

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959号(平成31年2月)



新年拡大合同役員会

会議では齊藤理事長・社長より「栄養成分表示のため菓子業界専用計算ソフトについて、当初の予定より遅れましたが、お届けすることができました。また、厚生労働省が検討している食品衛生管理の国際標準であるHACCPの制度化に對しては、HACCPの考案方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書(案)を作成し、確定すれば、各組合員へ送付致します。また、10月1日よりいよいよ、軽減税率制度が導入されますが、昨年末、農林水産省より冊子の『Q&A付き早わかりガイド』が提供されました。各都道府県菓子工業組合には、組合員分お送りいたしましたので、新年会や講習会などで配布していただければ幸いです」と説明があった。

## 全菓連・ビル会社 新年会には関係者140名が参加

全菓連、同共済ビルディング(理事長、社長齊藤俊明氏)では1月15日、東京・明治記念館で新年拡大合同役員会を開催。本年も理事・監事以外の各都道府県の理事長が参加した。会議終了後には業界関係者を招いての新年会も行い、約400名が参加、公務多忙の中、甘利明衆議院議員も駆け付けた。

続いて、農林水産省食料産業局倉庫審議官より「昨年は北海道胆振東部地震、度重なる台風、7月の西日本豪雨など数多くの災害に見舞われました。世界に目を向けると、TPP11が発効し、2月1日には日EU・EPAが発効され、菓子関係業界にかかる事柄が多い年と思えます。また、今年は、ラグビーワールドカップ2019日本大会、来年は2020東京オリンピック・パラリンピック競技大会が予定され、訪日される外国人の更なる増加が期待されます。繊細なバラエティーに富んだ我が国の菓子の素晴らしい魅力を発信していただき、外国人に、日本のお菓子がどのよ

次にHACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書(案)について「実証調査を9月に行ったが、例示があるので難しくないと報告があり、手引書を12日に厚労省へ提出した。厚労省は今年26日開催する公開の技術検討会で諮り、調

うに評価されるのか、改めて認識する機会になると思えます。この機会に、お菓子の業界の更なる飛躍に向け、取り組んでいただければと思います。また、農林水産物、食品の輸出についても、力を入れています。輸出額1兆円を本年の目標として掲げています。平成29年は、輸出額が8千71億円となり、6年連続で増加する見込みです。お菓子は、昨年1月から10月までの増加率は対前年同期で、12.7%と伸びています。日本の菓子に認められている証左だと思えますので、この勢いを止めることなく更なる輸出拡大に向けて、皆様の支援をお願いいたします。また、10月からは、我

整が終了すれば確定される。確定後、各組合員へ手引書本体、記入要領など書式一式を送付予定である。独自に衛生管理を行っている会社は、既存のマニュアルや記録表はそのまま使用できるようにしたい。また、ホームページからデータをダウンロードして、各社で改良を加えられるようにす

が国初めての複数税率制度の導入が予定されています。準備にあたり、貴連合会は講習会を多数開催していただき、組合員の皆様にもレジの導入にも積極的に取り組まれていると伺っています。農林水産省としても、この制度が適切に理解され、円滑に導入されるよう政府一体となって、様々な政策を運行します。引き続きご協力をお願いいたします。また、先の国会では、入国管理法が改正され、新たな在留資格ができ、菓子を含む食料品製造業は、来年度から一定の専門性、技能を有する外国人材を雇用することができるようになります。即戦力となる外国人材の受け入れに向

る」と説明された。他には外国人材の受け入れ(2面参照)、個人事業者の事業用資産に係る相続税・贈与税の納税猶予制度創設について(新年号掲載)説明があった。

より「デパ地下で和菓子・洋菓子を一通り見て、その日のデザートを買うのが楽しみです。カロリーの少ない和菓子・洋菓子を、品質、見栄え、味覚を落とさず開発して頂ければ、みんな喜ぶと思います。日本は外国人からみて、安心、安全、便利、清潔、親切で食事もお菓子もおいしいというのが、インバウンドの魅力になっていきます。これから観光庁と連携を取りながら、訪日観光客を450万人に拡大する秘策として、観光庁を中心に日本のプロモーションビデオの作成を、世界的なスターにオファーを出しているところです。これから、ますますインバウンドが増え、食文化を築しむ人が増えると思えます」と挨拶があった。

「新年会」  
 会議終了後は新年会が開かれ、齊藤理事長より「菓子業界は様々な諸問題に直面しておりますが、本年は時間外労働の上限規制の導入、年次有給休暇の確実な取得、正規雇用労働者と非

at your side

コンパクトで高速印刷を実現!  
 商品ラベル印刷に必要な機能が詰め込まれています!

## お店の商品ラベルに、これ一台!

### ブラザーの小型感熱ラベルプリンター QL-820NWB

約125mm(W)×234mm(D)×145mm(H)

ブラザーの専用カセットだから取り換えも簡単!  
**＋用紙サイズも自動認識!**

デザインラベルも自由自在。  
**豊富なテンプレート**をご用意。黒赤印刷も可能に!

# ¥31,860

希望小売価格: オープン価格  
 通常価格(税込)

日付・時間入りラベルの作成が簡単!

有線/無線LAN/Bluetooth® 対応で**スマホからラベル作成可能!**

さらに詳しい内容はコチラ

“だから、私はブラザーを選びました!”

### スイーツアミューズ [スイーツショップ]

フランス、イタリア、スイスなど本場ヨーロッパの材料、又、国内外一級品の素材を使ったショコラ、マカロン、生菓子、焼き菓子などすべてを店内にて手作り。商品はクラシカルなもからトレンドなまでの、こだわり抜いた逸品を提供している。

ブラザーのラベルプリンターが、**これまで手間だった作業を一気に解決してくれました。**

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、スマホアプリから印刷。

以前は賞味期限をラベルへ直接スタンプして、非常に手間がかかりましたが、QL-820NWBには時計機能が内蔵されており、ラベルに自動で賞味期限を印字することが非常に便利になりました。そしてWi-Fiを利用してスマートフォンから無線で印刷ができるようになったことでも嬉しい機能です。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アプリからデータを選択してから印刷しています。この一連の流れが思った以上に簡単で、商品づくりも非常に楽になりました。

スマートフォン + ラベルプリンター

ビジネスNAVI  
 プラザー 貸出し 検索

ブラザーコールセンター ☎0120-590-383  
 受付時間 9:00~12:00 / 13:00~17:00(月~土) \*日曜・祝日・弊社指定休日を除きます。

ブラザー販売株式会社

# 新たな外国人材 受け在留資格の創設

## 菓子製造業(製造小売り)は飲食料品製造業に包含

深刻化する国内の人手不足に対応した新たな外国人材の受け入れ在留資格の創設のための出入国管理法の改正法が平成30年12月8日に成立、同日に公布された。

現在、国は、受け入れの具体的な方法等の詳細を定めた政省令の検討を進めるとともに、同25日には各受け入れ分野毎の制度の運用

### 出入国管理法の改正の主な内容

1. 新たな在留資格の創設
  - ① 特定技能1号：不足する人材を確保すべき受け入れ対象分野に属する相当程度の知識又は経験を要する技能を必要とする業務に従事する即戦力となる外国人向けの在留資格
  - ② 特定技能2号：同分野

### HACCPに沿った衛生管理 事業者団体が作成した手引書に基づいて行うこと

全菓連に対し、県組合より、HACCPの制度化について「保健所の説明会等でHACCP本体の説明のみにとどまり、事業者の規模、業種に応じて業界団体が作成する「衛生管理計画作成の手引書」による対応の説明がなされない事例がある」と複数の問い合わせがあった。

全菓連では、内容を厚生労働省食品監視安全課に対し、保健所等に対し制度化の趣旨、内容の徹底を要望。

### 政省令の骨子案の主な内容

1. 雇約の満たすべき基準
  - ① 報酬額は、日本人が従事する場合の額と同程度以上であること
  - ② 一時帰国を希望した場合、休暇を取得させること(労働関係法の規定による)
  - ③ 外国人が帰国旅費を負担できなければ、受け入れ

### HACCP(ハサツ)に沿った衛生管理の制度化に伴う食品等事業者への監視指導について

その結果、2月1日付で厚生労働省医業・生活衛生局食品監視安全課長より関係自治体に対し、下記の件名の通知が発出された。

別記の通知を確認の上、無用の不安にとられないようお願いします。

なお、菓子製造業界用の衛生管理計画作成の手引きについては、2月8日厚生労働省による確認手続きが終了し、同日に同省のホームページに掲載されました。今後、印刷製本の上、

の適正な実施、履行が確保されるための所要の基準に適合する必要があります

3. 登録支援機関
  - ① 受け入れ機関は、特定技能1号外国人に対する支援を実施する必要があること
  - ② 特定技能外国人の報酬額が日本人と同等以上であることなどを確保するため、特定技能外国人との雇約は、所要の基準に適合する必要があります
  - ③ 受け入れ機関は①、②

②一回当たりの在留期間(更新可能)は、1年、6か月又は4か月

### 飲食料品製造業分野に係る運用方針

運用要領の主な内容

1. 受け入れ見込み数(生産性の向上、国内人材の確保を行った上での不足人員)向こう5年間で最大3万4千人
2. 飲食料品製造業において求められる人材(特定技能1号)の基準
3. 外国人本人に関する基準
  - ① 1号特定技能外国人：業務に必要な技能水準及び日本語能力水準
  - ② 紹介業者等から保証金の徴収等をされていないこと
  - ③ 18歳以上であること
  - ④ 在留期間等
  - ⑤ 1号特定技能外国人の在留期間は通算で5年(単身)

①技能水準の評価

「飲食料品製造業技能測定試験(仮称)」により評価

技能1号の基準

1. 技能水準の評価
  - ① 技能水準の評価
  - ② 技能水準の評価

②特定技能所属機関(外国人と雇約を結んだ企業等)に課せられる条件

- ・ 農水省関係業界団体、登録支援機関等で構成される「食品産業特定技能協議会(仮称)」の構成員になること
- ・ 協議会に対し必要な協力をを行うこと
- ・ 登録支援機関に1号特定技能外国人支援計画の実施を委託する場合には、協議会の構成員となっている機関に委託すること
- ③ 特定技能外国人の雇用形態
  - ・ 直接雇用に限る

① 報酬額は、日本人が従事する場合の額と同程度以上であること

② 一時帰国を希望した場合、休暇を取得させること(労働関係法の規定による)

③ 外国人が帰国旅費を負担できなければ、受け入れ

① 1号特定技能外国人：業務に必要な技能水準及び日本語能力水準

② 紹介業者等から保証金の徴収等をされていないこと

③ 18歳以上であること

④ 在留期間等

⑤ 1号特定技能外国人の在留期間は通算で5年(単身)

