いやすい『お客様サポートシステム(CRM)』をクラウドサービスとしてご提供!



使いやすいサポートシステムで気持ちよくお客様対応したい。

市場ニーズを的確に捉えて経営判断したい。

製品について、お客様の感想・意見を知りたい。

お客様の声を取り入れて販売方法を改善したい。

「mSolution CRM」にご興味ございましたら、お気軽にお問い合わせください。

#### 「mSolution CRM」の主な機能

- 対応状況・履歴管理**
  - お客様の対応ステータスと履歴を判りやすく表示
  - 対応した内容の登録・参照・編集・検索が可能
- メール管理**
  - 専用Webメールによりサポートメールを一元管理
  - 上司の許可を得てからメール回答させる承認機能
- 顧客ニーズ分析**
  - 蓄積した情報を内容別、商品別など様々な切り口から集計することが可能
  - 集計データが定義したしきい値を超えた場合、メールで自動通知
- クラウドサービス**
  - パソコンとWebブラウザがあれば、ご利用いただけるクラウドサービスです。最低限の初期投資費用で迅速な導入が可能です。
- CTI連携**
  - 電話着信時にお客様情報と過去の対応履歴を自動表示(着信ポップアップ)
- FAQ機能**
  - 問合せが多い内容を画面操作によりFAQ化
  - 過去のFAQから回答内容をメールテンプレート化
- 情報・知識共有**
  - 必要な情報を他部門にワークフロー機能を用いて周知が可能
  - 各部門が所有する知識資産を企業全体で共有が可能
- システム連携**
  - 既存の基幹システム等から必要な情報を取得、参照可能なシステム連携機能

株式会社 サイバーウェイブ ジャパン  
 ホームページ: www.cwj.jp  
 TEL: 0596-63-6181 Mail: sales@cwj.jp  
 ※当社は全国に安全・安心のクラウドサービスを提供するデータセンター事業者です。

mSolution CRMホームページ: [crm.cwj.jp](http://crm.cwj.jp) CWJ CRM

# 北海道小豆減収 価格若干上がる見込み サホロ小豆 30年産で生産終了

全菓連では、幹旋している北海道産小豆の産地を視察した。十勝の芽室農協とホクレン帯広支所、道南の有珠山麓の伊達農協を訪問した。作況は6月の長雨や7、8月の曇天の影響で減収になる。また、価格も全体的に若干上がる。また、全菓連で毎年、幹旋していた清里農協のサホロ小豆は、30年産で生産を終了する。

## 芽室農協

今年日照時間が少なく、雨も多かった。北海道ではこれまで梅雨の時期は無かったが、今年6月10日以降から曇天が続き、根

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前



畑で流された箇所

とよみ大納言は伊達で90haの作付けになり、毎年同じくらいだ。生育状況は5月末に植えたものは、大きく育ってきたが、ほとん

ど6月4日、9日に作付けしており、6月半ばの天候が悪く、除草剤など畑の作業ができなかった。このため、圃場によっては、雑草が生え草負けした。雑草は手で取っても生育が追い付

かない。雨も長く、一部流されているところもある。日照は7、8月に天候が回復せず、曇りが多かった。湿度も高く、あまりいい状態ではなかった。このため平均的に見ると去年5俵/10a採れたところ、今年は3〜4俵/10aになる。また、実が入っている時期に、葉を持って行かれると影響が出るので、台風21号も心配される。

とよみ大納言は伊達産を出しているが、今年収穫が不安なので、伊達近郊になる可能性がある。エリモ小豆も俵数的には、減収になると思われる。値段は去年と同じくらいとみている。

しゅまり小豆は、生産者が少なくなっているが、今年も提供できる。また、石狩おとめ小豆と

に乾燥して鞘が出来上がれば、影響はない。ただ、生育が一週間遅れているので、鞘のある9月20日くらいに霜が降ったら、影響が出る可能性もある。

エリモ小豆は落葉病があり、短いサイクルで播種できないので8年は同じ場所です。このため、面積が拡大しないので、病気に強いきたるおとめ小豆という品種ができた。粒は小さめで、粒系はしっかりしている。エリモ小豆は青い薄紫色の鞘になるが、きたるおとめ小豆は赤茶色の鞘になる。鞘パンなどの中の見えないものはいいが、和菓子などには使わない方もいる。食感エリモ小豆の

方がやわらかく、きたるおとめ小豆は粒が粗い。価格はきたるまん小豆と同じ。きたるまん小豆は大粒系だが素地は粗く、皮がしっかりしている。30年産のきたるまん小豆の価格は、千円くらい上がりそうだ。

今年日照時間が少なく、雨も多かった。北海道ではこれまで梅雨の時期は無かったが、今年6月10日以降から曇天が続き、根

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

## 伊達農協

今年日照時間が少なく、雨も多かった。北海道ではこれまで梅雨の時期は無かったが、今年6月10日以降から曇天が続き、根

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前

の張りも悪かった。今年の作況は、全道的に当初計画した通りにはものごとくない感じだ。もう一ヶ月少し前なら、今後の天候で回復もありえたが、9月になり、残りの日数からすると難しい。霜が来る前



きたるまん小豆

と比べると良くない印象を持つ方が多い。きたるまん小豆は、作付けが増えている。十勝では作付けが55%もある。大粒系なので、粒として使うのに好まれる。また、エリモ小豆を品種改良したエリモ167が出ている。その兼ね合いもあるので、今後どのように面積推移していくかわからない。ただ、芽室地区では、きたるまん小豆が安定供給に好ましい。大手亡は雪手亡という品種で、平年より若干少ない数量だ。需給環境からすれば、きたるまん小豆を含め、豆類全般が満足に供給できていない。価格は上がる可能性がある。

エリモ167はしゅまり小豆の血を分け与えたもので落葉病の抵抗力がある。また、末端は届いていないが、今年、来年から順次、切り替えて行く。きたるおとめ小豆はエリモ167、きたるまん小豆に切り替わって行くので、縮小してゆく流れだ。

## 清里農協

本年度のサホロの生育状況だが、播種作業は順調に進んだものの、6月、7月上旬の低温により黄化・縮葉が見られ、加えて多雨・寡照で生育が遅れた。7月下旬の高温により一時回復傾向にあったが、再び8月上旬の低温により葉肥大が遅れている。例年9月下旬には収穫が始まるが、10月に入ると思われる。出芽期の低温により例年より莖長、着莢数ともに約半分と収量は少なくなる(3俵/10a)見込。

清里町の小豆作付は、農家1戸当たりの畑面積が増えて来ている(離農農家分の引き受け)ことに伴い、

清里町の小豆作付は、農家1戸当たりの畑面積が増えて来ている(離農農家分の引き受け)ことに伴い、

## 近畿ブロック会議を開催

### 外国人材受け入れ要請の報告

9月7日(金) 京都市において全菓連近畿ブロック会議が、ブロック各府県より27名が参加して開催されました。

その主な内容は、①HACCP制度化に伴う準備の進捗状況の報告(詳細は、8月号掲載の中部ブロック会議をご覧ください)、②6月に策定された「経済財政運営と改革の基本方針2018」(骨太方針)で、中小企業・小規模事業者をはじめとした人手不足の深刻化への対応策として打ち出された、新たな外国人材の

受け入れについて、菓子製造業もその対象となるよう要請しているところであるが、現在、農林水産省は飲食料品製造業全体を対象と進めているところです。併せて、菓子業界としては、菓子専門学校への外国人留学生の卒業後の国内就業を認めていただくべく、法務省、農林水産省、文部科学省に要請を行っているところです。これらについては、進捗状況を見ながら必要な要請等を行っていく考えです。

次いで、各府県よりの情勢報告が行われ、廃業等に伴う組合員数の動向、各府県とも技術講習会、食品表示、HACCP対応等の研修会、菓子祭り等の催事を実施しているほか、1月に50周年記念式典を開催し、

現在記念誌を作成中、消費者への情報発信を強化するためホームページを作成中(大阪)、東大寺の近くの氷室神社にちなんで菓子店を中心にかき氷を提供し、人気を博している(奈良)、滋賀みやげもん開発事業として昨年は滋賀羽二重餅プロジェクト「湖の餅」を開発し、県内15店で販売したが、今年は第2弾の開発に取り組んでいる(滋賀)、工芸菓子の底辺を広げるため年2回の技術講習会、キッシュュレスに対応するための講習会、山田錦の米粉を有効活用した新製法開発(兵庫)、商標制度、食品衛生、栄養成分計算ソフト、消費軽減減税率に関する講習会を実施(京都)等の報告が行われました。

