

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(購読料は賦課金を含む)
 (送料共) 一般: 2,000円

第962号(令和元年5月)

全菓連青年部

第10回

全国和菓子甲子園を開催

8月20日に辻製菓専門学校で決勝戦

全国菓子工業組合連合会青年部(部長・松田明氏)では、昨年に引き続き全国和菓子甲子園を開催することになり、全国の高校に出場者を募集している。同コンテストはブロック地区予選を行い全国6ブロックから、計12チームを選び、8月20日に辻製菓専門学校(大阪市阿倍野区)において決勝戦が行われる。



ポスター

全国和菓子甲子園は、全国の高校生を対象にした和菓子作りのコンテストで、今年で10回目を迎える。本イベントは、高校生にお菓子を制作する喜びと感動を得てもらうことにより、若年層の和菓子離れの防止と、和菓子文化の発展・継承、ひいては菓子業界全体の活性化を目的としている。また、全菓連青年部員に、会への参加の意義と活力を創出し、今後の全菓連を担う青年の育成にもつなげる。募集に関しては、日本

全国の高校約4千3百校と都道府県菓子工業組合及び青年部各団体代表者へ、応募要領とポスターを送付した。

今年テーマは「新元号『令和』にちなんだ和菓子」で、新元号に改まることによる新しい時代への期待や抱負、新元号の意味、漢字2文字のうち1文字を解釈するなど、自由な発想で和菓子を創作表現してもらう。審査方法は予選と決勝戦の二段階で実施し、ブロック地区予選(ブロックの所属は全菓連と同様)では応募の中から各ブロック2チーム、計12チームが決勝戦に出場する。結果につい

ては、決勝戦出場学校名と作品名を、2019年7月23日頃にHP上に掲載する。決勝戦は実技審査・プレゼンテーションを行う。実技審査の制限時間は1時間45分で、応募したお菓子を10個作ってもらう。実技審査終了後、プレゼンテーション(約2分)と試食審査を行い、入賞者を決定する。その他の詳細は次の通り。

▽賞
 優勝・1組 最も優秀とされる作品。賞状、メダル、副賞(商品券5万円)
 準優勝・2組 優秀とされる作品。賞状、メダル、副賞(商品券3万円)
 特別賞・数組 審査委員が選ぶ優秀作品。賞状、メダル
 △問合せ
 全国菓子工業組合連合会HP(お菓子何でも情報館で検索)内、全国和菓子甲子園のページに問い合わせフォームがある。また、応募用紙のフォーマットはこちらからダウンロードする。電話での問い合わせは全菓連(03-3400-8901)でも可。

審査方法は予選と決勝戦の二段階で実施し、ブロック地区予選(ブロックの所属は全菓連と同様)では応募の中から各ブロック2チーム、計12チームが決勝戦に出場する。結果につい

①製品力:「味の良さ」
 ②技術力:「作品の見た目」「作業態度など(衛生的で丁寧な作業)」「作業効率性」
 ③ネーミング・企画力:「作品の独自性や発想力」「興味を引く作品名など」
 ④プレゼンテーション
 ○審査員(敬称略、順不同) 金澤賢吾(辻製菓専門学校教授)、梶山浩司(東京製菓学校校長)、松田明(全国菓子工業組合連合会青年部部長)他

組合員様におかれましては、お知り合い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:6月20日(木)必着。

食品関係事業者の企業行動規範等策定状況 アンケート調査を発表

農林水産省では30年度の食品関係事業者の企業行動規範等策定状況アンケート調査を発表した。本アンケート調査の結果は、消費者政策の推進に目指すべき姿を明らかにした消費者基本計画において、消費者の安全の確保の一つの取組として用いられている。全菓連の集計結果は次の通り。(内は社数)

○企業行動規範の有無について
 △小規模事業者・策定済(1)、策定予定(7)、予

定無し(7)
 △中小企業・策定済(19)、策定予定(5)、予定無し(3)
 ○企業行動規範策定済企業における企業内への周知の実施状況について
 △小規模事業者・実施予定無し(1)
 △中小企業・実施済(18)、実施予定(3)、実施予定無し(2)
 ○企業行動規範策定済企業における見直し・改善実施状況について
 △小規模事業者・実施予定無し(1)

△中小企業・実施済(11)、実施予定(1)、実施予定無し(6)
 ○品質管理マニュアル・衛生管理マニュアルの有無について
 △小規模事業者・策定済(10)、策定予定(2)、予定無し(3)
 △中小企業・策定済(22)、策定予定(1)、予定無し(4)
 ○事故対応マニュアルの有無について
 △小規模事業者・策定済(7)、策定予定(4)、予定無し(4)
 △中小企業・策定済(17)、策定予定(6)、予定無し(4)
 ○内部通報制度の有無につ

いて
 △小規模事業者・整備予定(2)、予定無し(13)
 △中小企業・整備済(13)、整備予定(2)、予定無し(12)
 ○参考
 食品業界の信頼性向上等に資する農林水産省の取組。食品業界団体、消費者団体、マスコミ、有識者で構成する「食品事業者の5つの基本原則」に関する意見交換会を開催し、「食品業界の信頼性向上自主行動計画」策定の手引き5つの基本原則」の改訂版を作成。「企業行動規範」策定済企業における見直し・改

善や「企業行動規範」未策定企業における策定の際には、参考にされたい。
 http://www.maff.go.jp/j/shokusan/kikaku/sinrai/sgensoku.html
 △農林水産省補助事業「マネジメント構築研修会」事業実施主体であるSOMPOリスケアマネジメント株式会社のホームページで研修会動画を公開している。
 http://www.sink-tm.co.jp/seniar/food/
 △「フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)」(FOD)のウェブサイト
 FODは消費者の「食」

幅広い用途にご利用頂ける万能機!

あん煉り機、すり鉢、うらごし機、ミキサーとして、使い勝手、用途の広さ、性能の良さをご満足いただける卓上攪拌機。攪拌軸は斜軸自転公転式で、焦げ付きやムラなく均質に攪拌します。

用途に合わせた多彩なオプション

用途に合わせて、熱源、羽根材質、鍋容積・材質などを選択頂けます。また、多彩なオプションもご用意しています。
 (下記以外にも、カスタードクリーム用攪拌子、温度センサー、安全ガード、鍋傾動架台、重量計などがございます。)

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)

KRjr (ジュニア) シリーズ

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)

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

山梨 桜花爛漫の信玄公祭り

武田兵糧丸、小豆お汁粉を販売

平成最後となる第48回信玄公祭りが4月5日〜7日に甲府・舞鶴城公園を中心に華やかに開催されました。ちょうど桜が満開を迎えた6日には「世界一の武田



信玄公祭りに組合で出展

者祭り」としてギネス世界記録に認定されている一大歴史絵巻の甲州軍団出陣が勇壮なパレードを繰り広げられました。おりしも今年には、1519年に武田信虎が躑躅ヶ崎の地に館を移し城下町の建設に着手したことに始まり「甲斐の府中」を略して甲府と呼ばれるようになったことから「こうふ開府500年」の年でもあります。武田神社

虎が躑躅ヶ崎の地に館を移し城下町の建設に着手したことに始まり「甲斐の府中」を略して甲府と呼ばれるようになったことから「こうふ開府500年」の年でもあります。武田神社

京都 京都府菓子工業組合事務所を京都経済センターに移転

京都府菓子工業組合は平成31年3月11日(月)に、いままでの京都府中小企業会館から京都経済センターに移転し業務を開始しました。



京都経済センター

この京都経済センターは、地上7階、地下2階建て建設費は約100億円で3月16日に全面開業しました。地下1階から地上2階には、商業施設「SUNA室町」が入り、書店や「ポケモンセンターキョウト」、飲食店など19テナントが入居しています。京都経済の新たな拠点となる3階から7階には、京都商工会議所、京都工業会、京都経済同友会、京都府中