① 技能水準の評価

「飲食料品製造業技能測定試験(仮称)」により評価

技能1号の基準

1. 技能水準の評価
  - ① 技能水準の評価
  - ② 技能水準の評価

② 特定技能所属機関(外国人と雇約を結んだ企業等)に課せられる条件

- ・ 農水省関係業界団体、登録支援機関等で構成される「食品産業特定技能協議会(仮称)」の構成員になること
- ・ 協議会に対し必要な協力をを行うこと
- ・ 登録支援機関に1号特定技能外国人支援計画の実施を委託する場合には、協議会の構成員となっている機関に委託すること
- ③ 特定技能外国人の雇用形態
  - ・ 直接雇用に限る

### 主な質疑応答

3月号又は4月号の菓子工業新聞に同封で組合員各位に送付することとしている。

HACCPに沿った衛生管理の制度化に向けては、衛生管理の基準を厚生労働省令に規定し、地方自治体による監視指導の内容を平準化することとしており、平準化にあたっては、「食品衛生管理に関する技術検討会」において確認等が終了した、事業者団体が作成した業種別手引書に基づき実施することとしています。

また、上記の法律改正を踏まえた「食品衛生法等の一部を改正する法律」に基づく政省令案の検討状況

① 技能水準の評価

「飲食料品製造業技能測定試験(仮称)」により評価

技能1号の基準

1. 技能水準の評価
  - ① 技能水準の評価
  - ② 技能水準の評価

② 特定技能所属機関(外国人と雇約を結んだ企業等)に課せられる条件

- ・ 農水省関係業界団体、登録支援機関等で構成される「食品産業特定技能協議会(仮称)」の構成員になること
- ・ 協議会に対し必要な協力をを行うこと
- ・ 登録支援機関に1号特定技能外国人支援計画の実施を委託する場合には、協議会の構成員となっている機関に委託すること
- ③ 特定技能外国人の雇用形態
  - ・ 直接雇用に限る

### 農林水産物・食品輸出プロシエクト(GFP)が進行中

農林水産省は、2019年に1兆円の農林水産物・食品の輸出達成の目標に向けて、8月31日に農林水産物・食品輸出プロシエクト(GFP)を発定させている。これは農水省のサイトに登録すると、①農水省が無料で「輸出の可能性」を診断、②輸出商社の商品リクエスト情報の受取、③輸出希望商品を輸出商社に紹介・マッチングなどが受けられるというもの。

多くの輸出商社は国内取引で商品を購入するため、

① 技能水準の評価

「飲食料品製造業技能測定試験(仮称)」により評価

技能1号の基準

1. 技能水準の評価
  - ① 技能水準の評価
  - ② 技能水準の評価

② 特定技能所属機関(外国人と雇約を結んだ企業等)に課せられる条件

- ・ 農水省関係業界団体、登録支援機関等で構成される「食品産業特定技能協議会(仮称)」の構成員になること
- ・ 協議会に対し必要な協力をを行うこと
- ・ 登録支援機関に1号特定技能外国人支援計画の実施を委託する場合には、協議会の構成員となっている機関に委託すること
- ③ 特定技能外国人の雇用形態
  - ・ 直接雇用に限る

製造事業者は輸出手続きを自ら行わずに速やかに輸出できる。輸出に関心のある中小事業者には、登録する価値があると思われる。GFPへの登録数はすでに700件を超えている。

詳細は、農林水産省食料産業局 輸出促進課 輸出プロシエクト室

電話(代表) 03-35502-8111(内線4345)、(直通) 03-6738-6475まで問い合わせ。概要は、「農水省GFP」でネット検索可能。



### 宮城 平成31年第63回 全国銘菓奉獻祭

宮城県岩沼市に鎮座します「竹駒神社」は日本三稲荷の一社に挙げられる五穀豊穡・衣食住を守護する神社として崇敬を集め、また豊漁の神、商売繁盛の神、殖産興業、防災招福、開運出世の神と称えられ、更に交通安全、航海安全、安産祈願等に至るまで多様なご利益をもたらす神社として東北地方はもとより、遠く北海道、関東各地から広く信仰を集めている神社です。

この度江戸時代後期から末期の神社・寺院建築の代表例として「竹駒神社唐門



第63回全国銘菓奉獻祭



塗り三方を15台奉納致しました。この全国銘菓奉獻祭には、明治神宮の宮司中島精太郎様を名譽総裁にお迎えし盛大に催されます。竹駒神社の宮司千葉博男様が名譽宮司に新宮司に村田守

広様がご就任され、第63回全国銘菓奉獻祭が3月10日(日)〜16日(土)まで毎年初午大祭に併せまして7日間開催致します。

今年度より奉獻費の見直しを致しました。全国のお菓子屋様には気軽にご奉獻頂き、ご商売繁盛にあやかるべくご祈願をお勧め致します。

近日、竹駒神社様よりご案内が届くと思っております。更

### 大阪 「働き方改革で大阪を元気にする」方法を学ぶ

大阪府菓子工業組合の新年互礼会が、1月18日にリーガロイヤルホテルで開かれ、まず、野村泰弘理事長が年頭のあいさつを述べられました。野村理事長は、大阪府博決定のニュースに



六本佳代氏

ふれ「おいしさと夢を届け、人と人をつなぐお菓子はまさに平和のシンボル。組合をあげて盛り上げていきたい」と話されました。また、HACCP義務化、食品表示法改正など菓

子業界で取り組むべき課題がある中で、変化に適切に対応し、創意工夫していくことの大切さ、組合としての対策や講習会などサポートの利用を呼びかけられました。

また同日には、大阪労働局雇用環境・均等部長の六本佳代氏を講師にお招きし「働き方改革で大阪を元気にする」と題した講演をお聞きしました。

ニュースなどでもその言葉が聞かない日はないほど、現在の大きなテーマとなっている「働き方改革」とはどのようなものなのか。分かりやすい資料とスライドで次のようにまとめられました。

◎「少子高齢化による労働力人口の減少・人手不足」を補うため、女性や高齢者の活躍を促進するのが「働き方改革」。

◎「誰もが働きやすい環境を整備していくことが大切。魅力ある職場づくりをする」ことが、人材の確保につながるといふ好循環を生む。

講演では、特に大阪の「働き方改革」実現に向けて、以下のように解説されました。

◎「大阪の特徴」  
中小企業の割合が高い。中小企業が働き方改革を進めることで、人材確保や経済の好循環の恩恵を強く受けられる。

◎「大阪の課題」  
女性の就業率が全国と比較して低いこと。20〜30歳の若者が東京圏に流出していること。長時間労働など、全国的な課題が大阪においても共通していること。これらをふまえて、大阪

労働局として、地域の関係者と連携して行っている取り組みについて、次のように紹介されました。

「大阪働き方改革推進会議が平成27年11月に発足。大阪府をはじめとする地方公共団体、行政機関、労働団体、経済団体、金融機関が参画、基本方針とロードマップがメンバーにより策定され、幅広く情報共有、意見交換が行われている。平成30年10月の第5回会議において、中小企業の取り組み促進に向けた連携のため、大阪府中小企業団体中央会などが会議メンバーが追加された。

続いて、六本氏は働き方改革関連法案の概要についてふれ、時間外労働や年次有給休暇の取得義務、雇用形態に関わらない公正な待遇の確保など、経営者にと

◎「時間外労働改善助成金」  
生産性を高めながら働く時間の縮減に取り組む中小企業などを支援するなど

また、各相談窓口のご案内などもあり、働き方改革を実現するための具体的なメソッドを取る受講者の姿が印象的でした。

大阪府菓子工業組合副理事長・村上信

全国菓子工業組合連合会 会員様用OEMのご案内

## 菓匠かりんとう

近年流行している、細身の高級感あるかりんとう。質の高い原材料にこだわり、様々なフレーバーのかりんとうを開発いたしました。出来るだけ国内産の原料を使用し、今回の6種類には特色あふれる材料を生地や蜜に練り込みました。スタイリッシュでもありながらも老舗店の売り場に馴染むオリジナルデザインのパッケージでお届けします。

- ・1種類 12袋で1ケース
  - ・取り混ぜて10ケースから発送いたします
- サンプル品(有償)もご用意しております

お申し込みは各県菓子工業組合へお願いいたします。



### フレーバー全6種

1種類12袋、取り混ぜ120袋の小ロットから



—とこしえ味噌—

長期熟成させた味噌味を使用奥深い味わいに仕上げました



—完熟メロン—

生産量日本一の茨城メロンその茨城メロン果汁蜜を使用



—朝摘みいちご—

鉾田市「村田農園」の莓を丁寧に裏ごしし蜜に加え仕上げました



—あまさけ—

「月の牛酒造」の熟成酒粕を生地と上掛け蜜に使用した一品



—梅うめ—

梅干の老舗 吉田屋の梅干の美味しさをかりんとうにしました



—常陸秋そば—

名店「月待ちの滝もみじ苑」の上質なそば粉で仕上げました

### 京都 食品表示とHACCPについて

京都府菓子工業組合では平成31年1月22日(水)に新年会並びに新年研修会をANA京都クラウンプラザホテルで開催致しました。今回の研修会は京都商工会議所との共催で、食品表示とHACCPについての研修会を、組合員約70名参加のもと研修を行いました。

はじめに、昨年11月に行いました成分表示計算ソフトの講習会で、計算結果を正確に出すためには、その商品の水分量を計って入力しなければならぬことがわかり、その水分量も、合理的な根拠に基づいたものでなければ使用できないことがわかりました。その方法と



食品表示とHACCPについての研修会

長崎県 若永梅軒様  
長崎は異国情緒あふれる風光明媚な港町として知られていますが、カステラをはじめとする独特の和菓子がある事を皆様ご存知でしょうか。

鎖国が続いた江戸時代も、唯一長崎は幕府の直轄地である出島を使った輸出入取引がもたらした歴史があります。出島交易は主にオランダを相手国として

はもとよりの月餅などの中華菓子も多く伝わって、日本の技術と融合し伝統的な菓子となってきました。

その長崎において、江戸後期の天保年間に創業された老舗が若永梅軒さんです。独特の和菓子である、「もしほ草」や「寒菊」などは長崎独特の和菓子として貴重な歴史を今に伝えていきます。もちろん長崎カス

**素晴らしき 銘店を訪ねて**

[35] 尾関 勇

た老舗が若永梅軒さんです。独特の和菓子である、「もしほ草」や「寒菊」などは長崎独特の和菓子として貴重な歴史を今に伝えていきます。もちろん長崎カス

業における衛生管理の手引書について、現在厚労省との最終の調整を行っている事を説明し、3月までには組合員に正式な手引書が届く予定です。

長崎の中心部、有名な眼鏡橋の近くにある本店は、古き良き長崎を伝える素晴らしき佇まいをされてお

して、一つは材料と出来上がった製品の重さの違いで水分量を算出する方法、一つは水分量だけを検査機関に検査する方法、最後は水分量計で計測する方法が説明されました。最初と二番目の方法は現実的ではなく、三番目の水分量計を用いて計測する方法が良いとの結論が出たのですが、水分量計も調べるのに手間が掛り、表示の為に購入し、5万円程度の製品で良い物がありましたので、組合員に使い方を含め紹介を致しました。