また、全菓連に対する要望として、菓子博で組合が

もつと菓子販売できるようにしていただきたい、外国人材の活用はぜひ実現していただきたいとの要望がありました。

また、来年の開催地は持ち回りに兵庫が当番県として神戸市で開催することが了承されました。

会議終了後、会場を別室に移して懇親会が行われ、ブロック会議は終了となりました。

## 参考

### 骨太方針のポイント(抜粋)

- 新たな外国人材の受入れ
  - 中小企業・小規模事業者をはじめとした人手不足の深刻化への対応
  - 一定の専門性・技能を有し即戦力となる外国人材を幅広く受け入れるため、就労を目的とした新たな在留資格を創設
  - 出入国管理及び難民認定法を改正し、政府の基本方針を定めるとともに、業種別の受入れ方針を策定
  - 求める技能水準は、受入れ業種ごとに定め、日本語能力水準も、業務上必要な水準を考慮して、受入れ業種ごとに定める
  - 政府の在留管理体制を強化するとともに、受入れ企業又は登録支援機関(業界団体等)による生活ガイダンス、相談対応、日本語習得支援等を実施
  - 在留期間の上限は通算5年とし、家族の帯同は基本的に認めないが、滞在中に高い専門性を有すると認められた者について、在留期間の上限が無く、家族帯同を認める在留資格への移行措置を整備する方向



北海道

オータムスイーツガーデンさっぽろ 始まる  
「北海道焼きチーズ」地域銘菓へ  
共販コーナーも

2018年9月14日(金)〜2018年9月24日(月)11時〜18時「札幌市北3条広場(アカブリ)」において開催されるオータムスイーツガーデンさっぽろは「さ



オータムスイーツガーデンさっぽろ(昨年の様子)

道焼きチーズを集めた共販コーナーもあり昨年に続き2度目の開催となる。オータムスイーツガーデンさっぽろ(主催・オータムスイーツガーデンSAPPORO実行委員会)が開催される北3条広場は、札幌のメ

インストリートである札幌駅前通と歴史的観光資源である北海道庁赤レンガ庁舎の間に位置しており、にぎわいの創出と憩いの場として新たに整備されており札幌スイーツがその象徴として一翼を担うイベントとなっている。

北海道焼きチーズは、北海道ならではの焼きチーズを生み出そうと札幌商工会議所、北海道菓子工業組合、(一社)北海道洋菓子協会

ほか、北海道菓子職人レベルアップ事業としてコンソーシアムを組み「北海道スイーツコンテスト」(平成



北海道焼きチーズを集めた共販コーナー(昨年の様子)

27年11月〜翌年2月にかけて審査選定)が行われ、また、グランプリを受賞した「北海道焼きチーズ」(洋菓子きのとや黒田正英氏作)を本来、企業秘密であるレシピを公開して、一定の共通ルールを守りながら東京の人形焼き、名古屋のういろう、広島のみみじ饅頭などのように、その土地の顔としての銘菓に育てようと北海道お菓子フェア(2016年6月24日〜7月3日)で発売が開始されました。その後、北海道焼きチーズ推進協議会(構成団体:北海道菓子工業組合・(一社)北海道洋菓子協会)を発足し事業を開始しました。

京都

食品表示とHACCPの講習会を開催  
70名を超える参加者

京都府菓子工業組合では「とHACCPに関する講習会」を(株)角野品質管理研究所



食品表示とHACCPに関する講習会

角野久史氏

の角野久史氏にお越し頂き実施致しました。

完全実施まであと1年半に迫ってきており、大手の流通関係は1年前までに実施という事で、今回70名を

超える参加者があり、現状決まっている内容を丁寧に解説頂き、問題点も指摘して頂きました。

今回の講習での主なポイントを纏めると、まず原材料と添加物の表記の間には

詰め合わせ商品の表示は、外装にすべての商品の表示を個別に付けなければならぬ。

アレルギー表示は見やすいように一括表示が多い、その場合原材料に書いてある

特定原材料7品目か27品目かは表記した方がよい。表記は一部に〇を含むとすること、乳については

乳成分とする。

栄養成分表示5項目の義務化、±20%の誤差は認められる、ただしその場合この表示値は目安です。と表記すること。

製造所の表記、製造者は会社住所で工場が違つ場所であれば、同じ会社であっても製造所として工場住所を併記する必要がある。

製造者が違つ場合、販売者、製造者を併記する。製造者が違つ商品を箱詰め袋

詰めする場合は、販売者ではなく加工者とする。

自社製造と他社製造を詰め合わせる場合、製造者及び加工者と記入する。

原料原産地表示、砂糖や

小麦粉等は(国内製造)と表記すればよい。

最後にHACCPについては、従来基準Bと言われているHACCPの考え方を取り入れた衛生管理の手引きを業界団体ごとに策定

中であるが、これについては、今回の制度化においては

の認証の取得は不要であると、事前に国に確認したとの説明がありました。

講習会終了後、組合の賛助会員である京都中央サト

一製品販売(株)とイシダアイテス(株)2社より、成分表示も印刷できるラベルプリンタ等の説明がありました。京都府菓子工業組合理事

## 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種類を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。

### 山口 より安定した組合運営に向けて、もち米事業規約を作成

このほど山口県山陽小野市南高泊農業会館にて山口県菓子工業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。



契約調印式

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県産のもち米を確保したいという組合の意思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した。この日の契約調印式には山陽小野田市を仲介役に、生産者代表、JA関係者、山口県菓子工業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に感謝しこれから関係者が一丸となって良質なもち米を提供したい」と挨拶されました。当組合、小坂理事長は「菓子屋の原料の中で重要なもち米について安定した供給先があることは組合の大きな財産であり、良い菓子に加工するのが我々の使命である」とお礼を述べ、生産者の紹介とJA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。その後、現地で生育状況の説明を受け、組合からは高温障害や台風襲来時の対策等を尋ね、その他情報交換をして終了しました。もち米の契約栽培は大きな収益事業ですが、今年に入って大口利用契約組合員の事業停止があり、未収金はなかったものの契約数量の買い取り先探しに難航しました。それをふまえて、問題点や課題を整理し中央会の指導の下、急速もち米利用者の総会を開き、もち米に関する「もち米事業規約」を新たに設けました。本来「入金確認後の注文・発送」が大原則ですが、タイムロスに対して組合員への信頼と早期到着の配慮が

ら、見切りで注文発送を行っていた部分を徹底して「入金確認後」とすることを中心とした規約です。組合員には余裕を持って注文していただくことになり、組合としても心苦しいのですが市場価格より安価であることと安全な県内産であることと安全な県内産であること、何より組合の財務状況が円滑に進むことを利用する組合員に説明しご理解いただき、スタートしました。

もち米の契約調印から話がそれましたが、組合員に負担を掛けないことを最優先に、負の財産を組合に残さないよう課題はあらゆる知恵を用いて解決し、より健全で安定した組合運営に努めて参ります。他県組合の契約栽培など共同仕入購買事業の参考になれば幸いです。

山口県菓子工業組合専務理事・恒松恵子

### 京都 京菓工組青年部 「室町子どもクッキング」で菓子教室を開催

「和の食材が子どもの五感を育てる」をモットーに京都で14年、料理ができる子を育ててきた「室町子どもクッキング」は京都市室町社会福祉協議会と京都市立室町小学校のコラボで誕生した料理教室。77回目の今回は特別会として「和菓子職人に学ぶお茶会」という題で私達、京都菓子工業組合青年部に依頼を頂いた。涼しげな夏のお菓子「錦玉羹」を今回の製作菓子とした。