オープンイノベーションカフェ

この開府500年に合わせ武田氏館跡歴史館がオープンし、歴史ファンで話題になっています。3日間とも天候にも恵まれ過去最高の16万人の観光客が押し寄せ、街中は多くの人で賑わいました。山梨菓子工業組合ではこのお祭りに今年も出展しました。舞鶴城公園から街中につながる道沿いにテントを構え、他の多くのお店と共に観光客を迎ええました。今回は山梨菓子工業組合のブランドでもある「武田兵糧丸」を中心に、北海道特選小豆100%のお汁粉も販売しました。武田兵糧丸は各店で山梨県産の材料を用いて戦国時代のお菓子をイメージしたものです。その中にはお菓子の材料に桑の葉や桑の実

福島 電話一本で生館お届け 福島菓子協同組合

福島菓子工業組合の組合員でもある福島菓子協同組合は昭和25年8月3日、中小企業等協同組合法に基づき正式に国より設置認可を受け発足し今年で設立七十周年を迎える事になりました。資料によると前身の組織は昭和6年ごろよりあり戦争に入ると、砂糖、小麦粉などの配給制がかけられ店主の徴用などで製菓は全く途絶えたという事です。戦後昭和20年11月法律第51号商工工業組合法が公布され、昭和22年福島菓子

り上げるために組合としていと思います。山梨菓子工業組合理事 長・内田長久



製館工場



組合を設立し昭和25年に現在の福島菓子協同組合の創立総会を行ったと記録が残っております。当時の組合員は70名でした。以後組合では各種の事業を行ってまいりましたが、現在も組合員の為に行っている柱の一つが製菓事業です。従来、組合員が使っていた生館の最大供給者である製菓事業者の製造する生館が原料不足から次第に粗悪化してきて組合員の経営に支障をきたすことになっていきました。そこで、自分たちの使う生館は自分たちで作ろうというスローガンのもと、昭和29年3月生館協同生産工場が完成しました。さらに平成元年には新工場が完成し現在に至っています。資料を調べますと、組合員の苦勞や結束力があったから現在に至っている

鹿児島 黒糖プロジェクト胎動 鹿児島島の新しい銘菓を目指して

「いらっしゃいませ。鹿児島県産黒糖を使ったお菓子を販売しています。いかがでしょうか」「ご試食だけでもいかがですか」3月20日・21日の二日間、元気に寄りかたさい。新住所：〒600-8000 9 京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町78番地 京都経済センター4階408 TEL:(075) 342-0122 FAX:(075) 342-0122 E-mail: kyoto.kashiko@all.com 京都経済センター hit ps://kyoto-ke.jp/ 京都府菓子工業組合理事 長・横山長尚

プロジェクトは「鹿児島島の銘菓としては、もちろん『かるかん』が有名だけれど、和洋を問わず使える素材で、いかにも鹿児島のお菓子と思える新銘菓を創り出せないだろうか」との思いからスタートしました。そして、素材は、美味しくて健康的で、いかにも南国らしい「鹿児島県産黒糖」に決定。鹿児島県産黒糖を用いるという共通取り組みではありますが、統一した菓子ではなく、土産菓子、



黒糖プロジェクト



ポスターやPOPを作成

また今回イベントを実施するにあたり、揃いのTシャツ・のぼり・ポスター・POPを作成したことで、士気が上がり、今後も活動を継続していく絆と活力を得られたような気がします。黒糖は、現在、鹿児島県の生産量は沖縄県に及ばない状態ですが、鹿児島県産黒糖は、沖縄県産黒糖よりあっさりしていて、加工しやすくお菓子に向いていることも再確認されました。ここ数年を掛けて、鹿児島の新銘菓として耳目を集められたら嬉しい限りですが、今後も、定期的にイベントを実施して、プロジェクト参加店がもっと増えて、それにより奄美大島や種子島のサトウキビ生産農家の生産意欲も高まり、鹿児島県産黒糖の評価も高まっていくという副産物もあれば、より一層嬉しくことです。鹿児島県菓子工業組合事務局長・恵島理子

を作りおいしいお菓子を作っていただき、お客様に喜んでいただき、各店の売り上げが増え組合の売り上げも増やし、さらに館の品質向上を目指すという方針で、現役員は当初自家製館の経験はあるが製館工場としての経験がほとんどなく、各組合員の好みや製造方法・管理方法など試行錯誤の連続でした。製菓業者の方を紹介していただき、教えてもらったりと大変な苦勞は諸先輩方と同じく行っております。現在は山梨菓子工業組合の会員企業にも使って頂いており、これからも正直でまじめな組合の製館を続けていくつもりです。福島菓子協同組合代表理事・菅野嘉春

（一社）菓子・食品新素材技術センターでは第91回お菓子フォーラム研究会で大籠麻奈氏（株式会社矢野経済研究所・上級研究員）を講師に迎え「和菓子に対する外国人の需要動向と将来展望」をテーマに講演を行いました。

本日は、和菓子やスイーツに関する外国人の需要動向について紹介したい。これは、公益財団法人日本豆類協会と弊社で2016、2017年と2年間、日本国内外で外国人に対して和菓子の試食調査や、グループインタビュー調査を行い、「和菓子の海外展開の可能性」として結果を取りまとめた。

日本の和菓子の市場規模は堅調に推移しているものの、これからの人口減の中で外国人の需要を取り込むことが重要である。

一方、和菓子業界は長い伝統を守っているため、日本国内の消費者をターゲットにして、長年事業も展開されてきて、外国人の需要を取り込むことには、まだ完全に対応できていないといえる。

和菓子に対する外国人の需要動向と将来展望

大籠 麻奈氏（株式会社矢野経済研究所・上級研究員）

その①

輸出エキスポは2017年からスタートし、昨年10月に第2回が行われ、本年第3回の開催が予定されている。輸出エキスポはお菓子だけでなく、様々な食品を輸出したいと考えている事業者の参加が多い。国内外の商社やバイヤーが集い、幕張メッセで商談会を行う。お菓子は、ほかの分野に比べて出展者数や出品数は多くはなかったが、和菓子の商談も何社か出て、練り切りやアツセ、小豆を使った商品があった。館は外国人に受け入れられたい。受入れられなかったりする。特に欧米系の方は、豆が甘いことに違和感を持つ方も多く「館が受け入れられないのでは」と思われ

ている事業者が多い。実際、厳しい面もあると思うが、日本の消費者が変わるのと同じように、外国人も少しずつ嗜好が変わってきている。

冒頭に申し上げたプロジェクトは最初の1年、日本国内でできる調査を行い、まずは和菓子関連事業者にアンケートした。その後、日本に観光に来ていて、特にアジア圏の外国人の方に試食調査を行った。どら焼きと饅頭を食べてもらい、その場で味や食感などについて、感想を聞いた。その後、日本に住んでいる外国人にインターネット調査し、それと共にグループインタビューではアメリカ、イギリス、フランス、中国、シンガポール、タイ、インドネシア

ドネシアの方に、その場での和菓子を食べてもらい、調査をした。

2年目は1年目の調査の中から可能性が高そうなマーケットであった、欧米圏からアメリカ、アジア圏からシンガポールの2カ国をターゲットに、実際に足を運び、現地の流通事業者にインタビューしたり、店頭を観察し、どういった和菓子はどう売られているか調査した。

外国人が「和菓子」という言葉をどれだけ知っているか。和菓子の認知度である。日本に住んでいる外国人（在日者）の認知度と、インバウンド（訪日者）の

方の和菓子の認知度を比較した。対象国は異なっているが、単純比較はできないが、全体として在日者で「和菓子」という言葉を知っている」と回答した方は8割いた。訪日者は48・1%。特に在日者の中で認知度が高かったのが中国で100%、そしてシンガポール、欧米圏ではアメリカが88・6%と比較的高い。インバウンドは中国や香港、韓国、台湾が高い。東アジア圏は中国に月餅があり、現地では饅頭も売られているように、館の嗜好性が高い地域なので、和菓子の認知度が高い結果になった。一方、タイやベトナム、インドネシア、マレーシア、シンガポールという東南アジアは、認知度が低い。