ただ5万円と言いつても、やはり家族経営の所は負担が大きいとの声を聞き、購入し自由に使って頂き、成分表示の計算に役立てて頂くことになりました。

次に、製造に携わる従業員が常時50名以下の所に適応される、HACCPの考え方を取り入れた菓子製造

### 福井 越前おおのでっちゃん祭り 真冬恒例イベントに14店舗集う

毎年2月第1週の土日に開かれる「越前おおのでっちゃん祭り」。今年で8回目の開催を向かえ、福井県内でも恒例の真冬の食イベントとなっている。

『でっちゃん』は水ようかんのことで、福井県内では大野、小浜の方で前者の呼び名が使用されている。その起源は諸説あるが、その中のひとつに、昔、商売を見習うのに丁稚奉公というものがあり、休みも年に二度、正月と盆だけ故郷に帰ってもらうだけの時代がありました。ある時、店の主人が正月休みに帰る丁稚さんに土産として羊かん

り、そのDNAを間近に感じることが出来ます。催事期の「桃カステラ」や「桃求肥」、そして「鯉菓子」などは全国的にみて大変珍しいもの。前述の寒菊は製造に一年近くを要する生姜風味の干菓子で、ちょうど真冬に仕込みが始まり、年に7回ほどしか製造されない極めて希少な製品です。

独特の文化を育んだ長崎の街の未だに残る数々の珍しい菓子を、ぜひ彼の地で味わっていただきたいと思

く旨を案内しました。また、どのよう内容になるかは、手引書が届けばすぐに実施できるように、準備として菓子製造業向けの案を長・横山長尚

もとの、小規模飲食店の衛生管理との比較を交え説明を致しました。

京都府菓子工業組合理事 長・横山長尚

正月にこたつに入って食べるのが習慣となっています。今年市内業者の14店舗にご協力いただき、大変賑やかに行われた。食比べサイズを全店舗集めた「完全制覇セット」など、回を重ねるごとにお客様に喜んでいただける企画を毎年作ってきました。

また、でっちゃんだけでなく、いちご大福や市内の飲食業者を集めた「味物語」企画では温かい地元グルメを、初日の土曜日夜には冬花火、商店街などでは雪灯籠や雪像を作り会場内外で冬の大雪を満喫できるよ

今年度からは市外のグルメを集めた催しや市内飲食店が同日開催された街コン企画などで主に若い世代をターゲットにした試みも行われ、祭りの開催に花を添えた。このでっちゃん祭りでお客様が気に入った各店舗の商品を後日お買い求めになるなどして、開催前は1月終わりが販売終了り上がった。

一方「全国あめ博覧会」は蔵の町で知られる「中町の蔵シツク館」で同時開催された。

1都20県から38社が参加し、いろいろのりな菓子約1000品の展示販売がされた。こちらは大変な人気であった。

地元松本からは老舗3社(山屋御館所、飯田屋館店、新橋屋館店)が本年共同開催した「信州産リンゴ入り新作館」を販売し、大会に花を添えていた。大会実行委員会によると2日間で約12万人が訪れたとのこと、松本あめ市は一足早く春を告げる正月の風物詩でもあります。

長野県菓子工業組合・事務局長・牛越繁

### 長野 新春を彩る松本あめ市と全国あめ博覧会が開催される

新春恒例の松本あめ市が今年1月12日、13日の2日間わたって中心市街地で開催された。

江戸時代の市神祭を再現した「時代行列」や故事に由来した「塩取り合戦」などの企画が催され、各町

通りには、福あめ、板あめ豆板、をはじめ各種飴類や福だるまを売る露店が多数出展し「福あめはいかがですか」という地元の子供らの元気な声か響き、初春の町は華やかな賑わいで溢れた。

一方「全国あめ博覧会」は蔵の町で知られる「中町の蔵シツク館」で同時開催された。

1都20県から38社が参加し、いろいろのりな菓子約1000品の展示販売がされた。こちらは大変な人気であった。

地元松本からは老舗3社(山屋御館所、飯田屋館店、新橋屋館店)が本年共同開催した「信州産リンゴ入り新作館」を販売し、大会に花を添えていた。大会実行委員会によると2日間で約12万人が訪れたとのこと、松本あめ市は一足早く春を告げる正月の風物詩でもあります。

長野県菓子工業組合・事務局長・牛越繁

雪灯籠や雪像を作り会場内外で冬の大雪を満喫できるよ

今年度からは市外のグルメを集めた催しや市内飲食店が同日開催された街コン企画などで主に若い世代をターゲットにした試みも行われ、祭りの開催に花を添えた。このでっちゃん祭りでお客様が気に入った各店舗の商品を後日お買い求めになるなどして、開催前は1月終わりが販売終了り上がった。

一方「全国あめ博覧会」は蔵の町で知られる「中町の蔵シツク館」で同時開催された。

1都20県から38社が参加し、いろいろのりな菓子約1000品の展示販売がされた。こちらは大変な人気であった。

地元松本からは老舗3社(山屋御館所、飯田屋館店、新橋屋館店)が本年共同開催した「信州産リンゴ入り新作館」を販売し、大会に花を添えていた。大会実行委員会によると2日間で約12万人が訪れたとのこと、松本あめ市は一足早く春を告げる正月の風物詩でもあります。

長野県菓子工業組合・事務局長・牛越繁

また、でっちゃんだけでなく、いちご大福や市内の飲食業者を集めた「味物語」企画では温かい地元グルメを、初日の土曜日夜には冬花火、商店街などでは雪灯籠や雪像を作り会場内外で冬の大雪を満喫できるよ

今年度からは市外のグルメを集めた催しや市内飲食店が同日開催された街コン企画などで主に若い世代をターゲットにした試みも行われ、祭りの開催に花を添えた。このでっちゃん祭りでお客様が気に入った各店舗の商品を後日お買い求めになるなどして、開催前は1月終わりが販売終了り上がった。

一方「全国あめ博覧会」は蔵の町で知られる「中町の蔵シツク館」で同時開催された。

1都20県から38社が参加し、いろいろのりな菓子約1000品の展示販売がされた。こちらは大変な人気であった。

地元松本からは老舗3社(山屋御館所、飯田屋館店、新橋屋館店)が本年共同開催した「信州産リンゴ入り新作館」を販売し、大会に花を添えていた。大会実行委員会によると2日間で約12万人が訪れたとのこと、松本あめ市は一足早く春を告げる正月の風物詩でもあります。

長野県菓子工業組合・事務局長・牛越繁

また、でっちゃんだけでなく、いちご大福や市内の飲食業者を集めた「味物語」企画では温かい地元グルメを、初日の土曜日夜には冬花火、商店街などでは雪灯籠や雪像を作り会場内外で冬の大雪を満喫できるよ

今年度からは市外のグルメを集めた催しや市内飲食店が同日開催された街コン企画などで主に若い世代をターゲットにした試みも行われ、祭りの開催に花を添えた。このでっちゃん祭りでお客様が気に入った各店舗の商品を後日お買い求めになるなどして、開催前は1月終わりが販売終了り上がった。

一方「全国あめ博覧会」は蔵の町で知られる「中町の蔵シツク館」で同時開催された。

1都20県から38社が参加し、いろいろのりな菓子約1000品の展示販売がされた。こちらは大変な人気であった。

地元松本からは老舗3社(山屋御館所、飯田屋館店、新橋屋館店)が本年共同開催した「信州産リンゴ入り新作館」を販売し、大会に花を添えていた。大会実行委員会によると2日間で約12万人が訪れたとのこと、松本あめ市は一足早く春を告げる正月の風物詩でもあります。

長野県菓子工業組合・事務局長・牛越繁

また、でっちゃんだけでなく、いちご大福や市内の飲食業者を集めた「味物語」企画では温かい地元グルメを、初日の土曜日夜には冬花火、商店街などでは雪灯籠や雪像を作り会場内外で冬の大雪を満喫できるよ

今年度からは市外のグルメを集めた催しや市内飲食店が同日開催された街コン企画などで主に若い世代をターゲットにした試みも行われ、祭りの開催に花を添えた。このでっちゃん祭りでお客様が気に入った各店舗の商品を後日お買い求めになるなどして、開催前は1月終わりが販売終了り上がった。

一方「全国あめ博覧会」は蔵の町で知られる「中町の蔵シツク館」で同時開催された。

1都20県から38社が参加し、いろいろのりな菓子約1000品の展示販売がされた。こちらは大変な人気であった。

地元松本からは老舗3社(山屋御館所、飯田屋館店、新橋屋館店)が本年共同開催した「信州産リンゴ入り新作館」を販売し、大会に花を添えていた。大会実行委員会によると2日間で約12万人が訪れたとのこと、松本あめ市は一足早く春を告げる正月の風物詩でもあります。

長野県菓子工業組合・事務局長・牛越繁

行事予定 2月11日、3月31日、第19回佐賀城下ひなまつりにて丸ポロの製造、実演、販売(土日祝)、佐賀バルーンミュージアム、佐賀市 2月20日、栄養成分ソフト講習会・軽減税率講習会、講師:糸井理沙(鳥取県菓子工業組合事務局)・倉吉税務署、倉吉駅多目的ホール 山梨 2月22日、山梨県菓子まつり、地場産業センターからいけら、甲府市 2月23日、第7回いわてS1スイーツフェスタ、岩手産業文化センターアピア、滝沢市 2月27日、菓子技術講習会、講師:仲嶋真輝氏(千葉県)、加茂市 3月20日、黒糖プロジェクト(鹿児島県産黒糖菓子試食・販売イベント)、鹿児島中央駅2階コンコース、鹿児島市

また、でっちゃんだけでなく、いちご大福や市内の飲食業者を集めた「味物語」企画では温かい地元グルメを、初日の土曜日夜には冬花火、商店街などでは雪灯籠や雪像を作り会場内外で冬の大雪を満喫できるよ

今年度からは市外のグルメを集めた催しや市内飲食店が同日開催された街コン企画などで主に若い世代をターゲットにした試みも行われ、祭りの開催に花を添えた。このでっちゃん祭りでお客様が気に入った各店舗の商品を後日お買い求めになるなどして、開催前は1月終わりが販売終了り上がった。

一方「全国あめ博覧会」は蔵の町で知られる「中町の蔵シツク館」で同時開催された。

1都20県から38社が参加し、いろいろのりな菓子約1000品の展示販売がされた。こちらは大変な人気であった。

地元松本からは老舗3社(山屋御館所、飯田屋館店、新橋屋館店)が本年共同開催した「信州産リンゴ入り新作館」を販売し、大会に花を添えていた。大会実行委員会によると2日間で約12万人が訪れたとのこと、松本あめ市は一足早く春を告げる正月の風物詩でもあります。

長野県菓子工業組合・事務局長・牛越繁

**秋田県菓子工業組合**

〒010-0061 秋田市卸町三二二一七 (南酒井商会二階)