生じた料理教室。77回目の今回は特別会として「和菓子職人に学ぶお茶会」という題で私達、京都菓子工業組合青年部に依頼を頂いた。涼しげな夏のお菓子「錦玉羹」を今回の製作菓子とした。子ども達は事前にデザインを描き、菓名まで考えた上での当日。ピンク、黄、黄緑、オレンジ朱色の5色の羊羹をなでしこ、星、青もみじ、金魚などの抜き型でぬき、糸寒天を煮溶かし、型抜きした羊羹やぬれ納豆を配置していった。色どりの花を浮かべた錦玉羹を作った生徒は菓名を「はなまつり」に、金魚を中心に浮かべた生徒は「自然の金魚」など個性光る、涼しげなお菓子が出来上がった。その後和室に移動し、錦玉羹を自分たちで点てたお抹茶と一緒に頂いた。体験した子ども達の感想「錦玉液を流すタイミングが難しい」「羊羹の配置が思うようにできなかった。毎年10数回行う菓子教室だが、初めての試みであった錦玉羹。菓子教室は毎度時間との勝負だが、慣れた練り切り以外にも様々な菓子の出来上がる過程を見て頂き、和菓子の魅力を伝えていきたい。京都府菓子工業組合青年部広報・武中俊樹

### 東京 東京菓業青年会八月例会 サマーレクリエーション 「東京を再発見、夏の波と家族に癒される東京湾クルーズ」

東京菓業青年会八月例会サマーレクリエーションが、八月十八日に行われました。通常は月に一度の勉強会などで仲良くも時に激しい議論を繰り広げる青年会例会も八月のサマレクは普段会員を支えて下さっている家族を含めての楽しい例会で会員や家族も楽しみにしている行事です。今年のサマレクは晴天の中、山口隆士副会長(名月製菓(株)社長)率いる山口班が担当で東京湾クルーズ船による東京湾周遊でランチという企画で楽しむ事にな

りました。昼前、竹芝桟橋に会員企業十社と奥様、子供達、中には後継ぎの彼女まで連れてくる会員も合わせて三十七名が集合。各社持ち寄りの製品(お菓子・食玩、おもちゃ)をお土産として分けて、いよいよクルーズ船「ヴァンティアン」に乗船。3層ある大きな船内の1層を貸し切るという贅沢な空間に案内され、正午に出航。まずは、田中佑樹氏(篠原製菓社長)による司会進行で、東京菓業青年会第二十八代会長、西尾隆一郎会長(株)

のハンバーグなど盛りだくさんのお子様ランチ。もはや中小企業の経営者が悪い錯覚してしまいうな至福の空間の中、船は竹芝桟橋を出港しレインボーブリッジをくぐりお台場沖を通り東京ゲートブリッジ沖を周り羽田空港沖から大井コンテナ埠頭沖を通り竹芝桟橋に戻る二時間のクルーズ。大人も子供もあつという間に料理を食べ甲板へ、丁度沖に出たタイミングだった様で東京湾では珍しいカモメも見えて子供が興奮、お



室町子どもクッキング

上新粉 もち米粉 玄米粉 ぎな粉 ござ粉 冷凍白玉もち

各種製菓材料取り揃えております。





株式会社 波里

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

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



博多水無月

和菓子の歴史は古く、老舗と呼ばれる数百年続く銘店も数多ある。されど個人の人生には限りがあり又時代背景も重なり思う様にか

**福岡**  
**博多水無月と歩んだ二十年**  
**百年後のスタンダード目指して**

ない事も多々ある。二十年前不況風吹き荒れ、世代交代が叫ばれる中、混沌とした淀みから抜け出せない福岡の菓子業界に一つの提案



琥珀浪漫～太古の時を越えて～

準優勝作品・生徒による説明



全国和菓子甲子園

岩手県立久慈東高等学校  
「琥珀浪漫～太古の時を越えて～」

琥珀をイメージした和菓子を作成した。岩手県久慈市で産出され、装飾品などに加工される琥珀は、世界で最も古い年代もので、国内最大の産地としても知られる。昆虫や樹皮、花が入り込んだものは希少価値が高い。



デパートでの催事

をした。ライバルが最高のパフォーマンスで闘う事ほど見る人(お客様)にとってワクワクすることは無い！その闘いが出来るフィールド作りが必要ではないかと。京都での修行時代、

福岡にはない食文化『水無月』に出会い持ち帰り作った。が、知名度と成り立ちの物語が無い福岡での定着はしなかった。同業の方々も聞いてもそれは同じであった。縁あって一九九九年に福岡市和菓子組合に入会した折提案をした。「この地で百年後の当たり前前の季節菓子を今、始めませんか！」

十数回の会議で決めた事は①期間限定にする事。②統一の旗を掲げること。③原材料は「蕨粉と小豆を主原料に笹で巻く」というシンプルなものにして店主の創作意欲をかき立



た。そこに各々がイメージを膨らませ個性ある『博多水無月』が完成した。メディアは挙って業界のまとまりが凄いと伝えてくれたが、そこには切羽詰まった環境があった事は事実である。しかし私達の最終目標は百年後のスタンダード。知的所有権(商標登録)の獲得や誕生餅の販促用冊子の出版物発行なども手がけ、業界浮上に邁進した。毎年行う「博多水無月共同催事」は福岡のデパートで三回開催しているが、二十回目の今年、売り上げレコードを二会場で叩き出した。二十回目にしても記録更新を続ける理由ははっきりしている。季節感(風物詩)、新作によるニュースソース、作り手の思いを直接伝

使用、クルミや豆、金箔で樹液が固まった様子を表現した。周りを包み込むカステラは、久慈市で作られるホウレンソウパウダーと、しっとりもっちりした食感を出すためにもち姫粉を使用した。琥珀糖とカステラの間には、しだみ餡を使用した。しだみ餡は、ドングリを

島根県立宍道高等学校  
「不味の苔玉」

作品名の由来は授業で作った苔玉と、大名茶人・松平不昧公のわびのイメージをつなげた。苔玉の趣のある雰囲気が入り、宍道

10時間以上火にかけ、何度も灰汁を取り除いた後、丹念にすりつぶし調理したもの。手間がかかるので、作る人が少なくなり、継承していきけるよう世代をつなぐ絆の想いを込めた。

海と山に囲まれた自慢のふる里が、豊かに発展していける願いを込めた作品名にした。



不味の苔玉

や松江のイメージにも合うと感じた。作品のテーマはつながり。宍道の町は自然が豊かで、住んでいる人がとても温かく、つながる事の大切さや楽しさを感じる。作品のポイント、小さなお菓子2個を1組にしてつながりを表し、同じこし餡を使用

また、今年是不昧公没後二百年という節目の年。不昧公は、財政難であった松江藩を茶の湯で立て直し、様々な人を招いてお茶でもてなした。昨年は、宍道高校が利用しているJR宍道駅には、豪華列車・瑞風が停車することになり、今、町を挙げて活性化やおもてなし事業に取り組んでいる。この節目の年に松江を愛した不昧公の想いと、私たちの想いが重なっているように感じる。

**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

### 高知 和菓子一筋に… 御菓子処おおいし

高知県西部に位置する清流四万十川は日本最後の清流と言われ、その名を全国に知られております。その川が流れるめぐまれた地、四万十市(旧中村市)は室町時代ごろに街が形成されたと言われ、街の中心部は碁盤の目のような街並みで「土佐の小京都」と呼ばれ親しまれています。今回は、そちらの中心商店街で永年商いをされている「御菓子処おおいし」さんを訪問しお話を聞かせていただきました。

昭和13年頃、先代(父である大石弥太郎氏)が旧中村一条通りで菓子の製造販売「大石菓子店」を開業したのが始まり、と現在社長である2代目大石忠生氏がお話してくれました。その後昭和25年に同じ一条通りの現在地に移転。「私が2代目として店を継いだ昭和63年頃に、「和菓子一筋」の思いから店舗を改築し更に社名を「御菓子処おおいし」と改名しました。和菓子は、古来神事等の神饌として欠かすことができない菓子であり、上品な形や色合いにより四季の美しさを表現でき、風情を醸し込みながらお茶の香りと共に世俗を忘れさせてくれるものだと思います。また、風味を出せるよう手造りの良さを活かしながら自然の色合い



御菓子処おおいし



店内の様子



店舗外観

に仕上げるよう心がけています。特に、進物用菓子はこだわりがあって地元近隣(黒潮町)で収穫した新釜糖というお砂糖、塩は天日塩等を使用し、「黒羊羹」「白羊羹」を作り販売しております。玄米も地元最