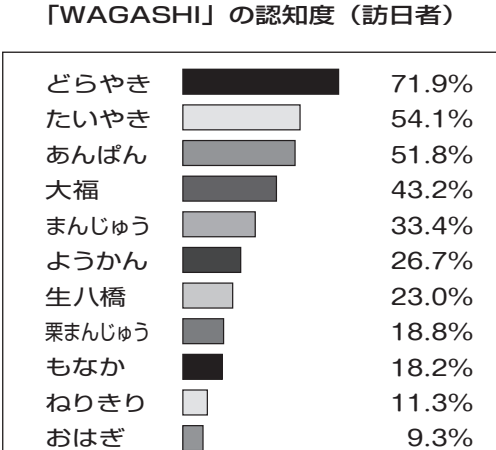
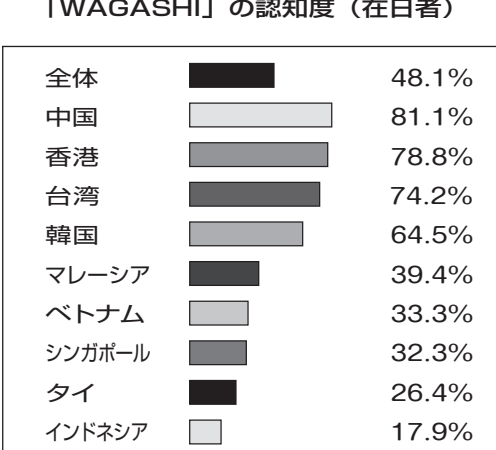
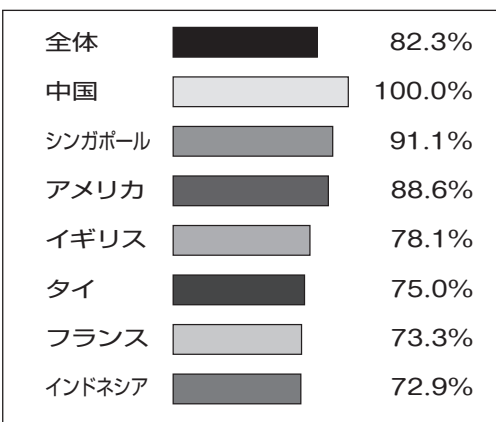
「帰国時にお土産として買いたい」という質問の結果だが、どら焼きは「購入したい」「店が見つからない」という回答が少なく、饅頭は購入するかもしれないという回答が少なくない。

「好き」という回答の方が「好き」という回答の方が7割になった。饅頭は少し下がるが、6割の方が同じ回答をした。第三者の私からすると意外に高いと思った。

国籍別で見ると、どら焼きはシンガポール、香港、韓国の比率が高い。饅頭もシンガポールが一番で、続いて韓国、香港、台湾と続

訪日前における和菓子・館製品を食べた経験

インバウンドの方に「日本に来る前に和菓子や館製品を食べた経験がありますか」と質問した。11の品目を写真とともに掲示し「食べたことがあるか」「見たことがあるか」を尋ねた。



訪日外国人の和菓子・館製品食経験

訪日外国人（インバウンド）における和菓子・館製品の試食結果

大福を含む4品が上位に入っているという点では、国における差はない。

試食はどら焼きと饅頭の2品を食べてもらい「好き

です」「普通ですか」「嫌いですか」という質問をした。過半数の方がどら焼きを「好き」と回答した。「普通」と回答した方を含めると9割以上になる。国別で見ると、韓国、シンガポール、香港、タイが全体よりも高い傾向が見られた。どら焼きと比較すると饅頭の

「好き」という回答の方が「好き」という回答の方が7割になった。饅頭は少し下がるが、6割の方が同じ回答をした。第三者の私からすると意外に高いと思った。

国籍別で見ると、どら焼きはシンガポール、香港、韓国の比率が高い。饅頭もシンガポールが一番で、続いて韓国、香港、台湾と続

「帰国時にお土産として買いたい」という質問の結果だが、どら焼きは「購入したい」「店が見つからない」という回答が少なく、饅頭は購入するかもしれないという回答が少なくない。

「好き」という回答の方が「好き」という回答の方が7割になった。饅頭は少し下がるが、6割の方が同じ回答をした。第三者の私からすると意外に高いと思った。

国籍別で見ると、どら焼きはシンガポール、香港、韓国の比率が高い。饅頭もシンガポールが一番で、続いて韓国、香港、台湾と続

「帰国時にお土産として買いたい」という質問の結果だが、どら焼きは「購入したい」「店が見つからない」という回答が少なく、饅頭は購入するかもしれないという回答が少なくない。

「好き」という回答の方が「好き」という回答の方が7割になった。饅頭は少し下がるが、6割の方が同じ回答をした。第三者の私からすると意外に高いと思った。

国籍別で見ると、どら焼きはシンガポール、香港、韓国の比率が高い。饅頭もシンガポールが一番で、続いて韓国、香港、台湾と続

「帰国時にお土産として買いたい」という質問の結果だが、どら焼きは「購入したい」「店が見つからない」という回答が少なく、饅頭は購入するかもしれないという回答が少なくない。

「好き」という回答の方が「好き」という回答の方が7割になった。饅頭は少し下がるが、6割の方が同じ回答をした。第三者の私からすると意外に高いと思った。

国籍別で見ると、どら焼きはシンガポール、香港、韓国の比率が高い。饅頭もシンガポールが一番で、続いて韓国、香港、台湾と続

「帰国時にお土産として買いたい」という質問の結果だが、どら焼きは「購入したい」「店が見つからない」という回答が少なく、饅頭は購入するかもしれないという回答が少なくない。

「好き」という回答の方が「好き」という回答の方が7割になった。饅頭は少し下がるが、6割の方が同じ回答をした。第三者の私からすると意外に高いと思った。

国籍別で見ると、どら焼きはシンガポール、香港、韓国の比率が高い。饅頭もシンガポールが一番で、続いて韓国、香港、台湾と続

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

国内産のさつまいもでん粉にしよう

はじめに

鹿児島県の特産品として知られるさつまいも。そのさつまいもは量販店等で販売される青果用だけではなく、焼酎用、でん粉用としても使用されています。用途別の割合は、青果用約1割、焼酎用約5割、でん粉用約4割です。でん粉という用途は、まだまだ多い多くの人に知られていませんが、さつまいもは太陽の光を葉っぱで受け止め、光合成により養分を作り「でん粉」という結晶で芋に蓄え、その「でん粉」をさつまいもからすり潰して取り出し、乾燥させたものが「さつまいもでん粉」です。

力などの品種があり、用途によって品種が違います。でん粉用の品種は青果用と比較すると、果肉が白色のさつまいもで、甘さが少なくでん粉含有量が高い品種です。

でん粉発祥の地は千葉県といわれており、天保5年、くすでん粉の代用としてさつまいもを搾りおろしたことがでん粉製造の起源とされています。大正10年にはでん粉製造に電力が使用されるようになり、昭和31年には全国で1852のさつまいもでん粉工場が操業し、昭和38年にはさつまいもでん粉の生産量は74万トンとなりました。しかし、これをピークに減産が続きました。現在では国内のさつまいもでん粉は鹿児島県のみ製造され、工場は15工場、生産量は2万7千トンまで減

さつまいもでん粉の用途

さつまいもでん粉の用途として、これまでは多くが異性化糖や水あめなどの糖化用に使われ、次に繊維・製紙、ダンボールなどの工業用、食品用への使用は全体の約1割しかない状況でした。そのような中、原料であるさつまいもの生産量が年々減少し、工場の経営が厳しくなる状況で、糖化用や工業用よりも高付加価値の食品用に販売するとして、工場の経営を安定させ、生産者が安心してさつまいもを作れる環境を整えるため、より食品用途に適したさつまいもでん粉製造に向けて、平成21年に鹿児島県鹿屋市に、平成23年に鹿児島県南九州市に最新設