電話 〇一八(八六五)三五三六  
FAX 〇一八(八六二)七〇一五

理事長 塚本幸高  
副理事長 小松彰  
同 小国輝也  
同 小藤雅也  
専務理事 齊藤雅一  
事務局長 川口雅一

愛知

お菓子の「オカヤス」 「西尾抹茶」をお菓子に託す

西尾市といえば、愛知県中央部を北から南へ流れる矢作川流域の南端にあり、抹茶の生産量日本一を誇る。また「三河の小京都」として知られている。

今回ご紹介するのは、西尾市から「西尾抹茶」をお菓子に託して発信している地元洋菓子店、お菓子の「オカヤス」さんを紹介致します。



西尾抹茶ロール



お菓子の「オカヤス」

お菓子の「オカヤス」さんのオーナーシェフ、岡安且憲さんは、高校を卒業と同時に、東京、大阪、ヨーロッパで修行し、お父様の経営する美家の洋菓子店「T.S.U.T.A.Y.A」に帰って一線を退きそれまで使っていたお菓子のレシピまで処分するという徹底さで、且憲さんにバトンを渡ししました。

任されたオーナーシェフ且憲さんは、今までに勉強してきたことの実践として、すぐさま店の改装の準備に入り、店名まで換えて「西尾抹茶」に着目し、様々な製品に挑戦し発売してきました。

近年では「西尾抹茶」の素材を広く圏外にも発信すると共に、観光マーケットにも参入して拡販に努められています。

まず、地元の道の駅や、高速道路のサービスエリア「刈谷ハイウェイオアシス」に、西尾抹茶の生チョコロール「和華(わか)」、茶葉を食べた鶏が産んだ卵を使ったプリン「茶っぷりん」など、名前もとてもユニークです。

他にも、西尾抹茶を使って焼いたふわふわの「西尾抹茶ロール」など、おやつ菓子とお手軽に食べてもらって、ファンの獲得に努めています。

最近では、複合店舗へも出店し、ブランドを武器に「西尾抹茶」を使ったお菓子のみの品揃えで勝負し、バイヤーとも対等の立場で話して、条件面で決して妥協することなく納得のいく

協することなく納得のいく出店を行っています。これも「西尾抹茶」に特化したお菓子作りと、強い経営理念を持っているからこそだと思えます。

他にも、地元の地酒とのコラボでお菓子を作ったり、呉服屋さんや居酒屋さんとのコラボでお菓子を作ったりもされています。

とりあえず何でもやってみて、結果は後からついてくる。たとえそれが失敗しても「縁」ができて、それが次の「縁」を生んでくれる。ばよしとする、そんな考えで経営や新商品の開発に力を注いでおられます。

そして、今一番力を入れているのが「パフェ」で、世間には「パフェ」は多いけれども、この店のものはケーキ職人が視覚、味覚にこだわり抜いた、美味しいのは当たり前なのケーキのよ頭武司

徳島 栄養成分計算ソフトの使用法についての講習会

平成30年11月7日、徳島県工業技術センター講堂にて、栄養成分表示及び新食品表示法ならびに栄養成分計算ソフト使用方法についての講習会を開催しました。平成27年に施行された「新食品表示法」は現在猶予期間中ではありますが、加工品は平成32年より新食品表示法が義務付けられることとなりました。主な変更点は、①栄養成分表示義務化の製造者固有記号制度の見直しなどです。新たな栄養成分表示も加えられる

ことで、栄養成分計算ソフトの操作も必要となります。正しい表示でお客様に安心安全な、組合員のお菓子を食べ頂くために、この度の講習会を開催するに至りました。事前に徳島県菓子工業組合員や関連企業の皆様にご案内を出し、当日は40社50名を超える参加者がありました。

新たな栄養成分表示をするための計算ソフトの中での移行のための猶予期間などを分かりやすくお話しいただきました。

引き続き、計算ソフトの制作会社である株式会社ア

応ずるための菓子業界用の栄養成分計算ソフトがあります。今回参加された各事業所のほとんどの皆様がこの日の計算ソフトを購入済みであるために、ソフトの制作会社の方を講師としてお招きしました。

講習の内容としてしましては、まず徳島県庁安全衛生課の植田氏より栄養成分表示及び新食品表示法について説明を受け、栄養成分表示の義務表示事項や、食品表示基準に基づく表示への移行のための猶予期間などを分かりやすくお話しいただきました。



へ行き渡った経緯もあり、参加者の中にはPCと栄養成分計算ソフトを持参してきた方もいたので、ソフトの起動から設定の仕方など基本的な操作の仕方、実際にスクリーンにPC画面を映しながら説明していただきました。

後半では、商品や原材料などの実例に即した入力・計算をしていただき、非常に実践的な講習となりました。

現在は表示法適用まで猶予期間中であるとはいえ、各事業所にとって必ず必要とされ、消費者にとっても安心安全を数値化されるというところで、参加者の皆様も真剣な眼差しで講習を受けておられました。質疑応答にもしっかり時間を使うことができ、大変解りやすい有意義な講習会となりました。

徳島県菓子工業組合・菓子屋の仕事を委員長・川田浩司

**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。)

**KRミニシリーズ** (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)

**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 | 東札幌営業所 ☎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 新しい土産菓子の開発 (パート2)

昨年(平成30年)10月10日(水)に、高知市におきまして全菓連中四国プロック会議を開催いたしました。多数の方々のご来高を賜り盛大に行うことができましたこと、心より有難く感謝申し上げます。

知市が取り組んでおります「新たな土産物となる加工商品の開発」に公募し、高知県菓子工業組合が指名を受けました。それに伴い、委託事業として高知を代表とする柑橘類の「土佐文巨」を使った2種類のお菓子(「土佐文巨クランチピー



土佐文巨を使ったお菓子



ル」と「もちっと土佐文巨ゼリー」を開発し商品化につなげることに成功しました。その実績も踏まえ、今年度(平成30年度)も同じく「土佐文巨」を使用した第2弾の新たな土産菓子の開発に取り組みました。それにより2種類のお菓子が完成。平成30年11月に公開発表の運びとなりました。

今回の開発にあたりましては、当組合の刈谷氏・洋菓子協会の門田氏両名のご努力の上に完成した商品でございます。お2人の半年間にも及ぶご苦勞を感じつつ試食させていただきました。

今回の開発にあたりましては、当組合の刈谷氏・洋菓子協会の門田氏両名のご努力の上に完成した商品でございます。お2人の半年間にも及ぶご苦勞を感じつつ試食させていただきました。

今回の開発にあたりましては、当組合の刈谷氏・洋菓子協会の門田氏両名のご努力の上に完成した商品でございます。お2人の半年間にも及ぶご苦勞を感じつつ試食させていただきました。

今回の開発にあたりましては、当組合の刈谷氏・洋菓子協会の門田氏両名のご努力の上に完成した商品でございます。お2人の半年間にも及ぶご苦勞を感じつつ試食させていただきました。

### 鳥取 鳥取市菓子製造組合 百周年 東京のショウチで記念フェア開催

2018年に鳥取市菓子製造組合は創立100周年を迎えた。創立は1918年2月8日。創立時は「鳥取市菓子同業組合」という名称だった。昨年、菓子製造組合では100周年を記念してイベントを開催した。

組合創立100周年記念フェアを11月26日に、東京都港区にあるアンテナショップ「とっとり・おかやま新橋館」で実施した。玉田のピーナッツせんべい。

このフェアは「日本海新聞」紙上においても紹介され、記念事業実行委員会の

このフェアは「日本海新聞」紙上においても紹介され、記念事業実行委員会の

このフェアは「日本海新聞」紙上においても紹介され、記念事業実行委員会の

このフェアは「日本海新聞」紙上においても紹介され、記念事業実行委員会の

このフェアは「日本海新聞」紙上においても紹介され、記念事業実行委員会の

藤縄真委員長(玉田や社長)の「鳥取のお菓子は、地元

の食材を生かした安心安全な食品であることを、東京

の食材を生かした安心安全な食品であることを、東京

の食材を生かした安心安全な食品であることを、東京

### 埼玉 地元にご奉仕の気持ちで 岡埜栄泉上尾店

今回は上尾市の岡埜栄泉上尾店を紹介いたします。同店は新宿・岡埜栄泉さんの暖簾分けで上尾店として営んでいます。

上尾市はさいたま市に隣接する埼玉県中部に位置し昭和の高度経済成長期20年間だけで人口が4倍になった市です。現在は全国のご多分に漏れず人口22万人が横ばいかやや微増に人口推移しています。

上尾市はさいたま市に隣接する埼玉県中部に位置し昭和の高度経済成長期20年間だけで人口が4倍になった市です。現在は全国のご多分に漏れず人口22万人が横ばいかやや微増に人口推移しています。



組合創立100周年記念フェア



岡埜栄泉上尾店のお菓子

## 「全国菓子工業組合連合会PL保険制度」のご案内

◆大切な商品にPL保険をご契約頂くことで『大切なお客様』と『皆様の暮らし』を守ります◆

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

### 制度の概要

#### 1. 生産物賠償責任(PL)保険 (基本加入)

組合員の皆様が販売提供した飲食物により、お客様に身体の障害(食中毒や病気・ケガ)を与え法律上の損害賠償責任を負ったことで被る損害を補償します。

#### 2. 初期対応費用担保特約 (オプション)

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

#### 3. 食中毒休業補償保険 (食中毒利益担保特約) (オプション)

食中毒の発生により営業を阻害され、または休止を余儀なくされた場合、休業期間中の喪失利益(営業利益+経常費)等を補償します。

#### 4. 施設賠償責任保険 (オプション)

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

#### 5. リコール(回収)費用保険 (リコール費用担保特約) (オプション)

製造・販売を行った食品に起因して健康被害等の発生またはそのおそれがある場合に、その被害の発生または拡大の防止を目的として回収等の措置を実施することにより生じた費用を補償します。

### 資料請求・お問合せ先

取扱代理店:全菓連共済ビルディング株式会社 / 〒107-0062 東京都港区南青山5-12-4 ☎03-3400-8901  
引受保険会社:東京海上日動火災保険株式会社 / 〒108-6111 東京都港区港南2-15-2 品川インターシティ B棟11階 ☎03-5781-6577

※この保険は全国菓子工業組合連合会が保険契約者となる団体契約です。  
※本制度にご加入できる方は、全国菓子工業組合連合会の組合員に限られます。  
※このご案内は全国菓子工業組合連合会PL保険制度の概要を紹介したものです。保険の内容はパンフレットをご覧ください。  
詳細は契約者である団体の代表者に渡してあります保険約款によりませんが、ご不明な点がございましたら代理店にお尋ねください。

### 事故受付サービス

東京海上日動のサービス体制なら安心です。 - 365日24時間のサポート体制 -  
事故のご連絡・ご相談をフリーダイヤルで承ります。 ○事故の受付・ご相談  
いざというとき、全国どこからでも、ご利用いただけます。 ・受付時間:365日24時間  
・受付:フリーダイヤル0120-119-110 \*事故は119番・110番