中種を厳選し、原料を吟味しながら手造りの良さを活かして作っています」と和菓子への熱い思いを語っていただきました。地元を大切にする意気込みが感じ取れました。

最近、四万十市は東・西に大型量販店ができて客足が量販店に流れてしまい、市内中心部の商店街への人の流れが芳しくない状態となっております。3代目周右氏は、今のこの現状の起爆剤にならないかと若手同業者の仲間たちと力を合わせ、月に一回「スイーツの日」を設け地域活性化に努力していると聞き

しました。今度、あらためて菓子工業新聞に四万十市の「スイーツの日」取材し掲載したいと考えております。高知県菓子工業組合事務局長・森下広和

### 岐阜 飛騨の美味しいコメ 「たかやまもち」

勉強会開催

平成30年8月29日晴天の下、岐阜県菓子工業組合初めでの試みでJAひだ様、全農岐阜様、岐阜県中山間農業研究所様のご協力を得て組合員向けに「たかやまもち」勉強会を開催しました。



室内風景

飛騨地域は、内陸性気候で、平均気温が1度夏季冷涼で1日の寒暖差が大きいのが特徴で登熟良好高品質な水稲作や涼味の高冷地野菜などの高品質な農作



カントリーエレベーターなどの設備見学

物の生産に適した気象条件です。そんな地域で生産された「たかやまもち」は品質、餅食味が良い。色白く、きめ細かく、なめらかな食感で程よい腰の良さと加工がしやすいのが特徴であります。岐阜県のオリジナルもち品種として普及していきます。

当組合事業として組合員へもち米の斡旋を行っています。斡旋事業は組合の重要な資金源となっており組合員へより多くの利用を促進すること、県産の美味しいもち米をさらに幅広く普及するという目的で開催いたしました。当日は現在使用している方や今後使用を考えている方、若手経営者多くの方が参加しました。まず、初めにたかやまもちの米作りについて(JAひだ様)、たかやまもちの特徴・加工特性並びに評価

の説明(中山間農業研究所様)がありました。その後、使用者と生産者との意見交換会が行われ使用者からは今後の生産量の見直し、品質管理、JAとして「たかやまもち」のブランド力訴求の展望、「たかやまもち米」を餅粉にすれば使用用途が増えるなど様々な意見が出されました。

その後、会場を出てJAひだ様のカントリーエレベーターなどの設備見学と説明を受け、中山間農業研究所に移動し研究用の圃場に様々な米の違いを見学し最後に実際「たかやまもち米」の刈り取りをしている農家の圃場を訪れ作業内容を見学し解散となりました。組合員の方からの勉強

### 島根

### 不味公二百年祭 ファイコウ菓子まつり 小学生ナレッジ和菓子コンテスト

本年は大名茶人として名高い「松江藩主・松平不味公」が没して二百年になりました。不味公はとりわけ茶の湯に造詣が深く、江戸時代後期を代表する大名茶人として大きな足跡を残しました。今秋、松江市では様々なイベントが予定されています。国宝・松江城の天守閣では夜景を楽しむ茶会、県立美術館では不味公が愛蔵した名品の展示、日本三大茶会のひとつ「松江城大茶会」も開催されます。去る6月には、島根県内の和菓子店の若手経営者が中心となって企画したイベント「ファイコウ菓子まつり」が開催されました。こ

まもち米」のさらなる普及につながるよう少しずつ前進していきたいと考えています。岐阜県菓子工業組合事務局長・沢田誠



オリジナル和菓子コンテスト受賞作品

す。松江市内の小学生にオリジナル和菓子のアイデアを募集したところ、158通もの応募がありました。厳正な審査の末、5作品を選考し5社の和菓子店で再現しました。透明な錦玉に金平糖を散して晴れの日の虹をイメージした作品、抹茶味の寒天を葉にして練切の花をのせた作品、練切を夜空に見立て金箔で星を、金団でお花畑を、七色の花をイメージした練切など、いずれも子供らしい色合い・モチーフ・発想の作品でした。イベント当日には、考案した子供達にお菓子に込めた思いを語ってもらい、和菓子職人の技術により再現されたオリジナル和菓子をプレゼントしました。子供達は目を輝かせながら嬉しそうに見つめていました。多くの家族連れの来場があり、工芸菓子の展示、和生菓子の実演販売、抹茶体験などで賑わいました。沢山の子供達の笑顔を見ることができた有意義なイベントでした。9月1日より松江市内の老舗和菓子屋7社が不味公二百年祭にちなんで創作した「不味菓(秋冬)」が発売される予定です。島根県菓子工業組合・高島佐枝子

### 地元丹波の高品質な製菓・製パン原材料をご提供致します!!



- ◎丹波栗黄栗甘露煮
- ◎丹波栗渋皮付甘露煮
- ◎丹波栗ペースト
- ◎丹波大納言あん
- ◎丹波大納言かのか
- ◎丹波黒黒豆きなこ
- ◎丹波黒黒豆かのか



丹波黒大豆・丹波大納言・丹波栗  
荒川商事株式会社

〒620-0057 京都府福知山市問屋町27番地6 TEL.0773-22-5381 FAX.0773-22-1686  
http://www.kyoto-arakawa.co.jp E-mail Info@kyoto-arakawa.co.jp

# 食品表示ラベルに、最適！ 自由自在のラベルテンプレートで印刷可能 小型感熱ラベルプリンター

## ブラザー販売株



小型感熱ラベルプリンター

ブラザー販売株の感熱ラベルプリンターQL1082 ONWBは、約125(W)×234(D)×145(H)mmのコンパクトサイズの感熱ラベルプリンターである。ラベル幅は62mm(2.5インチ)対応、黒印字はも

ちろん黒/赤の2色の同時印刷も可能※1となり、注意喚起や食品表示ラベルなども作成できる。ラベル作成にタックスIIを使用するユーザーもラベルプリンターを使う事で、必要な枚数だけ印刷が

でき、無駄なくスピーディにラベルを作成する事が可能となる。ラベルの作成は無償提供しているラベル作成ソフトウェア『P-touch Editor』で自由自在にお好みのラベルテンプレートを作成できる。予め用意された豊富な業務用デザインもあり、より簡単に作成することも可能。

同製品はオフィス、店舗、医療現場、製造/物流現場など様々な業種でそれぞれの用途に合った内容で使用されている。なかでも食品業界において、食品表示の新ルールに基づき表示への移行の猶予期間が2020年3月末までと迫ってきて

おり、食品表示法への対応プリンターとして注目されてきている。食品表示法では栄養成分表示が義務化されており、その対応として、新たにラ

ベルフォーマットを作り直すか追加する必要がある。和菓子や洋菓子店舗など各店舗毎で、コストを抑えながら表示義務に対応することができ

主な特長として①無償ラベル編集ソフトの充実、②豊富なインターフェイス、③欲しいラベルをパソコン無しでも印刷可能、④時計機能内蔵で賞味期限ラベル

の作成も容易、⑤二次元コードやバーコードが充実、⑥黒/赤の2色を同時に印刷可能、⑦用紙の取り換えも容易、がある。

無償提供しているラベル作成ソフトウェア『P-touch Editor』は、実践的なラベル作成のための充実した機能と使いやすさを兼ねている。バーコードや表の作成、日時の自動入力機能などに加え、Excel<sup>®</sup>などの既存データベースとリンクしたラベル発行も可能だ。

設置場所の制限があるお店でもWiFiを利用し、スマートフォンから無線でラベル印刷が可能だ。あらかじめラベル作成ソフト「P-touch Editor」で作成したラベルデータをクラウドにアップし、そのデータをスマートフォンから選択して印刷可能。本体の内蔵メモリー容量は6MBであるため、ラベルのテンプレートも最大255件まで登録できる。

2色発色ができる専用の感熱紙(DK-2251)を使用することで、黒/赤を同時に印字が可能。ラベルを黒と赤の2色で作成することで、ラベルにインパクトを持たせることができる。注意喚起や食品表示ラベルなどの作成に便利だ。

ラベル用紙はカセット式になっており、ワンタッチで交換が可能。ラベルカセットを装着すると、用紙サイズを自動的に認識できる。これだけの機能を持っていながらにして参考価格わずか31,860円※2にて購入可能。(※2)表記価格はブラザー販売が運営するWEBサイトでの20

18年8月上旬現在の販売価格(税込)です。各販売店における価格は、各販売店にお問い合わせください。主なスペックとしては、感熱方式、印字速度最高176mm/秒。新開発の高速印刷ユニットを搭載。最大用紙幅62mm(最大印字幅59mm)、印字ヘッド300dpi、インターフェイスはUSB、USBホスト、有線LAN、無線LAN、Bluetooth<sup>®</sup>を標準搭載。