さつまいもでん粉の製造

でん粉工場は、さつまいもが収穫される9月中旬頃から稼働し、12月上旬頃まで24時間製造を続けます。製造方法は、原料受入後、土を洗い流し、磨砕機で細かく砕き、すり潰し、遠心分離機で水分、繊維等とでん粉を分けていきます。その後、でん粉だけを取り出して脱水、乾燥させて粉状にします。原料受入後、製品になるまで機械の中で製造され、外気に触れないことと異物混入のリスクが下がり、それまで搾り込みと乾燥を分けて製造していましたが同時に乾燥へ変わったことで、製品完成までの時間

食品用途向けの様々なでん粉

でん粉といっても植物の種類によって様々なあり、一般的に知られる馬鈴薯でん粉やコーンスターチ粉等があります。それぞれ粒子の大きさや形に違いがあり、食品に利用した際、形状や食感などに違いが出ます。さつまいもでん粉はでん粉の中でも中間的な性質を持っています。例えば練り製品や麺に馬鈴薯でん粉を使用すると強い噛みごたえに、さつまいもでん粉を使用するとほどよい噛みごたえになり、小麦でん粉やコーンスターチを使用すると柔らかい噛みごたえになります。また、せんべい等の菓子では馬鈴薯でん粉を使用すると軽い食感に、さつまいもでん粉を使用すると口どけが良くサクカリッとした食感に、小麦でん粉やコーンスターチを使用するとサクサク食感に仕上がります。このようにでん粉の種類で違う食感を生み出すことができるため、食品メーカーでは商品に合わせ使い分けをしています。

新たなさつまいもでん粉

平成24年から、「こなみずき」という品種から作る「こなみずきでん粉」を製造しています。このでん粉はさつまいもの品種の違いだけで、従来のさつまいもでん粉と異なる性質を持っています。

1つ目は低温糊化性という性質です。従来のさつまいもでん粉は水に溶かし加熱すると76℃~78℃程で糊状になりますが、こなみずきでん粉は56℃~58℃で糊状になります。この特性により、加熱時間が短縮され、食品の風味を損なわず製造

コストの削減も図ることができます。

2つ目は耐老化性という性質です。糊状になったでん粉が時間の経過とともに白濁、硬化、離水といった現象を起こすことを老化といい、これらの老化現象が少ないものを耐老化性といいます。この性質により賞味期限の延長や冷凍後解凍しても食感を保つことができます。

3つ目は優れた成形性があることです。落花生豆腐などに添加した際、他のでん粉よりも少ない添加量でゼリー状に固めることができます。

最後に

これまで紹介してきたとおり、さつまいもでん粉の歴史は長いですが、食品用途としての歴史は浅く、これから発展していく可能性を秘めたでん粉です。多くの方の手に触れていただき、その可能性を拡げて頂けるようお願いいたします。こなみずきを使用した焼

菓子を紹介していき、可能性を秘めたでん粉です。多くの方の手に触れていただき、その可能性を拡げて頂けるようお願いいたします。こなみずきを使用した焼

菓子を紹介していき、可能性を秘めたでん粉です。多くの方の手に触れていただき、その可能性を拡げて頂けるようお願いいたします。こなみずきを使用した焼

菓子を紹介していき、可能性を秘めたでん粉です。多くの方の手に触れていただき、その可能性を拡げて頂けるようお願いいたします。こなみずきを使用した焼

菓子を紹介していき、可能性を秘めたでん粉です。多くの方の手に触れていただき、その可能性を拡げて頂けるようお願いいたします。こなみずきを使用した焼

菓子を紹介していき、可能性を秘めたでん粉です。多くの方の手に触れていただき、その可能性を拡げて頂けるようお願いいたします。こなみずきを使用した焼

菓子を紹介していき、可能性を秘めたでん粉です。多くの方の手に触れていただき、その可能性を拡げて頂けるようお願いいたします。こなみずきを使用した焼

菓子を紹介していき、可能性を秘めたでん粉です。多くの方の手に触れていただき、その可能性を拡げて頂けるようお願いいたします。こなみずきを使用した焼

菓子を紹介していき、可能性を秘めたでん粉です。多くの方の手に触れていただき、その可能性を拡げて頂けるようお願いいたします。こなみずきを使用した焼

菓子を紹介していき、可能性を秘めたでん粉です。多くの方の手に触れていただき、その可能性を拡げて頂けるようお願いいたします。こなみずきを使用した焼



スノーボール

スノーボール

【材料(約30個分)】

- 無塩バター……………65g
- 粉糖……………25g
- クルミ(無塩)……………35g
- (A)薄力粉……………45g
- (A)さつまいもでん粉(こなみずきでも可)……………30g
- (A)ココア(無調整)……………10g
- 粉糖(仕上げ用)……………約30g

【作り方】

1. ボウルにバターを入れ、ゴムベラで柔らかくなるまで混ぜます。粉糖を加え、さらによく混ぜます。
2. クルミを入れて混ぜ、さらにふるった(A)の粉類を一度に加え、さつまいもでん粉を加えます。
3. 1.5cmくらい(約30個)に丸めます。(手につくようなら、ラップで棒状にするみ、冷蔵庫で約1時間冷やしてから成型します)
4. 180度のオーブン上で約13分焼きます。

行事予定

- 愛媛** 5月19日、学生創作和菓子品評会、中嶋神社 四国分社春季祭、松山市
- 静岡** 5月29日、第53回総代会、クーボール会館、静岡市
- 石川** 5月29日、施行された働き方改革関連法講習
- 富山** 6月18日、HACCP・簡易栄養成分表示講習会、講師(株)アップ、菓子店における軽減税率の注意点講習会、講師・税務署、ホテルグランテラス富山、富山市

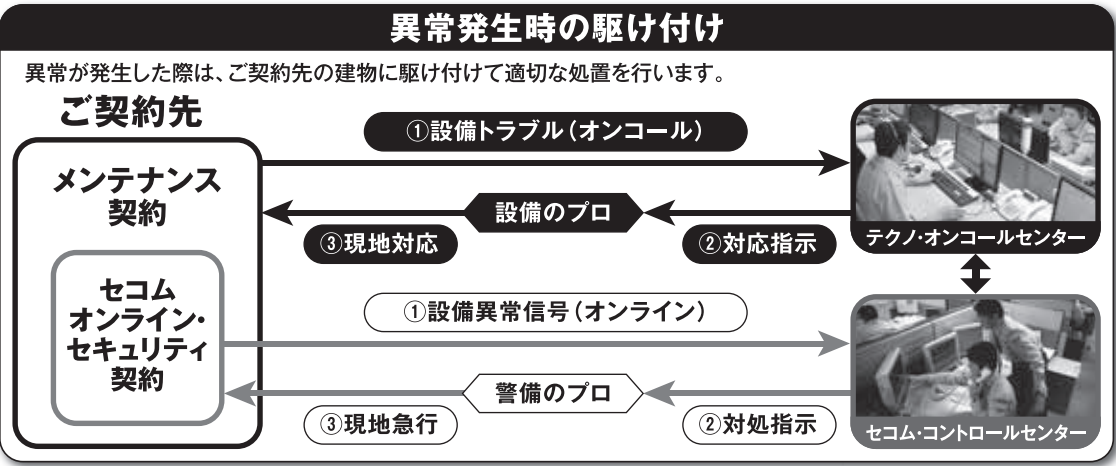
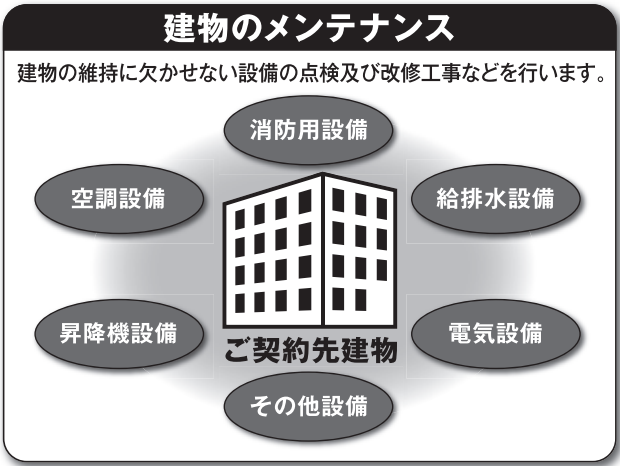
お問い合わせ先