東京海上日動火災保険株式会社

平成29年3月作成 16-T24464

全国中小企業団体中央会では、田原広志氏(あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 経営支援センター)を講師に迎え「経営者が今、取り組むべき労務リスク対策セミナー」をテーマに講演会を行いました。先月号より続く。

### 会社を守る労務リスク対策「休職・メンタルヘルス」

**使用者の責任**  
平成20年にできた労働契約法で、会社にとって耳の痛い言葉は、安全配慮義務である。生命、身体を確保しつつ、労働することができなければならない配慮をする。このため、何か事が起こった時は「安全配慮義務違反じゃないですか」と労働者側あるいは弁護士を伴ったユニオンが言ってくる

### 会社を守る労務リスク対策「制裁・解雇」

問題社員に退職勧奨をしていたところ、本人から「それは辞めるといって下さい」とか、「解雇といってください」とか、「解雇なら失業保険がすぐもらえるので納得します」と言ってきた。退職する社員から「失業保険をもらいたいの、離職票の解雇の項目にチェックをお願いします」と言われたら「その他」欄にチェックし、事由を記載する。離職票は、社員がハローワークに持っていき、失業保険がもらえる書類である。そこに解雇という要は事業主からの働きかけによるものという欄にチェックしてもらおうと特定受給

### メンタルヘルス対策・休職の規定

心の病の話をする時、よく社長に伺うのは「御社の場合、メンタルで休まれたり、休職をされた場合、どれくらい休めますか?」だ。が、「ほぼ」さあ」という経営者が多い。「何カ月だったかなあ」「休めたっけ?」と言う。もともと就業規則の中で、休職の規定は義務ではない。古くから就業規則を作っている会社でこうした規定が入っていないこと

は、問題ない。ただ、今の事象でいうと就業規則をお持ちであれば「完全な労務提供ができない人は、休んで下さい」と規定を入れることを勧める。これは頑張る人に対し「病になる前に休んだらいいのでは」という言い方をしている。また、会社指定の用紙による診断書を提出させる。自分の知っている医者に行き「体調が悪い」と言ったり「鬱だ、統合失調症だ」といって、統合失調症などの病名がつかない。会社様の様式による診断書を出します」と言えは、そのあたりの制御にもなる。また、勤続年数によってどれくらい休めるか段階で設定する。また、鬱、統合失調症など心の病は、似たような病名が付

## 経営者が今、取り組むべき労務リスク対策セミナー

田原 広志氏 (あいおいニッセイ同和損害保険株式会社 経営支援センター)

その③  
くので、そうしたもので複数日休んだ場合は、通算することになっておく。ちょっと

と休んで出てくるようなことを繰り返す方がいるので、防止になる。また、「復職」ということで、健康時に行っていた通常の業務を遂行できる程度に回復していない場合は、自然退職とすると文言を入れておく。また、「解雇」という言葉を使うと、今はいろいろなトラブルの原因になりかねない。「自然退職」というのは「合意退職」という自主的な退職という言葉を使うようにする。復職の判断は、会社が決定することだ。「私、頑張ります」というので来てもらったら、またメンタルになり、労災を起したりすると、復職させた責任が会社に来る。復職の判断は会社がすると、明記する必要がある。

### 休職命令書

休職の場合は「命令書」を出すことを勧めている。最近の若い方は、採用の時も家族が出てきたり、休む時も家族が連絡する場面もある。その中で「休職命令書」を本人に交付しないと、家族の方は聞いていない、何で?と相談に来るケースがある。「いつからいつまで休めます、休職期間は無給になります、休職期間中に発生する社保は会社に振り込んで下さい」等を書いて、最終的には「健康回復に努めてください」とする。人手不足なので辞めてほしいわけではなく、一生懸命に働いてきた人が心の病になってしまった時、きちんと休んで戻ってきて欲しい。そのために最低限、伝えることは書面で伝える。

### 会社の負担/損害賠償額

実際にあった事例で、メンタルになり、労災認定され、後遺障害9級で認定された。怪我に置きかえたと親指を欠損した、もしくは親指以外の2本の指を欠損したことが大体9級になる。心の病で、それに類するような労災事故として9級という判定がされた事例である。最終的には遺失利益にされて3千4百万円使用、もうもろ足していくと4千5百万円になった。請求された内容証明を何件か見たが、大体これに近い額が来ている。政府労災、労災保険で死亡した場合、おり

### パワハラ対策

パワハラ対策にはいろいろあるが、トップがうちはパワハラはやらぬと宣言しないと、やれと言ってもうまくいかない。厚労省が出しているひな形にも「うちの職場はパワハラをやらぬ会社である」と宣言し、教育していくことが言われている。厚労省が作っているパワハラチェックシートがある。管理職用と職場環境用があって、3つ以上該当する場合はパワハラの危険性があるので、見ていただきたい。

資格者という名前、失業保険が1週間後にももらえる。90日分しかもらえないものが300日分もらえるなど、条件がよい。会社都合で首を切ったことになると、チェックしてもらいたがる人が多い。最近、多いのは、外国の方が日本人以上に詳しく、ここにチェックをもらおうと特定受給資格者でもらえること知り、言ってくる地域がある。失業保険をもらうために、解雇の欄にチェックし、ハローワークに出すのがいいが、そのコピーが弁護士やユニオンに行くという事件が起きている。このため「その他」欄の事由に具体的に記入する。「退職勧奨による合意退職」という書き方をすれば、そのコピーを持

### 問題社員の解雇問題

就業規則に「勤務態度不良の場合は解雇できる」という規定があるので解雇し、労基署に相談したら「1カ月分の予告手当を払えば解雇できます」と言われた。労働基準法上は条件を満たし、手当あるいは予告をすれば解雇できる。しかし、労働契約法が平成20年にできた段階で「解雇判断」という言葉が出てきた。この解雇が客観的に合理的な理由、あるいは社会通念上相

当であると認められない場合は、民事に行き、訴訟に発展する。これが今多い。労働基準法上はよくても、労働契約法で不当解雇がトランプになることがある。就業規則の中に箇条書きで書いておくのもテクニックであるが、基本的に解雇という言葉を発することが難しい。「連続して何日以上したら解雇します」と書くが、だからといって解雇したことが裁判で認められるかは、今はいろいろな判例を見ると流動的である。弁護士やユニオンの方がい

問題社員の対応は教育し直すこと、いざという時のための材料を集めること。勤怠不良型の場合、何かあったからすぐ解雇せず、指導したという履歴を残さないと言われている。指導記録表(始末書)で具体的に「あなたはこういうことがあったから、私はこういうように指導しますよ、注意して下さい」と書面で残す。バスの運転手が2年間で61回遅刻した。口頭で注意していたのを、指導記録表を一度出したら、ばたっと止まった。レ

問題社員の対応は教育し直すこと、いざという時のための材料を集めること。勤怠不良型の場合、何かあったからすぐ解雇せず、指導したという履歴を残さないと言われている。指導記録表(始末書)で具体的に「あなたはこういうことがあったから、私はこういうように指導しますよ、注意して下さい」と書面で残す。バスの運転手が2年間で61回遅刻した。口頭で注意していたのを、指導記録表を一度出したら、ばたっと止まった。レ

問題社員の対応は教育し直すこと、いざという時のための材料を集めること。勤怠不良型の場合、何かあったからすぐ解雇せず、指導したという履歴を残さないと言われている。指導記録表(始末書)で具体的に「あなたはこういうことがあったから、私はこういうように指導しますよ、注意して下さい」と書面で残す。バスの運転手が2年間で61回遅刻した。口頭で注意していたのを、指導記録表を一度出したら、ばたっと止まった。レ

問題社員の対応は教育し直すこと、いざという時のための材料を集めること。勤怠不良型の場合、何かあったからすぐ解雇せず、指導したという履歴を残さないと言われている。指導記録表(始末書)で具体的に「あなたはこういうことがあったから、私はこういうように指導しますよ、注意して下さい」と書面で残す。バスの運転手が2年間で61回遅刻した。口頭で注意していたのを、指導記録表を一度出したら、ばたっと止まった。レ

### 会社を守る労務リスク対策「服務規律」

服務規律は、一般的に就業規則の中にそのまま10、20項目入れているケースがある。もし作られるのであれば、別紙にする。自動車修理工場にスポー

サービスは、一般的に就業規則の中にそのまま10、20項目入れているケースがある。もし作られるのであれば、別紙にする。自動車修理工場にスポー

サービスは、一般的に就業規則の中にそのまま10、20項目入れているケースがある。もし作られるのであれば、別紙にする。自動車修理工場にスポー

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)

# 製菓製パン 3月号

2月22日発売!

進化するおはぎ驚きのバリエーション

接客の心得ヴァンドゥーズ・リーダーが伝授

とらや赤坂店のリニューアルオープンを詳細レポート

抹茶、ゆず、黒豆、きな粉…和素材をたっぷり使ったパン製法

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

るべき社員像を思い浮かべ、具体的な項目を出すことが必要。就業規則から分離して配付し、朝礼で読み合わせ、うちがこういう会社だと伝える。

最近、運送会社や建設業界の若い経営者の方に聞いて驚いたことは、メンタルで休む方がいることだ。メンタルなら辞めて、ほかの仕事をするのかと思ってしまう。経営者30人に「御社でメンタルで休んでいる人はいますか?」と聞いたら、2社から手が上がり、6カ月休んでいるそうだった。「規定としてありますか?」と聞いたら「無いけれど忙しくていたら6カ月も休んでいて、どうしたらいいのかわか?」と言われた。

また、運送業はいろいろな手当がある。その中に無事故手当があるが、基本給の中に入っている。あまりありがたみがない。事故を起こしても基本給だから、減らない。ある会社は無事故手当を米の現物支給に変え、自宅に送るようにした。すると奥さんが喜んで、米はもらえるし、お父さんは事故を起こさないのだから、無事故手当のありがたみがわかるそうだった。ある月は米が送られてこないの、どうしたのかと思ったら、事故を起こしていた。家族が「お父さんが事故を起こしたから、米が送られてこなかった、安全運転して下さい」となって、その会社は事故が減ってきた。手当は縛るだけではなくて、いろいろな手当を使って社員がのびのび、ルールを守ることが大切だ。

東京商工会議所では工業部会講演会において小澤俊文氏(株式会社コロパン代表取締役社長)を講師に迎え「社員の可能性を信じる」コロパン挑戦の軌跡」をテーマに講演を行いました。

世の中が大きく変わっていく時代、皆さんも翻弄されていると思うが、私の会社はコロパンという中小企業のお菓子屋である。昔そういう企業は、あまり世界情勢に影響されなかった。最近ではどんな中小企業でも、世界情勢の変化に影響を受ける時代となった。