詳細は [http://www.brother.co.jp/product/label\\_printer/qj820wb/index.aspx](http://www.brother.co.jp/product/label_printer/qj820wb/index.aspx) 参照していただきます。

◎問合せ  
ブラザー販売株 ソリユーション推進部 フレセールSG  
電話番号：03-332747607  
住所：〒104-0031 東京都中央区京橋3-1-8

「東京 銀座 清月堂本店様」  
東京といえば一番華やかな街が銀座になります。その地で明治40年の創業以来、親しまれている和菓子の老舗が銀座 清月堂本店さんになります。

一子相伝を旨とし、それぞれの代で銘菓を作り上げてきたというストーリーもさながら、新橋の花柳界のど真ん中にお店があることから、文人墨客にたくさんご来店をいただいていたのが発展の歴史と伺っています。

も興味深い歴史ですね。初代は鹿兒島のご出身ですが、大変苦労してきた歴史が「菓子業」というのは一日三課稼げるものなり」という家訓からも見て取れます。一日で3つの仕

事ができるという意味だそう。そうして幕末の元敷山縣有朋公や西園寺公、伊藤博文公などに大変ご賞顧にいただいたとのこと。現在も宮内庁のお菓子の

名で、そこに計画的に街が出来てきた幕末の頃など、今の日本人があまり知らない銀座の歴史をよくご存知です。銀座の地名が元は新面替町という名前であったことも、とて

お出入りもされていると聞きます。二代一葉を旨とし、二代目が「江戸好み」、三代目が「おとし文」を作り、当代は「蓬の峰(よものみね)」というとても美味し

いヒット商品をお作りにな

## 素晴らしき 銘店を訪ねて

[30] 尾関 勇

「東京 銀座 清月堂本店様」  
東京といえば一番華やかな街が銀座になります。その地で明治40年の創業以来、親しまれている和菓子の老舗が銀座 清月堂本店さんになります。

一子相伝を旨とし、それぞれの代で銘菓を作り上げてきたというストーリーもさながら、新橋の花柳界のど真ん中にお店があることから、文人墨客にたくさんご来店をいただいていたのが発展の歴史と伺っています。

も興味深い歴史ですね。初代は鹿兒島のご出身ですが、大変苦労してきた歴史が「菓子業」というのは一日三課稼げるものなり」という家訓からも見て取れます。一日で3つの仕

事ができるという意味だそう。そうして幕末の元敷山縣有朋公や西園寺公、伊藤博文公などに大変ご賞顧にいただいたとのこと。現在も宮内庁のお菓子の

名で、そこに計画的に街が出来てきた幕末の頃など、今の日本人があまり知らない銀座の歴史をよくご存知です。銀座の地名が元は新面替町という名前であったことも、とて

お出入りもされていると聞きます。二代一葉を旨とし、二代目が「江戸好み」、三代目が「おとし文」を作り、当代は「蓬の峰(よものみね)」というとても美味し

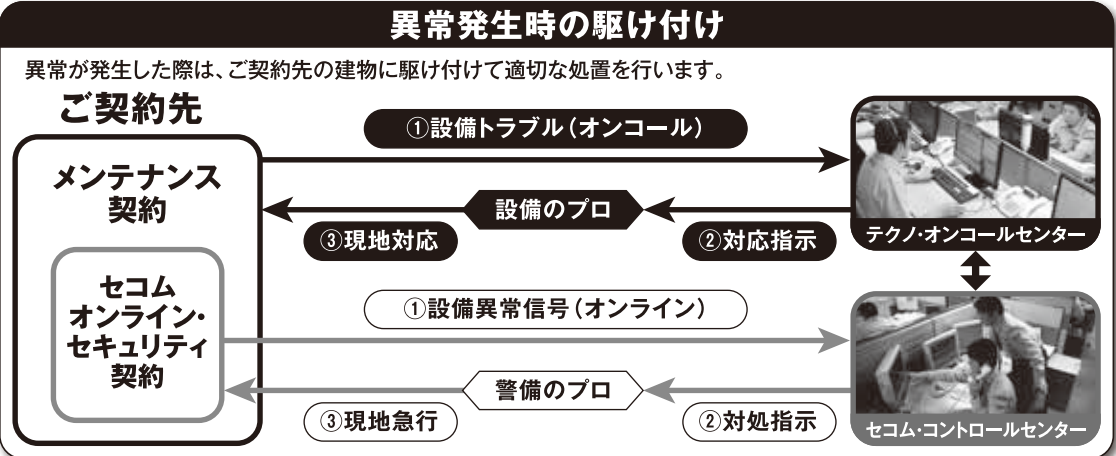
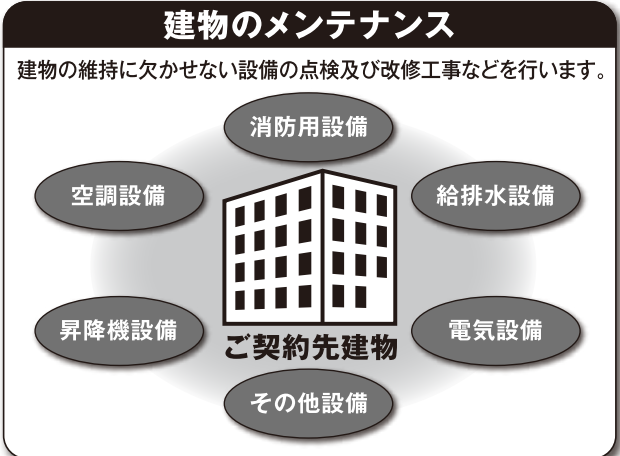
いヒット商品をお作りにな

### 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郵便番号・住所・宛名等が、現在の表記と異なりましたら、都道府県菓子工業組合へお知らせください。

# セコム株式会社の「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。



日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会は2018年4月11日(水)13日(金)に東京ビッグサイトで第15回デザート・スイーツ&ベーカリー展を開催しました。同展では細田将己氏(株式会社榮太樓本舗・副社長)を講師に迎え、「江戸の菓子文化を次の世に」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

流通向けの商品も開発

30年くらい前からスーパー、コンビニ向けの商品開発も進めている。百貨店でずっと育てていたが、ともに会社も大きくなってきたが、バブル崩壊後は従来の主力商品であったお中元やお歳暮の習慣が縮小して

からだにえいたろう

「からだにえいたろう」というブランドもある。「榮太樓、どこに行くんだ?」と思われるかもしれないが、これも時代のニーズだ。一般的な認識として和菓子



からだにえいたろうの「スローカロリーどら焼き」

それがデパ地下に広がり、一世を風靡した。物が売れる。そのデパ地下に広がり、一世を風靡した。物が売れる。それがデパ地下に広がり、一世を風靡した。物が売れる。

江戸の菓子文化を次の世に

その③

細田 将己氏 (株式会社榮太樓本舗・副社長)



あんみつ

ていく場所が変わっていくので、それに合わせた業態や商品開発しなければいけない。今、百貨店以外に高級スーパーが増えている。昔は三越や高島屋のデパ地下は

かり行っていた人たちが、今はクイーンズ伊勢丹、成城石井で買物をされている。そういう対応も必要になってくるので、流通向けの商品も開発している。しよがはちみつのは、

現在うちが一番多く製造している商品で、コンビニでも扱っている。また「榮太樓と言えば、あんみつ、みつ豆だよね」と言っていたお客様は多い。缶詰に入ったあんみつで、みつと餡が一緒になっている缶を開発して、今年がちょうど50周年になる。関東ご出身の方は「はい、えいたろうです」というテレビコマーシャルもご記憶にあるかもしれない。これは今年から高級感を訴求する箱入りになっているが、スーパーマーケットでは、お菓子ではなく食品ルートの商材として日本中で販売されている。

江門の餅や江戸の餡を表現したいなら自分たちで作るのが一番早い。こうしたことをすると、商品に愛着が生まれる。単に仕入れて、物を作って売っただけではない。自分たちが汗をたらして作った商品はひと味違うし、作り手がいいものと思えない限り、商品は買っていないだけだ。遠回りの感じがするかもしれないが、こうした本質に迫るような試みもしていきたい。

伝統は革新の連続

温故知新

「伝統は革新の連続」「温故知新」。振り返ってみるとこの2つの言葉がある。伝統は革新の連続というのには、大先輩のどちらの黒川社長もよく使われており、本当にその通りだと思う。革新と呼べるほどすごいかわからないが、私たちが

江門の餅や江戸の餡を表現したいなら自分たちで作るのが一番早い。こうしたことをすると、商品に愛着が生まれる。単に仕入れて、物を作って売っただけではない。自分たちが汗をたらして作った商品はひと味違うし、作り手がいいものと思えない限り、商品は買っていないだけだ。遠回りの感じがするかもしれないが、こうした本質に迫るような試みもしていきたい。

江門の餅や江戸の餡を表現したいなら自分たちで作るのが一番早い。こうしたことをすると、商品に愛着が生まれる。単に仕入れて、物を作って売っただけではない。自分たちが汗をたらして作った商品はひと味違うし、作り手がいいものと思えない限り、商品は買っていないだけだ。遠回りの感じがするかもしれないが、こうした本質に迫るような試みもしていきたい。

信頼される安心を、社会へ。

**SECOM**

セコム、  
していますか?