・JA全農 でん粉・食品原料課
TEL 099-258-5455

・JA鹿児島県経済連 米穀特産課
TEL 03-6271-8199

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。



愛知 繁盛企業訪問

ラコンチュル オカヤス様

西尾市といえは、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。

お菓子の「オカヤス」さんのオーナーシェフ、岡安巨憲さんは、高校を卒業と

同時に、東京、大阪、ヨーロッパで修行し、お父様の経営する実家の洋菓子店「TUTAYA」に帰ると、お父様は完全に一線を退きそのまま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、巨憲さんにバトンを渡し

ました。任されたオーナーシェフ巨憲さんは、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

バタバタの状態が開店にこぎ着けました。オープン当初から、西尾の特産品である「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取扱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、おやつ菓子として気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。経営や新商品の開発に力を注いでおられます。

売で成功を収めておられ、湯布院に洋菓子のブームを作ったと言われています。1999年に最初のお店「Sugar」というロールケーキのお店をオープンしましたが、さらに「The Millers」(テオムラタ)というチョコレートブランドで大成功されました。同店のチョコレートは欧州のそれとは違う日本のチョコレートとして、品質が高く、オリジナリティあふれるラインナップを世に出しています。

デザインも日本のモダンな感じさせる素晴らしいもので全国的にギフトとして人気を集めています。面白いのが九州地方で名産となっている茶葉を使った茶葉シヨコラ。なかなか他にはない風味を醸し出します。購入できる場所は限られているものの宿泊などで訪れたゲストが必ず買っていく名品となっているようです。由布岳の山麓の山あい



茶っぷりん



西尾抹茶ロールと和華

theonurata(テオムラタ) 日本の菓子の名店の多くは、国内の観光地に存在し共に良い相乗効果となっています。

素晴らしき 銘店を訪ねて

[38] 尾関 勇

が、その中に御三家と呼ばれる有名な温泉旅館があるのは皆様ご存知の向きも多いでしょ。

評価が高く憧れの場所として有名な場所なのです。この旅館は宿・レストランだけでなく、実はお菓子の販



ラコンチュル オカヤス

愛知県西尾市末広町2 TEL・FAX: 0563-56-7781 営業時間: AM10時~PM8時、毎週火曜日定休。

店舗データ

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前のケーキのよくなパフェを作っています。しかも、限定で予約のみの販売です。

取材にお邪魔した時も、「この後テレビ局の取材があるんですよ。パフェの!!」とうれしそうにおっしゃっていました。まだまだ店の歴史は浅いですが、郷土を愛し、地元

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 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

石川 観光資源と職人の手しごと 和菓子づくり教室

北陸新幹線金沢開業から今年で4年目を迎えました。新幹線の利用実績は前年同期比102%と順調に推移し、今なお開業効果が



持続しています。沿線各県より「金沢独り勝ち」という言葉がマスコミ等で報道されており、これは偏に賀百万石の食・工芸文化、

芸術文化を大切にしながら、藩の歴史的背景と豊富な食材、そして何より有難いことに和菓子は絶大な評価をいただいております。

光列車内イベント、季節毎に開催される金沢城公園内イベント、他県との観光連携によるイベント企画など、国内外で観光資源の材料としてますます人気を集めるようになり、和菓子文化の情報発信に繋がったも

のと確信しております。石川県は、人生の節目や四季折々に特別なそれぞれのお菓子があって、全国的にも菓子の年間消費額が常にトップクラスに位置付けられていますが、そんな石川県も時代とともに新しい

東北岩手県での菓子づくり教室(行松専務) JR七尾線観光列車「花嫁のれん号」車内イベント

東北岩手県での菓子づくり教室(濱中工場長)

行松専務によると、京都での修行を終えて実家に戻った際、地元では「和菓子は正月に食べられるもの」という認識があり、何とかしなければ・・・と思い、

高知県四万十市は心仁の乱を機に京都から下向した一條教房公から始まる土佐一條家が町を形成。この歴史のある町を中心に清流四万十川と共に歩んできた地域で四万十川橋(地元では有名な赤鉄橋)の橋のたもとで永年商いをされている上原菓子舗さんを今回はご紹介いたします。

創業は昭和16年頃までさかのぼります。初代上原利治氏ご夫妻で「干菓子」「餅」「まんじゅう」の製造を始め、自宅店舗にて雑貨と共に売り出したのが最初だと2代目である現社長の上原平氏が話してくださいました。

新潟 潟 組織の力・新しい挑戦！ 地域の活性化、菓子文化継承のために

新潟県上越市の直江津地区は「北前船」で栄えた港町であり、戦国の英雄上杉謙信公の所領である『越後』の国府がおかれた歴史・文化のある土地柄です。それに伴い、昔ながらの菓子文化も地域に根付いているため、多くの菓子店が残っています。

の若手中心の「直江津菓子研究会」(以下 菓子研)という組織も本会と並行して活動し続けています。菓子研では基本的に昔から、個店の技術向上のための講習会や情報交換の機会、より一層の親睦を図るための懇親を活動の中心としています。

ただ、厳しい経済状況の中、他の団体と同様に組織に在籍する意義を直接的なメリット・デメリットで判断する風潮もあり、加盟店も減少してまいりました。そこで折角の「集団の力」を組織として活かすことが出

てきました。実は元々、自身の構想にはこれをきっかけに様々な活動を展開していこうという考えがあり、その後平成28年3月には、地元直江津駅を含むJR東日本の信越本線の区間が経営分離し、北陸新幹線が開通することが決まっています。

それぞれ地元「直江津」をPRする詰め合わせパッケージの開発とイベント参加を会員各位に提案した所、成功体験の効果もあり全面的な賛同・協力のもとに多くの成果を上げて参りました。現在は会員提案により、のほり旗やイベント時のコスチュームを作成するなど、活動をより自発的に盛り上げる機運が組織として醸成されてまいりました。

高知県四万十市は心仁の乱を機に京都から下向した一條教房公から始まる土佐一條家が町を形成。この歴史のある町を中心に清流四万十川と共に歩んできた地域で四万十川橋(地元では有名な赤鉄橋)の橋のたもとで永年商いをされている上原菓子舗さんを今回はご紹介いたします。

ただ、厳しい経済状況の中、他の団体と同様に組織に在籍する意義を直接的なメリット・デメリットで判断する風潮もあり、加盟店も減少してまいりました。そこで折角の「集団の力」を組織として活かすことが出

てきました。またその取り組み

性を指すこと、他には無いこの取り組みの意義を認めていただいたからこそ、様々なマスコミ媒体にも取り上げていただき、イベント当日は開始直後に完売。購入希望の多くのお客様にお叱りを受ける結果と

この地域の変化をチャンスに変えるべく「歴史の街」「鉄道の街」「海の街」

新潟県菓子工業組合直江津支部組合員・重原稔

上原菓子舗のお菓子



PRパッケージ



直江津千両箱



店内の様子



上原菓子舗のお菓子

福井 季節を感じる和菓子

水ようかん

福井の冬の風物詩といえは「水ようかん」である。夏の間違い？と思われるかもしれないが10月下旬頃から福井県内の和菓子屋さん、量販店、おみやげ屋さんなど、いたるところで水ようかんが登場し、以降3月下旬ごろまで福井の水ようかんのシーズンが続く。県内には200とも、それ以上とも言われる水ようかんのメーカーがあるが、商品パッケージもそれぞれ多種多様で、箱の色やデザインを見比べると、福井流であるが、容器が紙箱だとどうしても斜めにすると液漏れが発生してしまう事も多く、県外への発送や持ち帰り用にパックになった容器も最近では増えてきてお



水ようかん



あるが、容器が紙箱だとどうしても斜めにすると液漏れが発生してしまう事も多く、県外への発送や持ち帰り用にパックになった容器も最近では増えてきてお

り、水ようかんも時代の変化と共に少しずつその時代に合った形態へと変化している。なぜ冬に水ようかんなの？と聞かれる事も多いが、はっきりとした事は分からない。おろす理由には諸説ある。県内の水ようかんは別名、丁稚ようかんとも呼ばれるが、丁稚ようかんとは西日本の主に近畿地方