**三和銀行に就職**

私はもともと、菓子屋ではない。昭和51年大学を卒業し三和銀行に就職した。昭和49年にオイルショックが起きた後で、1年上の先輩で昭和50年入社の方は、内定取り消しなどがあり大変な不況だった。我々、昭和51年入組は、大不況で採用がなかった。私は鉄道に行きたかったが、金融機関からいしかなかった。

**コロパンの歴史**

コロパンは1924年に設立された会社だ。創業者は門倉國輝という。日本で初めてパリに渡り、本格的な洋菓子の製造を日本に伝えた人だ。パリ時代、当時の一番人気店であるコロパンで勉強され、世界で初めて、のれん分けを許された。パリ・コロパン東京支店で事業を始めた。日本にはもともと洋菓子屋はあったが、本格的にヨーロッパに渡って学び、フ

**365日、事件が起きない日は無し**

平成4年、築地支店の勤務になった。それまで普通にテストを受けて昇格という一般的な銀行員をして

たが、築地支店の副支店長の時、一番の不況を迎えた。銀行という組織は、支店の中で支店長が一番偉いが、トラブルが起きた時は副支店長が前に出ていく。築地支店の5年間はそういう時代だった。当時の銀行は大蔵省の規定で、お客様との癒着など、いろいろな問題があるため、1つの支店に

ランス菓子を作ったのはコロパンが最初である。技術を身に付け、パリ・コロパン東京支店という看板を持って場々として日本に帰った。門倉はパリと同じお菓子を作ったが売れなかった。フランスのお菓子を食べると甘い。生地も日本のスポーツ生地と違い、アマンドプードルというアーモンドを粉にした生地で、たっぷりと砂糖を使うものだ。ヨーロッパ人にはいいかもしれないが、当時の日本人に

**社員の可能性を信じる**  
**コロパン挑戦の軌跡**

その①

小澤 俊文氏 (株式会社コロパン代表取締役社長)

5年以上いはいはならなかった。この規定があるなか、5年いたのは、そういう店であったということ。普通の店ではない。大げさに聞こえるかもしれないが、365日、事件が起きない日は無かった。

は全く合わない。門倉は悩み、どうしたらヨーロッパのお菓子を日本に根付かせられるか考えた。それで、日本にはもともとカステラがあるので、カステラのような生地にクリームを塗ってケーキにした。これなら柔らかいし、食べやすい。甘さも控えれば、日本人に合うお菓子ができる。考えた。門倉は四角い鉄板に生地を焼き、クリームをサンドして掛けて、縦横に切り、長方形の形にして、真ん中に苺を置き、上から見ると

詳しくは言えないが、例えば詐欺事件。簡単な話だと、当時、契約書のコピーやハンコ処理をファックスで送っていた。誤送信をすることがあり、受けた側が「銀行がこんなものをうちへ送っていいの」と脅しに来ることは、日常茶飯事だった。手形のぼくり屋や口座開設屋、こういう方が出てくるとややこしい話になる。こういうことは、それまで大蔵省は、ほとんど銀行の本店の企画部という大きなところを検査すれば、一事が万事許された。しかし、我々の時代は許されなくなり、支店長みずから、金融監督庁の担当者と面前で対応するようになった。何百社という取引先を説明しなければならぬ。この時、金融監督庁の目的は査定で、銀行はお客様に対し、格付をしなければならぬ。1から10まであり、一般的に1と4までが正常、5、6、7とだんだん問題になっ

**お客様を守るため、誰よりもお客様のことを知らなくてはならない**

その後、中目黒支店長や亀戸支店長をした。支店長になった時、金融大不況があり、金融監督庁ができた。北海道拓殖銀行や山一証券が倒産された時代だ。大蔵省行政は、銀行局、証券局、保険局であった。銀行局は性善説、証券局は性悪説といわれた。ところが、金融大不況の時に主導した竹中平蔵氏は性善説で「銀行も悪

日の丸に見えるケーキを作った。このようなデザイン菓子を主眼とするためにしたと伝えられている。門倉は斬新で、今は当たり前にある冷感ケースを最初に考案した。こういう施設がないとケーキが作れないとあって、電気屋にお願いして作ってもらった。ほかのお菓子もほとんど作り、ピークは昭和52年頃で、北海道から九州まで8つの工場を持ち、140億円の売り上げがあった。ところが、88歳で亡くなり、コロパンは転機となる。



小澤俊文氏

て、10となる。その格付により、銀行は引当金を当てなければならず、それを自己資本比率に入れる。自己資本比率4%は国内決済基準で、8%が国際決済基準だ。当時の三和銀行レベルだと、この8%を割れば国際決済銀行として認められなくなる。大変な事態である。

**お客様を守るため、誰よりもお客様のことを知らなくてはならない**

このころが、当時の金融庁はどこかの銀行を統合して、自由再編させなければならぬので「そういう人たちの格付をできるだけ落とそう」となり、4を5に、5を6にして、金融を健全化していった。我々は金融庁の職員に1社ずつ説明しなくてはならない。出ていのは支店長と両側の補佐役2人だ。補佐役は説明の補佐ではなく、資料を出して片づけるため、基本的に支店長がしなければならぬ。支店長がだらしがないと査定で全部落とされる。私は銀行を守るというより、お客様を守るためには

門倉が亡くなった後、コロパンの売上は右肩下がりに下がった。後を引き継いだ3代目の経営者は、国税庁から来られた方で僅かな期間、その後、三和銀行のOBが25年、社長を務めた。その方は審査中心で、営業をして来なかったのだから、全国に8つあった工場を売っていった。新し

誰よりもお客様のことを知らなくてはならないと思っただ。金融庁は落とすことが目的だが「この会社はこんないい技術を持っていません」「こんないいビジネスモデルを持っていません」「こんないい研究があって次々という物が出ています」など金融庁の人が知り得ない情報を示し、この会社は安全であることを説明する。そのことは取引先を守る。我々の仕事は銀行を守るというより、取引先を守る仕事だった。銀行時代、こういうことを経験し「コロパン」という会社の再建をしろう」となった。

**コロパンという会社は先方の方が何人か行ったらしいが、ここで追いつかされた。コロパンは、私の先輩にあたる元銀行員が25年、社長として経営していた。大先輩だから誰も何も言えない状態が続いているなか「おまえなら何か言えるんじゃないか」となった。**

門倉が亡くなった後、コロパンの売上は右肩下がりに下がった。後を引き継いだ3代目の経営者は、国税庁から来られた方で僅かな期間、その後、三和銀行のOBが25年、社長を務めた。その方は審査中心で、営業をして来なかったのだから、全国に8つあった工場を売っていった。新し

8つあった工場は3つしか残ってなかった。門倉が亡くなった後、コロパンの売上は右肩下がりに下がった。後を引き継いだ3代目の経営者は、国税庁から来られた方で僅かな期間、その後、三和銀行のOBが25年、社長を務めた。その方は審査中心で、営業をして来なかったのだから、全国に8つあった工場を売っていった。新し

**8つあった工場は3つしか残ってなかった**

門倉が亡くなった後、コロパンの売上は右肩下がりに下がった。後を引き継いだ3代目の経営者は、国税庁から来られた方で僅かな期間、その後、三和銀行のOBが25年、社長を務めた。その方は審査中心で、営業をして来なかったのだから、全国に8つあった工場を売っていった。新し

**コロパンの第一印象は「再建は無理」**

そんな時に私は最初、監査役としてこの会社に来た。2年目が管理本部長、3年目に社長となった。コロパンの第一印象は「再建は無理」。何が無理かといえは、冷感ケースを見ると、ショートケーキとサバランとモンブランの3種類しかない。理由は、売れないケーキは売る必要がないとい

1つは、人がほとんど余っていき、新入社員を採用する仕組みが無くなり、教育する仕組みも無くなった。要は工場だけでなく、トータルでいろいろなものが無くなってしまった。これが25年も続いてしまった。

う考え方だからだ。生ケーキは1日たったら廃棄する。ゴミにするのは職業としてよくないという考え方は正しいが、ビジネスとしては無理がある。お客様が選ぶ余地が無くなる。また、いろいろなケーキを作る技術も伝承されないで、新しいケーキができない。技術が無くなって、職人がいなくなり、販路も無い。この会社をどう建て直せばいいのか。前の社長がしていたように、あと3つ残った工場を1つ1つ切り売りしていけば多分10年は持つかもしれないが、再生は無理だろう。最初、この会社を再生するのは、かなり困難だと思った。次号に続く。

**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

西日本食品産業創造展では「女性オーナーシェフに聞く」をテーマにパネルディスカッションを行いました。(敬称略)

先月号より続く。

「いつかと思ったこと」

池田龍一(パティスリー ユゲ・コーディネーター) 東井さんは40年やられて、何かつらいことはありましたか。

東井みえ子(パティスリー セイ・トオイ) 今考えると、つらいことはそれほど無かった気がします。というの「こうなればいい」が、目の前で見えてくる感じでした。主人が亡くなったパートと私だけで、どうにか店ができるかもしれない、その土地に店が建てられるかもしれない。そう思った時「ここに建てたらこ

うなっつこうなるんだなあ」と自分で頭の中に想像できる気がしました。店をする目標があったので、つらいことはあったと思いませんが、そんなに感じませんでした。気がついたら40年経ち、主人が平成7年に亡くなっつて、主人と働いた時間よりも長くなりましたが、従業員と一緒にできたところが、今まで来られた要因だと思えます。「ご主人亡くなっつて大変だったねえ」と言われますが、お涙頂戴的な気持ちはなく来れたところがありがたいです。これからは息子の時代になるので、できるだけいろいろなことに挑戦してもらいたいです。

女性オーナーシェフに聞く

その③

とって旅行に行っていました。店を始めてすぐは、6時まで開けていましたが、山の中という場所柄なので5時で閉店し、それから子供を迎えに行くようにしました。子供を中心に店を回していく感じにしたら、大分楽になりました。

松原奈央(パティスリー・カプリチオ) 修業時代が大変だった気持ちがあります。厳しい店にいたので、自分が仕事に追いつかないことがつらかったです。自分でその店のレベルに合うまでに努力する間ですね。レベルが達したら、ちょっと任せられるようになる。後輩ができて、部下を教える時の悩みを知る。その次のレベルは、店のマネジメントで悩みが出てくる。今となれば全て素晴らしい経験

赤江 土日も店を開けているため、子供たちと出かけることが少なくなっています。年一回、長期休みを

だったのですが、段階をステップアップしていくことが大変でした。店を出してからは、最初のころは、寝る時間がなかったり、製造もマネジメントも経営も、何もかもが自分の肩に乗り、従業員も雇い続けなければならぬプレッシャーがありました。5年目になり、うまくバランスを取っていくことが、やっと見えてきたので、今は周りへの感謝と日々ケーキを作ることに喜びがあります。