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

**セコム・ホームセキュリティ**

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

\*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です。

日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会  
2018年4月11日(水)〜13日(金)に東京ビッグサイトで第15回デザート・スイーツ&ベーカリー展を開催しました。同展では南口龍哉氏(リライズコンサルティング株式会社)を講師に迎え「2018年食品メーカーの経営者が知っておくべき販路拡大・人材採用の事例大公開」をテーマに講演を行いました。

1、人手不足から脱却するために、実践してほしいこと

先月号より続く。

今こそ「WEB求人」を強化せよ!

私は、今の人手不足は当分続くと思っている。平成29年6月1日現在、総務省の統計によると15〜19歳の660万人、20〜24歳は620万人、25〜29歳は630万人で、退職世代となる55〜59歳が750万人、60〜64歳が790万人、65〜69歳が約1千万人存在する。15〜29歳の15年卒と55〜69歳までの15年卒では、700万人の差がある。1学年約50万人の差だ。50万人ずつ人が足りなくなっていくので、団塊の世代がほとんど退職していくと人手不足はさらに続くというのが今の人手不足だ。東京五

2、ネット活用で販路拡大

小さなメーカーこそ実践していただきたいことが「WEB卸」と「ネット通販」である。  
まずは「小ロットOEM」だ。今、この小ロットOEM市場が活況だ。成熟期の小売店や飲食店業界において、他店と差別化すべく自店のオリジナル商品を作ろうとPBやOEMを検討するが、PBやOEMに対応している多くのメーカーはロットが大きくリスクが高いため、多少価格が高くても小ロットを望むのだ。コンサルティング先である宮城県にある家族経営規模の牧場C社は、乳製品と

その②

2018年 食品メーカーの経営者が知っておくべき 販路拡大・人材採用の事例 大公開

南口 龍哉氏 (リライズコンサルティング株式会社)

輪等の景気依存の影響もあるが、それ以上に人口構造的な人手不足が根源的な原因である。

人材採用において是非実践して欲しいことが大きく4つある。  
何より今こそして欲しいのは、WEB求人強化すること。ホームページでの求人は早くした方がよい。今、採用専用のホームページを立ち上げる会社が非常に増えている。今どき会社のホームページが無いと胡散臭いと思われるが、数年もすれば採用専用のホームページが無い会社は、求職者にとって胡散臭い印象を与える時代が来る。  
とあるアンケートによると、求人へ応募する人の90%が「事前に自分が応募する会社のホームページを見ている」というデータがある。皆さんのホームページを求職者が見たとき「ここで働いてみたい」と思える

ホームぺージに勤務地や勤務内容、給料のように求人誌に載っている基本項目しかない会社と企業の理念や想い、求める人物像や先輩社員の言葉、キャリアプランが表記されている会社と、どちらが安心して面接が受けられるだろうか。  
2つ目が早いレスポンスである。レスポンスとして挙げるのは「書類選考結果通知の早さ」と「内定結果通知の早さ」だ。書類選考の結果通知は、2日以内にする。書類選考結果通知を2日以内に行った場合と、それ以降に行った場合と比較すると、面接に来る確率が30%変わる。続いて採用内定をすぐ出す、である。一番初めに内定をもらった会社に入社する人は、50%というデータがある。

良い人材には採用通知を早く出すように自社の仕組みを変えるだけでも、応募コストが変わってくる。せっかく「この人はいい」と思っている、結果をゆっくりしては、他社から内定の通知が来て、そちらに行ってしまう。  
3つ目は「面接時に名刺を渡す」こと。昔前なら「雇ってあげる」という意識があったと思うが、今は「自社を選んで」という立場である。自社を少しでもよく思ってもらえるように面接官、特に社長が面接した人に名刺を渡す。それだけでも受ける人は「自分のことを見てくれている」というイメージアップにつながるため、その後の入社率も変わる。これはお金がかからないので、実践して

いただきたい。  
最後に、求人媒体を多様化させることだ。ハローワークやリクナビ、タウンワーク、折り込み求人媒体など従来のものも活用すべきだ。加えてWEB求人である。インターネットで求人する媒体は、たくさんあるので費用対効果を検証しながら枠を広げていく。今までの媒体だけで人が来ないと嘆いているのであれば、WEB系の媒体に挑戦し、人材不足を解消していく。  
人手不足の昨今「本当に人手不足だろうか」という疑いを持ちながら、採用活動においては「採用専用のホームページを充実化」「早いレスポンス」「名刺を渡す」「媒体を多様化させる」の4点を是非実践していただきたい。

3、売れない食品ネットショップが見落としていること

年間100社くらいは相談を受けるが、売上に悩むネットショップには共通点がある。  
①通販事業の基本を理解していない  
②通販を自動販売機と勘違いしている  
③専任者がいない  
④施策がやり切れていない  
⑤通販が「後投資型事業」であることを理解していない

出すオリジナルデザートを作りたい」という問い合わせをいただいている。いきなり個人の店が、2千個のデザートを作ることはリスクが高く、在庫スペースも無いため、単価はそこそ高くて、小ロットというマーケットが成り立っているのだ。  
また食品を販売するネットショップや、試作依頼も入っている。小さな牧場なので「1週間後に1万個」と大量低単価の依頼には対応できない、小規模だからこそ小ロットOEMという形で、ネットで販路を拡大し、取引先を増やしている。小ロットOEMのWEB卸は、小さいメーカーこそ実現して欲しい。

⑥新規顧客が集まらない  
⑦リピート作りが出来ていない  
⑧計画が「数字」に落とし込まれていない  
⑨構造上、収益を生まない  
⑩経営者との距離が大き  
く、情報共有が出来ていない  
今回は、この中でも最も多い上位3つについて解説する。まず、何より一番多いのが、ネットショップを自動販売機と勘違いしている経営者が非常に多い、ということである。ネットショップと言いつつ商品と価格とカートが並んでいるだけのサイトを、私は「自動販売機のようなネットショップ」と言っている。自

動販売機で売れるほど、ネットショップ業態は甘くない。売るための戦略や売り方、見せ方のノウハウがあるのだ。  
次に多いのが、専任者がいないこと。ネットショップの売上が低いため専任者を付けていないという場合が多い。ネットショップは「お店」であることを忘れてはいけない。店長がいな  
い店舗があるだろうか。基本的にメインの事業とネットショップは繁忙期が同じである。しかし売上に悩むネットショップの多くは、店長不在で、売上アップに絶好な機会である繁忙期に對してもやるべきことがな

い。ネットショップは「お店」である。名簿を管理して、メルマガなどでリピート売上を積み上げ、利益を積み上げていくのがネット通販事業である。一般的な店舗への投資額より、名簿獲得への投資が大きい。その名簿を獲得するコストへ投資ができていない、もしくは投資の仕方を間違えている、というシ

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21日発売!