を中心とした地域での呼称。かつて関西へ丁稚奉公に出され、当時は砂糖が貴重だったために、奉公先から正月の帰省時に、ようかんを水で薄めて持ち帰ったのが冬の水ようかんの始まりとも言われている。

今、12月のアイスクリームの販売数が増えているといった話はよく聞くが、暖房の効いた部屋や暖かいこたつで食べるアイスが美味しいという感覚と、雪国の福井で冬にこたつで水ようかんという食文化はとても似ていると思う。

近年ではテレビなどのメディアで冬の水ようかんを取り上げられる機会も増え、福井県菓子工業組合・久保田製菓(代表取締役・久保田晃仁)の発展、商売繁盛、皆様のご健勝をこころより祈願する聖地でございます。

益々の発展、商売繁盛、皆様のご健勝をこころより祈願する聖地でございます。福井県菓子工業組合・久保田製菓(代表取締役・久保田晃仁)の発展、商売繁盛、皆様のご健勝をこころより祈願する聖地でございます。

大阪 大阪発祥の伝統芸能で、世界遺産の「文楽」を鑑賞

大阪府菓子工業組合は4月20日、国立文楽劇場(大阪市)で上演中の4月文楽公演「仮名手本忠臣蔵」の鑑賞会を行った。

文楽とは江戸時代に大阪で生まれた人形浄瑠璃で、物語やセリフを語る太夫、情景や心情を奏でる三味線、そして人形の3つの要素が三位一体となった総合芸術で、ユネスコ無形文化遺産に指定されている。

開演に先立ち、文楽人形遣いで重要無形文化財保持者人間国宝の吉田和生師

に、特別に文楽人形の仕組みや動きなどの実演解説をしていただいた。人形の首と右手を遣う「主遣い」、左手を遣う「左遣い」、「足遣い」の3人で一体の人形を遣うこと、演目ごとに人形一つ一つに衣裳やかつらを仕立てることなどの内容に、組合員たちは熱心に聞き入った。

終演後には、許可を得て出演者の楽屋前や舞台裏を見学。文楽人形やさまざまな大道具、小道具が置かれ、舞台の雰囲気を感じた。特に、太夫と三味線が演じる「床」と呼ばれる場所は回転式の舞台になっており、くるくると回って舞台上に登場する。その裏側には、身を清め、舞台の安全と成功を祈願した塩がまかれて

いるなど、伝統芸能の現場祭を特段のお祭りと思っ

て、五穀豊穡、大漁満足、人民息災、万民快楽を祈願する聖地でございます。

西のお伊勢さまに詣でることを「伊勢参宮」、東の出羽三山に詣でることを「東の奥参り」と称され古くから日本屈指の霊場として多くの信仰を集めてまいりました。

銘菓奉献祭の当日は、この歴史の薫る精霊のなか、国宝「羽黒山五重塔」より二千四百四十六段の石段を登り、樹齢三百年から六百年の老杉が生い茂る羽黒山山頂の国の重要文化財「三神合祭殿」にて、奉献者の皆様より丹精籠め謹製された銘菓がご神前に奉献され、ご祈祷を賜り、巫女の舞うなか神楽が奉奏され、玉串を奉って、祭儀が取り納められます。

奉献の申し込み方法や、その他お問い合わせについては、山形県菓子工業組合事務局までお願いいたします。



文楽人形遣いの吉田和生(よしだかずお)さん(重要無形文化財保持者/人間国宝)

おかげさまで、令和元年6月20日の齋行をもって節目となる60回を迎えることができます。

そんななか、第60回銘菓奉献祭におきましては、新しき令和の時代を迎え、初春の令月、気を淑しく、風和らぎ、皆様と一緒に銘菓をご神前に奉献し、神恩報賽の真心を捧げつつ、震災復興成就、菓子業界の



出羽三山神社銘菓奉献祭

「齋館」にて宮司を囲んで、出羽三山で採れた旬の山菜を素材に俳聖芭蕉をもてなしたとも言われている、古よりの伝わる名物の精進料理をいただきましたながら、奉献者

局長・佐藤均

山形 令和の幕開け 第60回出羽三山神社 銘菓奉献祭齋行のご案内

出羽三山神社銘菓奉献祭(別称献菓祭)は昭和35年山形県内各地の菓子組合の有志が菓子業界の繁栄をこ

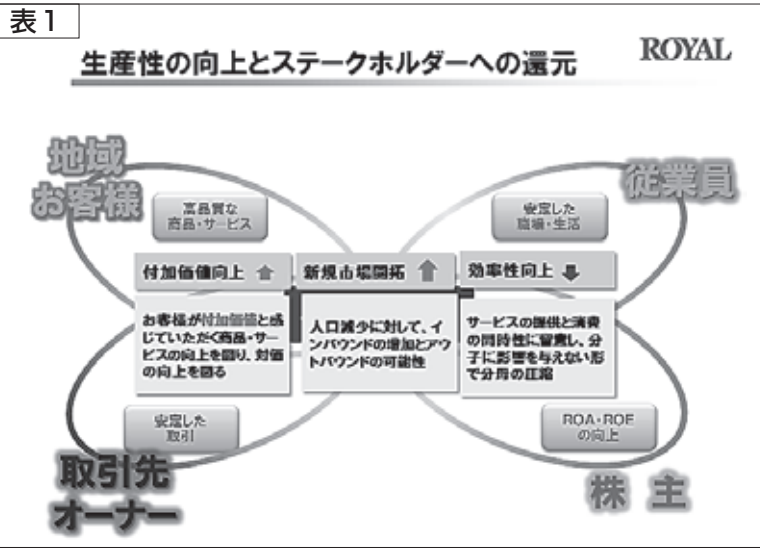
祈念申し上げ、相互の親睦と融和をはかることを目的として、毎年6月20日を祭日と定め、以降盛大に齋行されてまいりました。

特にならぬに、令和元年6月20日の齋行をもって節目となる60回を迎えることができます。

そんななか、第60回銘菓奉献祭におきましては、新しき令和の時代を迎え、初春の令月、気を淑しく、風和らぎ、皆様と一緒に銘菓をご神前に奉献し、神恩報賽の真心を捧げつつ、震災復興成就、菓子業界の

相互の親睦を図ってまいります。

皆様より奉献されました銘菓は、社会福祉団体へ下賜され、また出羽三山神社公式ホームページにも掲載されます。



企業はいろいろなステークホルダーによって支えられている。お客様がいて、従業員がいて、取引先がいて、株主がいて、よく誰が偉いという議論があるが、ナンセンスで、企業の存続にとっては全てのステーク

ステークホルダー(表1)

分子を大きくする意味では、新規市場の開拓も大事なテーマである。福岡にも多くの外国人の方が来られている。今までは台湾、中国、香港、韓国など近いところから来ている人ばかりなので、当然日本に来るた

新規市場の開拓

先月号より続く。

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。

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

その⑤

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)

型になるだろう。その時に

ホルダーが大事である。市場が成長し、企業が成長している時代、ステークホルダーはあまり考える必要がなかった。店を増やせば売上も増え、利益も増えるので、お客様の満足度も上がっていく。従業員も待遇を改善したり、チャレンジができた。将来に向けた希望を持つことができる。取引先も取引が拡大していくし、株主は自分のリターンを得られる。これは意識しているわけではない。店を出していけば、無意識的に全てのステークホルダーの満足度が上がっていく。実はこれが資本主義の本質である。資本主義は成長が源泉にあり、成長しているから自動的に全てのステークホルダーが満足できる仕組みを内包している。今の日本が抱えているのは成長の鈍化、成熟である。お客様は「最近ロイヤルは

人を生かすためのイノベーション

波及する効果は大きい。アウトバウンドは、てんやも海外にどんどん出している。海外の日本食レストランは11万8千軒くらいで、この10年で約5倍に増えている。インバウンド、アウトバウンドで分子を増やすための新規市場の取り組みが十分あり得る。