10年後の自分へ

池田 この先10年後はどう考えていますか。

松原 私が修行していた時代の、業界は長時間労働のイメージがあったと思います。修行時代は15、16時間で全然眠れないこともよくありました。現在も13時間働いていますが、今は人々の働くモチベーションというか、メリット、デメリット考えた上での働き方で全然、変わっていると感じます。社員には10時間前後してもらっていますが、先ほどパートで回していたという話を聞き、私もそうすればいいんだと気がつきました。これからは、私の作りたいケーキをパートでも短時間労働の素人の方でも、作れる方法を見つけていくので、もう正社員として長時間労働をさせていく時代ではない、と感じています。

池田 吉岐に帰って開店された後、開業された方はいますか。

赤江 香名子(ケーキとパンの店ちびちび) 場所柄、お客様がお茶を帰りたい要望が多いです。店に入ってきた時に「ここではお茶はできないの」と聞かれることが多く、遠方から来られ、ちょっとお茶して帰りたいという希望が多いので、主人と「何年後にはほしい」と話して

池田 以前、うちも大きくカフェスペースをとっていたんですが、テーブル数が多く、駐車場の埋まってしまっています。結構、長居をされるので、居心地のいい空間を提供できていると受け止めるのですが、経営的にはあまり…。今はセルフでお茶を入れるスタイルもあるの、何かいい方法はないかなと思います。

池田 東井さんいかがでしょうか。これからは先ずといてくれる保証はないので、また新しい人を入れて、教えるのも必要だと思います。ある程度、年齢のいった子供に手から教えない50歳以上の方でも、仕事はたくさんあるので、これからはそういう方に働いていただいて、つないでいけたらと思います。

また、10年ごとに波がある感じがしています。10年前までは、人口が少なくなるとは言われても、まだそれほど危機感はありませんでした。また、学校ができて、テレビでも取り上げられてパティスリーブームが来て、そのころは伸びていました。それが10年くらい前からコンビニがスイーツに力を入れ始め、ネットで買えるケーキも出てきて多様化しています。店も増えましたね。以前は大手のケーキ屋が多く、オーナーシェフの店は少なかったのです。何年前からオーナーシェフの店が伸びて、大手もオーナーシェフの店を作ったりして、めまぐるしく変わってきていると思います。

池田 40年前はバタークリームが主流でしたか。

クリスマスもバラの花を絞って作るバタークリームのケーキが、パンフレットに載っていました。ちょうどバタークリームから、もうすぐ生クリームに変わるくらいの時でした。ただ、焼き菓子は当時から1つ100円近くで、クッキーは意外と

高いなだなあと思う感じでした。今はギフトをのぼすというところでクッキーも焼き菓子も増えています。当時は、クッキー中心ということば、あまり感じていませんでした。

池田 シュークリームもほとんど生クリームの入らないものでした。うちは今もカスタードクリームだけです。皮は少しやわらかいです。10年くらい前、上がばりばりのシュークリームがはやり出したので、変えなければいけないかなと考えましたが、うちはこの形でいいと思えました。オープン当初から、全く一緒のシュークリームで、変えずに今日まで来ています。

池田 赤江さん、アレルギー

対応として、取り組めることは、ほかにもあるでしょうか。

池田 シュークリームは全部卵が要りますよね。でも、発想的には膨らませることができないものはあります。ベーキングパウダーもアレルギーでしょうか。

池田 ベーキングパウダーは大丈夫です。専用の工場で作っている特殊なベーキングパウダーがあるんですよ。チョコレートも専用工

場のものを取り寄せています。

池田 乳が入っていないのですか。

池田 入っていないんですけど、焼かないで、固めまします。私の子供は卵も小麦も食べられないので、何が食べてみたいか聞いたら、シュークリームを食べてみたいそうです。また、そのま

池田 アレルギー対応の店のために作っているチョコレートがあるのですか。スイートチョコレートだけですか。

池田 アレルギーの対応のお菓子を作っていると、卵を使えないことがこんなに大変なのかと思います。今は大豆で作った生クリーム

池田 生地はアーモンドでこく出しをしています。タルト生地は少しやわらかいパーシジョンのスポンジのような感じですか。スポンジはフワフワにできませんが、意外と男性の方がアーモン

ドのお菓子が好きな方が多く、あえて選ばれる方もいます。



ケーキとパンの店ちびちびの米粉と豆乳のロールケーキ



パティスリーカプリチオのベリーショート

パティスリーカプリチオのベリーショート

ケーキとパンの店ちびちびの米粉と豆乳のロールケーキ

池田 赤江さん、アレルギー

西日本食品産業創造展では、菊地唯夫氏(ロイヤルホールディングス株式会社 代表取締役会長兼CEO)を講師に迎え「ロイヤルホールディングスの目指す生産性向上策と働き方改革」をテーマに講演会を行いました。

先月号の続く

### 成長エンジンを作る

ロイヤルホストの既存店がよくなったなら、ロイヤルという会社は成長できるのかといえ、それだけではない。成長のエンジンを作っていかねばならない。そこで、てんやとコントラクト事業を成長エンジンに位置づけた。これからの時代、高齢化社会は進行していく。それから、今外食産業がなぜ苦しいのかといえ、新しい店を出しても飽きられるスピードが早くなってきたからだ。昔は新しいものを作れば10年

### 成長できる事業と3つの要件

成長できる事業として3つの要件を掲げた。先ず少子高齢化に親和性があること。次に飽きられにくいもの。3つ目は増収減益、減収増益で何年かに一度起き

### 団塊の世代の財布の紐が開く

会社は何か6年連続増収増益になり、良かったという話だが、ある時、我々の戦略だけではないと気づかされた。ロイヤルホストとてんやは2012年から回復している。もし我々の戦略だけが正しく回復したのであれば、外食の市場規模や全国の消費支出は下がってなければならぬ。しかし消費も市場も2012年から回復している。恐らく何らかの構造転換が起っていた。アペ

る大きな損失がある。これは利益を生み出さなくなった資産を処分するための費用である。このためなるべく投資を小さくする。アセットライトという言い方をしている。この3つの要件を満たす事業を成長させていった。これがてんやとコントラクトだ。

てんやはシニアの方々がたくさん来る。おじいちゃん、おばあちゃんが揚げたての天ぷらを食べたいという時期、年金の支給日に行列がでたりした。少子高齢化に親和性はあるだろう。それから、ブランドの陳腐化に抵抗力のある事業については、どういものが飽きられやすいのかといえ、非日常のもので、おしゃれな店だ。例えばマクドナルドや吉野家は日常使いだから飽きられない。ファーストフード的に活用できるてんやは、ブランドの陳腐化に抵抗力がある。アセット

## ロイヤルホールディングスの目指す生産性向上策と働き方改革

菊地 唯夫 氏(ロイヤルホールディングス株式会社 代表取締役会長兼CEO)

その②

コントラクト事業も少子高齢化に親和性がある。お客様が施設を利用した時、食とサービスを提供するという事業である。従って高齢者が集まる施設でサービスを提供すればいいので、老人ホーム、病院などに増やしている。コントラクトはブランドの陳腐化に抵抗力があるのだが、そもそもブランドが必要ない。病院や空港にオシャレなレストランができたから行こうという人はいないだろう。その施設を利用する人が食を求めて利用するのである。アセットライトという意味では、コントラクト事業は基本的にオーナーが投資して、我々は受託するものだ。

最近もう一つ、要件を増やした。インバウンドに親和性のある事業で、てんやとコントラクトにはある。東京都内では、多くの訪日外国人客が来ている。コントラクト事業は、外国人の集まる施設である空港やコンベンションセンターに展開している。この2つの事業を成長エンジンとして位置付けている。2012年では130店舗だったが、去年は200店舗を超え、タイ、インドネシア、フィリピンにも展開している。コントラクトはシニアをターゲットにしたヘルスケアとシルバーに展開している。インバウンドをターゲットにした空港のターミナル店もしているが、実はここにロイヤルホストをロイヤルブランドの源泉と位置付けるポイントがある。例えば私どもは某航空会社の成田・羽田のラウンジを受託している。航空会社にとってラウンジのお客様様は大事なお客様で、ヘビユーザの方々が使われる施設なので、信頼できるパートナーにしか任せないと思う。もしロイヤルホ

### 収益基盤

会社である以上、収益は大事である。私どもでは収益基盤として、機内食とホテルを位置づけている。QSAIという権威のある団体から、世界に220ある機内食工場の中で品質と安全性が一番優れていると表彰された。この領域を収益基盤と位置付けている理由だが、外食は参入障壁が低く、新しいものを生み出してもすぐにまねされてしまうので、利益率が低い。新しいアイデアがあって作ったが、競合他社がまねして、価格競争となって消えていくという連続をしてしま

う。我々のグループで最も参入障壁が高く、まねされにくい事業は機内食だ。空港の中に工場を持ち、搭載車を用意し、高度1万mでの味質・品質を保証しなければならぬ。凄いな参入障壁なので、我々の中では最も収益基盤になり得る事業だろう。

ホテルも収益基盤で、我々の収益の半分近くを稼いでいる。機内食と外食の違いは、参入障壁のあるなである。ホテルと外食の違いは、供給側が価格をある程度コントロールできるかどうかだ。福岡でも新しいホテルがどんどんできていくが、稼働率が高い時期は値段が上がっている。これは需給環境に応じて価格をコントロールできる強みがある。ただ、やり過ぎるとお客様の信頼を失うので、我々は比較的控えめに価格競争となつて消えていくという連続をしてしま

う。我々のグループで最も参入障壁が高く、まねされにくい事業は機内食だ。空港の中に工場を持ち、搭載車を用意し、高度1万mでの味質・品質を保証しなければならぬ。凄いな参入障壁なので、我々の中では最も収益基盤になり得る事業だろう。

訪日外国人客が来ている。コントラクト事業は、外国人の集まる施設である空港やコンベンションセンターに展開している。この2つの事業を成長エンジンとして位置付けている。2012年では130店舗だったが、去年は200店舗を超え、タイ、インドネシア、フィリピンにも展開している。コントラクトはシニアをターゲットにしたヘルスケアとシルバーに展開している。インバウンドをターゲットにした空港のターミナル店もしているが、実はここにロイヤルホストをロイヤルブランドの源泉と位置付けるポイントがある。例えば私どもは某航空会社の成田・羽田のラウンジを受託している。航空会社にとってラウンジのお客様様は大事なお客様で、ヘビユーザの方々が使われる施設なので、信頼できるパートナーにしか任せないと思う。もしロイヤルホ

訪日外国人客が来ている。コントラクト事業は、外国人の集まる施設である空港やコンベンションセンターに展開している。この2つの事業を成長エンジンとして位置付けている。2012年では130店舗だったが、去年は200店舗を超え、タイ、インドネシア、フィリピンにも展開している。コントラクトはシニアをターゲットにしたヘルスケアとシルバーに展開している。インバウンドをターゲットにした空港のターミナル店もしているが、実はここにロイヤルホストをロイヤルブランドの源泉と位置付けるポイントがある。例えば私どもは某航空会社の成田・羽田のラウンジを受託している。航空会社にとってラウンジのお客様様は大事なお客様で、ヘビユーザの方々が使われる施設なので、信頼できるパートナーにしか任せないと思う。もしロイヤルホ