# 製菓製パン 10月号

和菓子集 新感覚&実用の薩摩芋菓子  
洋菓子集 BP(パウダー)で作るシュトーレン

行事・記念日を盛り上げよう! `女性目線`による11月の提案和菓子  
表紙作品のレシピ公開/西川功晃氏による新素材を活用したパン製法

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

## 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

日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会は2018年4月11日(水)〜13日(金)に東京ビッグサイトで第15回デザート・スイーツ&ベーカリー展を開催しました。同展では富田大介氏(パティスリー カルチェ・ラタン)を講師に迎え「魅力あるパティスリーにするために」をテーマに講演を行いました。聞き手は山根証氏(株式会社ツジキカイ代表取締役社長)が務めました。

### 理想とするパティスリーは

**山根** 富田さんの理想とするパティスリーの要素は、何ですか。

**富田** 「魅力あるパティスリー」が今回のテーマですが、どういふところに魅力を持たせるのかを考えました。菓子屋のあり方を考えた時、感じることは、菓子業界はある程度、量産化する店と、技術の光る専門性をうたっている店と二極化

### パティの効果

**山根** ツジ・キカイの「コン」(ベイクプロ)を使っていたらどうですか。

**富田** まず、プリンに最適です。普通のプリンと紅茶のプリンを朝一番で毎日焼いています。ベースを紅茶のプリンで焼き、上にショコラのクリームとクッキーと生クリームを組み合わせ、クレーム・オ・テとして出しています。ムースのお菓子は冷凍して販売するので、1個の店で保存できる容積は限られています。というところは、朝に焼いて組み上げる商品は、プラスアルファ商品ラインナップ

子のラインナップです。30、40年前は主流だったけれど、今は少なくなってきたバタークリームのお菓子もおいしいと思います。そういうものも残していきたいし、新しい材料といろいろなテクニックで作っているお菓子もあります。ラインナップの多いことは、お客様が来店された時、選べる楽しさがたくさんあっていいと思っています。店の規模や、生産する場所の問題もありますが、なるべくいろいろな種類のお菓子を提案したい。同時に働く人たちにも、いろいろな種類のお菓子を作ってほしいです。

## 魅力あるパティスリーにするために

富田 大介氏 (パティスリー カルチェ・ラタン)

女性が圧倒的に多いです。女性をターゲットとしているわけではないのですが、

を増やすことにもつながります。こういったことをするために、朝一から焼いて積み上げる商品は大切です。「ベイクプロ」では、湯煎を張って焼くよりも手間がかからず、スチーム機能と絶妙な風量調節による自動焼成プログラムで、より滑らかに美しく高品質に焼き上がります。

### プラスチックの効果

**山根** プラスチックの効果はどうでしょうか。

**富田** お菓子をおいしく保つことが一番のメインと考えているので、その時にできることは例えば素材の選定やレシピの開発、製法を



プラスチック

### その②

私は体も大きいし、前に出たい性格なので、それをカモフラージュするように、店は少しかわいらしく、テーマカラーもピンク紫っぽい色にしています。

**山根** ある意味かわいらしい要素があり、最初は富田さんのイメージとはちょっと違うかなと思いましたが、おっしゃる店だと思えます。

**富田** お菓子は特別なもので、生活になくはならないものではないと思います。お客様がお菓子を買い、何か特別なことがある時、おいしいもので有意義な時間を過ごしたいと思えば、足を運ばれるのではないのでしょうか。このため非日常というか、そこにいって自分が高揚できる空間を作りたいと思っています。お菓子の勉強を続けて

どろ組み合わせ、どう仕込んでいったらよいかという状態になるのか、という努力をします。これ以上できないところまでの開発した時でも、それで終わりかというたら、まだまだおもしろいことができます。先ず管理の仕方があります。この商品は仕込んですぐ食べてもらうのがいいか、2、3日寝かせたほうがいいのかで、どう管理するかです。その1つとして、焼き上がったものをすぐにプラスチックに入れておくと、水分が変わります。放熱水分と一緒に乾燥が始まるので、香りも抜けます。急激に熱気を取ってあげると、香りは閉じ込められます。プラスチックは修業時代

も使ったことがありませんでしたが、使ってみたら、もっとおいしくできるとがわかりました。これは、自分の努力ではできない部分です。

**山根** 熱いまま冷やせませぬ。

**富田** 衛生的にも、常温でゆっくり冷ますより、温度が急速に下がってこれるので、危険温度帯を早くクリアできます。うちは急速冷凍庫がないのですが、プラスチックでマイナス35度になるので、ムーアの細胞破壊が起きず状態もい

きたので、それを提案する場所をトータルで出したいと思えます。

**山根** 厨房で今回、力を入れた点はどこですか。

**富田** リニューアルするところで、専門店の部分を打ち出した気持ちがあります。では、専門店って何だろうという話ですが、お菓子はゴールがないと思うし、どこまで突き詰めればいいのかという話もあります。また、半製品や完成品もあるし、材料もたくさんあります。労働時間も含め、いろいろ問題が出てきているなか、そんなに手数をかけずに製品になる商品が多くなっていくと感じています。

いですが、もっと世界にアピールできるお菓子を作りたい。そのために大事なのはチームです。うちには若いスタッフから、経験年数の長いスタッフまでいるので、チームの強化はしていきたいです。チームが強化できれば、表現できるものが広がります。頭に描いているものを形に仕上げる時に必要なことは、技術と知識です。どれだけ頭の中にかっこいいもの、おいしいものがあったとしても形にできないのは誰にも伝えられません。その技術と知識をスタッフに経験させてあげられる店にし、自分のやりたいものを形にできるようにさせたいと思

最終的に味を一番伝えたいのだとしたら、こういうオープンが必要だと思、悩みました。取り入れたところでお客様が厨房を見るわけではありません。ただ、商品を食べた時、お客様には一番納得してほしい。どれだけ装飾したとしても、どんなにいいプロモーションをしても、食べたものがおいしくなかったら意味がない。それをおいしくするために、材料や機械の選定、人のレベルアップに力を入れないといけないと考えました。

### 石窯の効果

**山根** 私が15年前、ツジ・キカイの社長になった時に、究極の石窯を造る会社にしよと思いました。石窯と聞くとパンやピザが浮かぶと思いますが、石の効

か。

**山根** スタッフは何人ですか。

**富田** 11人です。全員が目に見えるところにあり、お互い言い合える菓子屋にしたいと思っています。私一人の店ではなく、スタッフ一人一人の店と思ってほしい。ミーティングでも「入社して1カ月のやつが言うな」のようなことは100%ありません。いいアイデアがあったら、どんどん言ってほしい。それをみんなが話して、自分の働いている店なので「いい店に働いてほしい」と言われたくないです。そのため、自分たちがいかに良くしていくかをどれだけ実現でき

るかが大事です。それが伝わってほしいですね。

**山根** コミュニケーションを取るために、意識的にしていることはありますか。

**富田** よく話をします。いいことはいいと言いつつ、悪いことは悪いと指導をします。それ以外でもミーティングを持つことはあります。食事にいき、みんなでボウリングや卓球して楽しんでます。

私が大事だと思うことは、何かをやりたい、何かを動かしたいという熱意があるなら、その人が一番動かなければならないと思います。それがどれくらい熱量かで、伝わることも伝わらないもあります。先ず

んあふれてくるので、最初に炒めて水分を飛ばします。それがあふれずに煮詰まってくるんです。リングの中に水分が全部戻るので、味の深いものができます。

また、人手不足の話をよく聞きますが、大事なことは「この店でお菓子を作りたい」と考えてもらうことだと思います。ここで一緒に仕事をすることがどういふことなのかを、どれだけスタッフに理解してもらおうかです。新しい機械を導入したら可能性を探るし、それに対する時間もできます。こういったところで仕事をすることが、結果的に自分のスキルを上げます。普通の店ではできないくらい、突き詰めることが専門店のお菓子作りだと思います。

は自分が動くべきです。仕事は死ぬまで続けるでしょう。それなら、楽しめる環境を作っていくことが大事です。自分が楽しい時には、つまらない作品が出るだろうし、それを食べた人は誰も感動しません。