分母の話も避けて通れない。分母を下げてしまったら分子も小さくなることだ。政治家の方たちに「製造業はいろいろな研究開発をしているのに、外食産業はしていないから生産性が低いのでは」と言われた。本当にそうなのか考えると、結構いろいろな研究

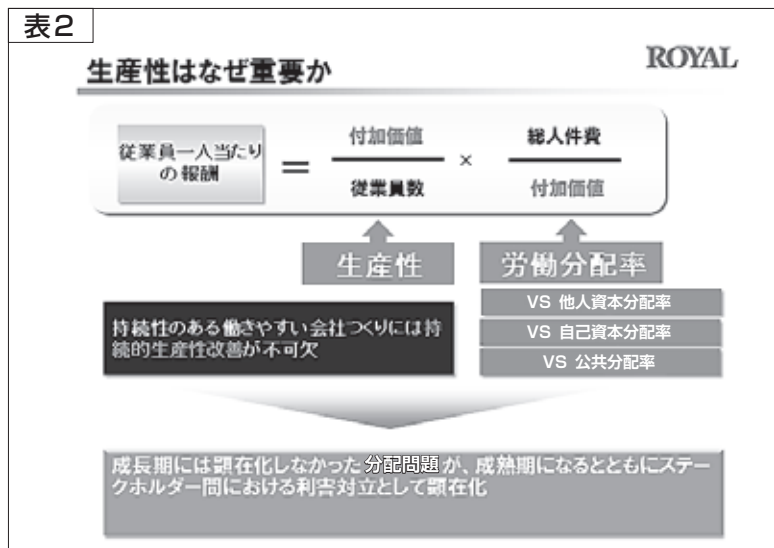
サービスが悪くなってきた。従業員は「最近出店がないからずっとこの店にいる。ボーナスも増えない」。取引先も「最近ロイヤルは値下げしか言っていない」。株主も「何でこんなに株価が下がっているんだ」と、ステークホルダーはみんな不満を持ち始める。次に、ステークホルダー間でいろいろな利害対立が起き始める。株主からすると、株価を上げるために「人件費を使い過ぎている。リストラをしない」という。まさに利害対立である。パイがどんどん小さくなっていくので、全てのステークホルダーが取り合いをしてしまう。

成長している時代ならこんなことは起きない。その分人を投入すればいい。人が

生産性はなぜ必要か(表2)

従業員からよく「働いてる我々にとって、生産性は大事なんでしょうか」という質問を受ける。どう説明したら一番わかりやすいかと思いついた。従業員にすれば、一人当たりの報酬が上がることが大切だ。報酬は従業員数になる。この数式は従業員数分の付加価値×付加価値分の人件費に分けられる。付加価値と付加価値は分母と分子で従業員数分の総人件費となる。左側は従業員一人当たりの付加価値なので生産性、右側の付加価値分の総人件費は労働分配率である。生み出された付加価値のうちどれだけ人件費に分配したか。私が従業員に「従

は「昔、あんな業態して、なくなりましたね」という思い出しが残らない。これはイノベーションではない。マーケティングとイノベーションは企業の両輪になる。マーケティングばかり考えてはだめで、もっとイノベーションを考えるべきだ。それが分母を考える上で大事なテーマになる。



性を上げる取り組みをして、各ステークホルダーへ分配していきたい。宅配では、先ほどの混乱はどう終わったかといえど、実際に料金を上げた。これは、宅配だから上げら

して、現金が無くなったら働きやすさはどう変わるのか。キッチンもコンパクトでマイクロワーキングスペースをオープンを入れ、火も油も全くないところ

上げます」と言ったら、ほかの企業は値下げして行く。現状では仕方がない。外食は宅配やコンビニのようにならざるを得ない。野が広いから、25兆円でもトップ企業は5千億円しかない。だから永年に終わらない競争にさらされている。ただ、この問題に対して、去年から少しヒントが生まれている。数年前は値上げに対して、お客様は抵抗があった。去年からは、少しこの抵抗は変わってきたのではないかと。まだ気のせいかもしれないが、宅配の混乱は、あまりに行き過ぎた低価格は社会にいろいろなひずみを生み出している、という印象を人々に与えた。こういう状況だからといって、みんなが値上げをしていけば、また元に戻ってしまう。私が会社で言っているのは、お客様に納得

で帰れたかなどである。店が失敗したとしても、ここに出てきたイノベーションはいろいろな業態に使える。これはマーケティングという思考ではない。マーケティングも大事だが、先行し過ぎてしまつたので、イノベーションだけしたらどんな店ができるのかということだ。

ためには、4つの条件があること。お客様が納得するための付加価値を生み出すための企業努力。無駄なコストは削減する企業努力。働き方改革を国から言われるからではなく、自分たちが自立的に推進する。この3つをしっかりとすること、社会に対してメッセージを出すことで共感を得る。社会の共感。「あの企業は本当に一生懸命に頑張ってくれているから、多少高くても応援したい」というものだ。我々はそれを進めるため、付加価値向上、新規市場の開拓、効率性の向上に取り組みで生産性を上げ、それをお客様、従業員、取引先、株主に持続性のある形で分配する。これにより、人口が減少していくなか、生産性向上と働き方改革を両立し、持続性のある産業化を模索していきたい。

ンが起きていることを実感したい。人を代替するためではなく、人を活かすためのイノベーションだ。働く人が「きょうのレジ締めどうしよう」「きょうは接客をしなければいけないが、本部に行かなければならない」など、そういうジレンマを起させず、なるべく価値を生み出すところに集中するためのイノベーションを考える。その中では新しいロボティクス、例えばマクドナルドのオーダーシステムなど、いろいろなものが生まれている。こうしたものを活用し、外食産業の働き方改革と生産性向上を両立していく。

全業連では、全国組合幹部研修会で山本昌仁氏(たねやグループCEO)を講師に迎え「お菓子屋の経営改善」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

商魂

たねやグループの掲げる「商魂」とは商魂たくましく、どこからかと言えど、どちらかと言えど否定的なイメージを示すのではなく、まさに商いをやる側の魂、心の有り方を問う掛けもの。商いはもちろんある程度の利益を必要とします。しかし、経営者はその利益に固執しがちです。それが前面に出てしまうと、店が一番頑張っている者が「どこかへ、挨拶だけでもいいからこの200個をノルマとして売らなければならぬ」というようなノリになり、どこ

伝える力

リーダーとして求められることとして「3つの力」として「1つの心を持つこと」「2つの心を持つこと」「3つの心を持つこと」と話しています。一つは伝える力。私が普段話すのは十数人の役員、部長クラスしかいないため、2000人も従業員を動かそうと思えばいかに伝えられるかが大切になります。中でも「社長がこう言っていたから、こうしなさい」ではダメで「私はこう思います」という伝え方が大切。どんなに良いことを考えていても、伝わらなかつたら

まとの真の関係を深めていく必要があります。そうして成長していくものです。先日、日本橋高島屋に新しい店を構えました。このように新しい展開をする度に感じ、気付き勉強になることが多々あります。私の子供の頃、和菓子舗というのは、夏はほとんど何もすることもなく、職人さんたちも半ば遊んでいたようなものでした。しかし、それでは立ち行かなくなるからとちょっとしたゼリーなどを売っていたのですが、夏向けの商品は何となく水羊羹に尽きるといって本格的に開発し力を注ぎました。「夏のたねやの水羊羹」と評判になるほどでした。ゼリーもそうですが、この水羊羹の画期的な開発でたねやは夏も冬も忙しくなった。現在ではお中元お歳暮の季節はもちろんのこと、バレンタインにもチョコ

となく、バナナの叩き売りみたいになってしまふ。あそこに行ったらなんか売って行くと、何か楽しいな。何かお喋りの一つもしたくなる」と思ってもらえるような環境づくりをしていかなくてはならない。毎日来てもらえらるということは、毎日行きたいと思える環境づくりをしているからだ。菓子舗は「今日いかにお客さまによる喜んでいただけたかの心」が一番大切である。そのため、私どもにはこれという教育マニュアルがあるわけではない。販売員は自分で感じたことを自分の言葉で表現しお客さま