訪日外国人客が来ている。コントラクト事業は、外国人の集まる施設である空港やコンベンションセンターに展開している。この2つの事業を成長エンジンとして位置付けている。2012年では130店舗だったが、去年は200店舗を超え、タイ、インドネシア、フィリピンにも展開している。コントラクトはシニアをターゲットにしたヘルスケアとシルバーに展開している。インバウンドをターゲットにした空港のターミナル店もしているが、実はここにロイヤルホストをロイヤルブランドの源泉と位置付けるポイントがある。例えば私どもは某航空会社の成田・羽田のラウンジを受託している。航空会社にとってラウンジのお客様様は大事なお客様で、ヘビユーザの方々が使われる施設なので、信頼できるパートナーにしか任せないと思う。もしロイヤルホ

訪日外国人客が来ている。コントラクト事業は、外国人の集まる施設である空港やコンベンションセンターに展開している。この2つの事業を成長エンジンとして位置付けている。2012年では130店舗だったが、去年は200店舗を超え、タイ、インドネシア、フィリピンにも展開している。コントラクトはシニアをターゲットにしたヘルスケアとシルバーに展開している。インバウンドをターゲットにした空港のターミナル店もしているが、実はここにロイヤルホストをロイヤルブランドの源泉と位置付けるポイントがある。例えば私どもは某航空会社の成田・羽田のラウンジを受託している。航空会社にとってラウンジのお客様様は大事なお客様で、ヘビユーザの方々が使われる施設なので、信頼できるパートナーにしか任せないと思う。もしロイヤルホ

ミクスは2013年なので、消費はその1年前から転換点を迎えている。2012年は東日本大震災の翌年で、そのころ新聞は結構「消費が回復している」と書いていた。東日本大震災が起り、家族とのだんらんなど「絆」消費が生まれた。確かにそういう一面はあったと思うが、絆消費ならこんな長くは続かない。何らかの構造的な変化があったと考えるべきだ。あくまでも仮説だが、2012年は団塊の世代が65歳を超え始めた年である。1947〜1949年に生ま

ミクスは2013年なので、消費はその1年前から転換点を迎えている。2012年は東日本大震災の翌年で、そのころ新聞は結構「消費が回復している」と書いていた。東日本大震災が起り、家族とのだんらんなど「絆」消費が生まれた。確かにそういう一面はあったと思うが、絆消費ならこんな長くは続かない。何らかの構造的な変化があったと考えるべきだ。あくまでも仮説だが、2012年は団塊の世代が65歳を超え始めた年である。1947〜1949年に生ま

ミクスは2013年なので、消費はその1年前から転換点を迎えている。2012年は東日本大震災の翌年で、そのころ新聞は結構「消費が回復している」と書いていた。東日本大震災が起り、家族とのだんらんなど「絆」消費が生まれた。確かにそういう一面はあったと思うが、絆消費ならこんな長くは続かない。何らかの構造的な変化があったと考えるべきだ。あくまでも仮説だが、2012年は団塊の世代が65歳を超え始めた年である。1947〜1949年に生ま

ミクスは2013年なので、消費はその1年前から転換点を迎えている。2012年は東日本大震災の翌年で、そのころ新聞は結構「消費が回復している」と書いていた。東日本大震災が起り、家族とのだんらんなど「絆」消費が生まれた。確かにそういう一面はあったと思うが、絆消費ならこんな長くは続かない。何らかの構造的な変化があったと考えるべきだ。あくまでも仮説だが、2012年は団塊の世代が65歳を超え始めた年である。1947〜1949年に生ま

ミクスは2013年なので、消費はその1年前から転換点を迎えている。2012年は東日本大震災の翌年で、そのころ新聞は結構「消費が回復している」と書いていた。東日本大震災が起り、家族とのだんらんなど「絆」消費が生まれた。確かにそういう一面はあったと思うが、絆消費ならこんな長くは続かない。何らかの構造的な変化があったと考えるべきだ。あくまでも仮説だが、2012年は団塊の世代が65歳を超え始めた年である。1947〜1949年に生ま

ミクスは2013年なので、消費はその1年前から転換点を迎えている。2012年は東日本大震災の翌年で、そのころ新聞は結構「消費が回復している」と書いていた。東日本大震災が起り、家族とのだんらんなど「絆」消費が生まれた。確かにそういう一面はあったと思うが、絆消費ならこんな長くは続かない。何らかの構造的な変化があったと考えるべきだ。あくまでも仮説だが、2012年は団塊の世代が65歳を超え始めた年である。1947〜1949年に生ま

### 産業化のあり方を見直す

その追い風はいつまで続くのか。日経に団塊の世代の方々がお金を使いたいこととは何かが出ていたが、ロイヤルの事業の内容と親和

その追い風はいつまで続くのか。日経に団塊の世代の方々がお金を使いたいこととは何かが出ていたが、ロイヤルの事業の内容と親和

その追い風はいつまで続くのか。日経に団塊の世代の方々がお金を使いたいこととは何かが出ていたが、ロイヤルの事業の内容と親和

その追い風はいつまで続くのか。日経に団塊の世代の方々がお金を使いたいこととは何かが出ていたが、ロイヤルの事業の内容と親和

その追い風はいつまで続くのか。日経に団塊の世代の方々がお金を使いたいこととは何かが出ていたが、ロイヤルの事業の内容と親和

その追い風はいつまで続くのか。日経に団塊の世代の方々がお金を使いたいこととは何かが出ていたが、ロイヤルの事業の内容と親和

その追い風はいつまで続くのか。日経に団塊の世代の方々がお金を使いたいこととは何かが出ていたが、ロイヤルの事業の内容と親和

「あん」の機械一筋 製餡プラント設備・工事一式  
**オツカ工業 株式会社**

〒544-0003 大阪市生野区小路東五二一〇一四  
TEL 〇六(六七五)三九一四  
FAX 〇六(六七五)三四五七

# 和菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 福本 圭祐 教師

## よもぎ餅

よもぎは古くから食用や薬用として知られ、私たちの生活に深くかかわりのある植物です。語源については「よく萌え茂る草」「よく燃える草」などいくつかの説がある。昔は草餅に母子草を使用したといわれているが、現在では草餅といえはよもぎである。よもぎは山野、道ばた、荒地などに多く普通に自生するキク科の多年生草木で特有の強い香りがある。この香りが邪気を払う、病気を防ぐなどの力があると考えられていたそうです。ここでは冷

凍よもぎを使用した道明寺製のよもぎ餅を紹介します。

【生地配合】(約28個分)

道明寺粉……………300g

上白糖……………90g

ハローデイクス……………30g

水……………60ml

食塩……………1.2g

冷凍よもぎ(絞ったもの)……………30g

※約850gに上げる

【中餡配合】

小豆生餡……………400g

水……………280ml

グラニュー糖……………190g

トレハ……………50g

※やや硬め

【艶出し錦玉配合】

粉末寒天……………6g



よもぎ餅

- ① 道明寺粉をかるく洗い、約4〜5分水漬けする。
- ② 良く水を切り、蒸し布巾にあげ約15〜20分蒸す。
- ③ 手鍋に水、上白糖、ハローデイクスを入れ火にかけて溶かし、冷凍よもぎと食塩を加え混ぜ合わせる。
- ④ ※冷凍よもぎは解凍後、良く絞って包丁の背などで細かくして使用する。
- ⑤ ③をボールに移し、蒸し上げた道明寺を加え混ぜ合わせる。
- ⑥ 途中で数回混ぜ、蜜を完全に浸透させる。(約30分休ませる)
- ⑦ ポリシートで包装して、箆カップなどに入れて仕上げ。

## 青年部ブロック長がゆく

### 「五代目らしく」

### 御菓子処 紅葉屋

今回は、来期より全菓連 青年部中四国ブロック長である、明治4年創業の老舗「御菓子処」を御紹介させていただきます。御菓子処は徳島県阿南市に本店がある、明治4年創業の老舗です。もみじやは創業から現在まで色んなスタイルに進化してきました。創業時は煎餅屋、二代目より生菓

で、固い部分は取り除き、先端の柔らかい部分を使用します。薬効成分なども多く、自然の中で育っている野草なのでアクも強いですが、下茹ではアクを抜いため沸騰している湯に適量の重曹を加えて茹で、茹で上げたらずすぐに冷水にさらし、絞って使用します。



### 店舗データ 有限会社 紅葉屋

〒774-0030 徳島県阿南市富岡町内町 224  
 TEL: 0884-22-0115  
 FAX: 0884-22-0151  
 定休日: 日曜日と第3火曜日  
 (小松島店は火曜日のみ)

子と食堂も始め、三代目はパンを追加、四代目は洋菓子を始め、現在五代目は菓子店舗の中にベーカリーカフェを併設した小松島店を出店と、時代にあったスタイルに進化しております。

代表的な菓子「男狭磯」は、おさしと読み、日本書紀に出てくる阿波出身の英雄で、男の海女さんだそうです。他にも「浮亀最中」「阿波太鼓」など、地元をモチーフにしたコンセプト、こだわりとしては、阿波三盆や地元の生産者が作った農産物を使うなど、地域の素材を生かす菓子作りで、和洋菓子パンとバラエティーに富んだ品揃えです。店内には桃の節句コーナーがあり、お聞きしたところ、徳島は桃の節句端午の節句がとも賑やかな土地柄だそ

うです。初節句のお返しには、赤飯・菱餅・板カマ(装飾が施された上等な蒲鉾)の三点が基本で、ひなあられ・雛ケーキも付ける方もおられるそうで、一組あたり5,000円から7,000円ほどの組み合わせを贈る習慣があるとお聞きしました。

焼きたての香り漂うベーカリーコーナーでは、食パンや調理パン50種類以上の品揃えで、中でも昔ながらの三角パン(スポンジ生地をジャムと菓子パン生地ではさんだ物)やメロンパン(一般的な物ではなく、形

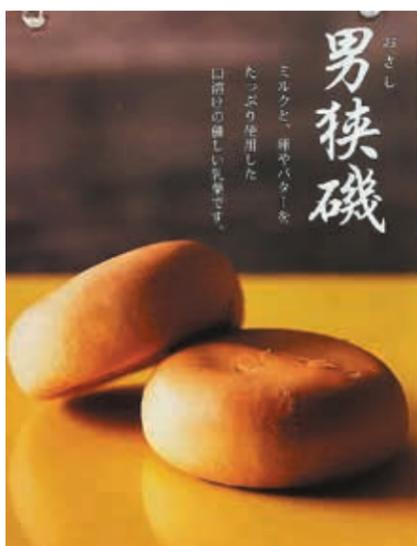
最後に今後の展望は、とお聞きしたところ「薄れつつある古くからの習慣や、しきたりといった地域の文化を菓子店舗に求められている事なのかと感じました。

全菓連青年部中四国ブロック長・田村正太郎

た。

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



男狭磯



三角パン