**山根** 楽しんでいていきたいと思います。名古屋のカルチェ・ラタンは建物も店も素晴らしいですし、魂が入った商品がありますので、どうぞお寄りください。

**富田** 地方でも、どこでもモチベーション高くしていれば、こういう東京の大きなイベントに呼ばれ、お話をさせていただく機会がもたえます。聞きに来てくれたことに、感謝致します。

です。

**山根** 従来のフリーザーは買必要がなく、パティで全部できてしまいますね。

**富田** そういふ違いもスタッフに伝えていきました。新しい商品開発をする時、プラスチックに入れてはいいのかわからない、入れないほうがいいのか、両方とも食べ比べたりしています。

### チャレンジしたSUJU

**山根** 当面1、2年でチャレンジしようと思つことはありますか。

**富田** 私が形にしたいことは、まだまだたくさんあります。商品ももっと出していきたいし、拠点は名古屋にして

# 洋菓子講習

日本菓子専門学校 阿部 悟 教師

## Dacquoise Citron (ダコワーズ・シトロン)

【配合】 12個分	
A. ダコワーズ・ココア マンド	粉糖……………50g
卵白……………120g	レモン果皮……………1/4個分
グラニュー糖……………90g	B. クリーム・シトロン
全粒粉……………35g	クリーム(38%)……………45g
粉末アーモンド……………35g	バニラスティック
ココナッツファイン……………50g	フォンダン……………1/6本
	バター……………30g
	……………60g



ダコワーズ・シトロン

① リモンチェッコ……………25g  
 C. 仕上げ  
 レモン風味チョコレート……………75g  
 ホワイトチョコレート……………200g

② ①に②のチョコレートをコーティングして仕上げる。ダコワーズの生地に全粒粉とココナッツファインを使用することで、サククリと仕上がりになりました。形もレモンを意識して可愛らしく出来ています。

③ ①に②のチョコレートをコーティングして仕上げる。ダコワーズの生地に全粒粉とココナッツファインを使用することで、サククリと仕上がりになりました。形もレモンを意識して可愛らしく出来ています。

## 知 愛 ひとつひとつ手作りのわらび餅

### 御菓子処 芳光

茶人から絶大な信頼を得ている御菓子処「芳光」。店内には常時、季節の上生菓子8種類程、また風情豊かな干菓子類が並ぶ。中でも代表商品の「わらび餅」は、名古屋のみならず、全国的に人気の商品である。ひとたび百貨店に出品すれば即完売で、東京では行列ができるほどだという。

今年「芳光」の二代目、島岡裕雄氏にお話を伺いました。「芳光」は初代、故・島岡孝光氏が昭和29年、京都の老舗「塩芳軒」にて約10年間、京菓子を学び、その後名古屋の名店「川口屋」に入れられ、昭和40年、名古屋市中区新栄に「芳光」を創業。代表銘菓「わらび餅」を考案し全国的に知られる有名店に。平成15年、名古屋市中区徳川園付近へ移転

し、現在に至る。きな粉のかかった「わらび餅」はひとつひとつ手作りである。とても柔らかく、黒文字を入れると、中に漉し餡が包まれている。口に入れると絶妙なバランスで餅と餡が溶けていく。夏のイメージが強いわらび餅だが、芳光では暑さで品質が落ちることから、夏場を除いた10月〜6月の期間限定

で販売する。わらび餅が現在の形になったのは、お店を創業して10年ほどたったからの事だという。わらび粉は九州産。柔らかさのなかにもコシのあるものを選び、丹念に練り上げて粘りを出していく。創業当時は餡玉を手で丸めて、わらび餅で包んでいたが、口当たりを追求し、だんだんと餡が柔らかくなっていったのだそう。そして最終的には、竹べらで餡をすくうようになり、現在の形になっていったのだという。芳光の上生菓子はどれも柔らかく、わらび餅以外の菓子も、どれも負けず劣

らずの絶品だ。現在、初代の代わり、芳光の味を守っているのが二代目、島岡裕雄氏だ。裕雄氏は岐阜の和菓子の老舗「虎屋本店」の次男。三重の老舗「花乃舎」にて修業され、平成10年芳光に入る。テレビチャレンジャーの活躍や、選・和菓子職の認定など数々の受賞歴をもつ実力派の職人だ。普段、菓子づくりについて心掛けていた事を伺い、芳光は繊細です。季節によって気温や湿度など微妙な変化を受けるので、常に安定したものを

つくりたいですね。今後さらなる活躍を期待したい。愛知県菓子工業組合・栢植千晴

丸で、キリッとしたバタークリーム味わいになり、仕上げのレモン味のチョコレートで爽快感のある仕上がりになりました。形もレモンを意識して可愛らしく出来ています。

わらび餅が現在の形になったのは、お店を創業して10年ほどたったからの事だという。わらび粉は九州産。柔らかさのなかにもコシのあるものを選び、丹念に練り上げて粘りを出していく。創業当時は餡玉を手で丸めて、わらび餅で包んでいたが、口当たりを追求し、だんだんと餡が柔らかくなっていったのだそう。そして最終的には、竹べらで餡をすくうようになり、現在の形になっていったのだという。芳光の上生菓子はどれも柔らかく、わらび餅以外の菓子も、どれも負けず劣

らずの絶品だ。現在、初代の代わり、芳光の味を守っているのが二代目、島岡裕雄氏だ。裕雄氏は岐阜の和菓子の老舗「虎屋本店」の次男。三重の老舗「花乃舎」にて修業され、平成10年芳光に入る。テレビチャレンジャーの活躍や、選・和菓子職の認定など数々の受賞歴をもつ実力派の職人だ。普段、菓子づくりについて心掛けていた事を伺い、芳光は繊細です。季節によって気温や湿度など微妙な変化を受けるので、常に安定したものを

つくりたいですね。今後さらなる活躍を期待したい。愛知県菓子工業組合・栢植千晴



**店舗データ**  
**御菓子所 芳光**  
 名古屋市東区新出来 1-9-1  
 TEL 052-931-4432  
 定休日 日曜日  
 営業時間 9時～18時

① 手鍋にクリーム、バニラ、フォンダンを入れて沸騰させて冷ます。  
 ② 軟らかくしたバターをしつかり泡立てて、①と混ぜ合わせリモンチェッコを加えなめらかにする。  
 ③ 仕上げ  
 ① 表面についた粉糖を刷毛

① 手鍋にクリーム、バニラ、フォンダンを入れて沸騰させて冷ます。  
 ② 軟らかくしたバターをしつかり泡立てて、①と混ぜ合わせリモンチェッコを加えなめらかにする。  
 ③ 仕上げ  
 ① 表面についた粉糖を刷毛

① 手鍋にクリーム、バニラ、フォンダンを入れて沸騰させて冷ます。  
 ② 軟らかくしたバターをしつかり泡立てて、①と混ぜ合わせリモンチェッコを加えなめらかにする。  
 ③ 仕上げ  
 ① 表面についた粉糖を刷毛

① 手鍋にクリーム、バニラ、フォンダンを入れて沸騰させて冷ます。  
 ② 軟らかくしたバターをしつかり泡立てて、①と混ぜ合わせリモンチェッコを加えなめらかにする。  
 ③ 仕上げ  
 ① 表面についた粉糖を刷毛

① 手鍋にクリーム、バニラ、フォンダンを入れて沸騰させて冷ます。  
 ② 軟らかくしたバターをしつかり泡立てて、①と混ぜ合わせリモンチェッコを加えなめらかにする。  
 ③ 仕上げ  
 ① 表面についた粉糖を刷毛

① 手鍋にクリーム、バニラ、フォンダンを入れて沸騰させて冷ます。  
 ② 軟らかくしたバターをしつかり泡立てて、①と混ぜ合わせリモンチェッコを加えなめらかにする。  
 ③ 仕上げ  
 ① 表面についた粉糖を刷毛

① 手鍋にクリーム、バニラ、フォンダンを入れて沸騰させて冷ます。  
 ② 軟らかくしたバターをしつかり泡立てて、①と混ぜ合わせリモンチェッコを加えなめらかにする。  
 ③ 仕上げ  
 ① 表面についた粉糖を刷毛

① 手鍋にクリーム、バニラ、フォンダンを入れて沸騰させて冷ます。  
 ② 軟らかくしたバターをしつかり泡立てて、①と混ぜ合わせリモンチェッコを加えなめらかにする。  
 ③ 仕上げ  
 ① 表面についた粉糖を刷毛

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

二代目 島岡裕雄氏



わらび餅



**お菓子づくりの合理化をトータルサポート。**

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。

IoT対応 通信機能(オプション)により、活用の幅はさらに広がります。

**クッキー自動生産ライン**

CN580の豊富なオプションを活用して、クッキーの成形から天板への配列までの作業を省スペースで自動化できます。

セットパンナー 重合ノズルソニックスライサー

**RHEON 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・上海