決断力

世の中には表れない。リーダーは知識を持っているより、伝える力、今持っている力をどう出していくのが大事なのです。

決断力とは何か。それは○か×を決めること。だから、私は本に行けば○×を決定する。本社には月に数回行く程度で、近江八幡にいる間も、ほとんど他の経済団体にいるので、工場でお菓子を作る時間はありません。しかし、お菓子をどういう味にするか、か、こういうお菓子を今や

その③

お菓子屋の経営改善

山本 昌仁氏 (たねやグループCEO)

グループでの「商魂」は日々新たに「今日如何にお客さまによる喜んでいただけたかの心」という意味合いで経営理念の一つとして心に刻み込んでいます。

時間から成果に

これは今更ながらという感じはするが、世の中「働き方改革」ということが大々的に喧伝されるようになってきました。私も、もう幾年も前から保育園を立ち上げ、女性のよりよく働ける環境作りに取り組んでいます。会社という組織は決して時間ではなく、むしろ成果というもので仕事量や判断材料を見て行く必要があると感じています。今までは時間で測られていたと思います。朝9時に出勤したら6時に退社する。とにかく時間がいっぱい、あるいは年間契約でも給料

ど6ぐらいにしてほしい、というふうな△ではいけない。良いか悪いかだけで、真ん中はダメ。「主人の味に合わないものを世の中に出すことは絶対しない」と代々伝えられてきているので、今のたねやの店頭には、私、山本昌仁に合ったお菓子が並んでいます。誰が何と言おうと、私の舌がすべっており、その○×の判断は毎日するというのが私の責務なのです。

結果、成果

そして、結果、成果。どんなことを言っても結果が

払うのは、常に時間で判断していた。ところが、時間では測りきれないものが人間というものはもっているのです。これからは、時間ではなく成果をもって判断していきたいと思っています。成果は、家で子供を見ながら、たとえ10分でも仕事をして結果を出せば、時間には関係なく給料を渡していく。今「たねや」の店長はほぼ女性。若い間はいいが、子育てになれば、どうしても止む無く休まざるを得ない。私の母親は家業でもあったが子供が生まれても仕事をしていた。合間でもうしても子供の面倒をみなければならぬ時は、他のスタッフに任せていた。この例でも解るように、必要な人がいるかいないかに重点を置いていく。何も8時間働かねばならないでなく、その人の存在を感じられる店作りをしていくつもりです。

く。この人が居るからとてなんとなく盛り上がるものがある。そんな店を多く作っていくつもりです。これこそ、成果主義の考え方ではないでしょうか。これは、私どもの人事制度を大幅に変えていくものとなりません。なかなか人がいないのが近江八幡の今の苦勞するところですが、働ける人が子育てのために働けないではなく、子育てしながら、出来る人が働けばいい。男女の区別なく子育てが出来てくる世の中になってきている中で、そういう環境にたねやも変えていきたいと思っています。私たちは9月に大きな異動があり、全組織を大きく入れ替えます。その時、訓示で「時間から結果に変えていこう」と宣言しています。現在は仕組み作りをしており、来年度中に何らかの画期的な形を打ち出していくつもりです。

出なければリーダーは降りてもらう。「こういうふうになりたいんです。こう思っているんです」と言われ「結果は？」と訊いたら「まだ、道半ばです」ではダメだ。リーダーはかならず結果を求められるので、それを出さなければいけない。店では、お客さまの顔を何人覚えたかがすべて。店長がお客さまの顔を覚え、お客さまの好みさえ覚えれば、売り上げは後から付いてくる。それを売り上げ、売り上げと言ってしまうと、顔も見ずに下ばかり向き「行列の人をさばらせていく」となってしまう。



たねや 饅頭桑の葉 (当日、参加者に配布)

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



桃カステラ 登録 第5151942号

長崎カステラ 登録 第5003044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

人徳

しかしながら、難しいことではあるが最終的には人徳ということになる。「この人のためにはなんかしなくてはなる」という存在感。リーダー像はいろいろあると思うが、結果的には「この人徳が大事なのではない

なです。一つの事業を興す時、みんなそこへ向けて頑張ろうとしますが、そこはあくまでスタート地点。そこからスタートダッシュで、ずっと上りつめていかなければならぬ。重要なことだが、結果はついてくるものであり経過次第でその成果が約束されるということと理解しています。

後継者問題

か。それから、いざという時に力を存分に発揮する人。そういう人材を企業は必要としていると思います。

オーナー企業であればこれは本当に頭を悩ますところ。ただ、私の場合、私が社長に就任した途端、現会長でもある父は一切口を差し挟むことをしなかった。何をやっても本当に何も言わなくなったのです。すべてに任せてくれた。私が菓子舗を継ぐと決心したのは中・高校生の頃で、その頃から社長の背中を見て勉強したというところからでしょう。わたしの息子は今シアトルに行っており、楽しくや

っているようです。最近も「帰りたいくない」と言い出しています。会長からは「社長になった瞬間から、次の代を見つけたら失格だ」と言いきかされているのですが…。今、一生懸命、近江八幡はいい所、日本はいい国だと言いつけています。うまいければ、やはり私は会長を見習って、大分先の話ではあります。父(会長)が私に「お菓子屋を継ぐと決心したのは「好きなようにしたらいい」ということ。実はこれが一番大変なことだ」といふことは事実。失敗は絶対に許されぬということなのです。



國輝

経営者が一番大事にしなればいけないことは健康

最後に経営者の心構えとして、最初はこの会社を再生するのは無理だと思った

新入社員を採用

先月号より続く。

東京商工会議所では工業部会議演説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。

えろようになった。こういうことが自発的に行われた。

新入社員の採用と教育は、全て自前です。知識の部分は外部委託でも出来るが、思いや会社の歴史、これからの方針は全て当社の社員が総出です。思いは自分たち以外では、絶対に伝わらない。1年生、2年生で思いのある人間が、先輩として新入社員を育てている。

もう一つは、プロボクサーで、佐川遼君という東大の時に団体で2位になった。一旦ボクサーをあ

が、もう一度やってみようと思ってみたら、何とかここまで来られた。経営者があきらめたら終わる。自分の会社のことを誰よりもよく知り、誰よりも商品を知れば何とかできる道が

きらめて、当社に入社してきた。ところが、才能豊かな人間なので、1年したらもう一度ボクシングをしたことになり「思い切った」って許した。「頑張れ」と送り出したというより、現在も彼は当社の社員で、日ごろは営業部員として働き、ボクシングが近くなると練習に専念する。9月には元チャンピオンを打ち負かして、今ランキングは4位である。12月にも一度試合をして、来年になるとチャンピオン戦というところまで来ている。こういう働き方をしている。

必ずある。このあきらめない気持ちがあれば、必ずできる。経営者が一番大事にしなればいけないことは、健康だ。私は毎週土日に10キロ走り、毎朝150回腕立て伏せをする。このことによつてやる気が出る。人間は筋力を蓄えないとやる気が失せる。自分の筋力を維持し、増進させることによつて経営を活性化させる。また、脳は必ず楽なほう、やらなくて済むほうを選ぶ。無理できないなど、こつした心配を脳は考えなくて済むから、楽なほうに行く。筋力も同じで、走るのが辛いから止めるほうを選ぶ。今日は雨が降って

るからやめよう、脚が痛いからやめよう、腰が痛いからやめよう。すると人間はどんどん楽な方向に行ってしまう。例えば私も毎週10キロ走っているが最初2、3キロは辛い。10年以上しているが、それでも辛い。でも、10キロ走り終わった後のすがすがしさと、さわやかさは翌日から経営に意欲をわかす。毎朝起きて150回腕立て伏せをする。その張っている緊張感が、どんな困難にもまれても負けないという自信につながる。人間は自分を鼓舞することに成長していく。本心に素人のたわ言のよ

うな講演だったと思うが、何かお役に立てれば幸いです。質問 人の心をつかむポイントを教えてください。小澤 人材育成で大事にしていることはコミュニケーションと、自分の頭の中で考えることだと思つている。10、20年前、世の中の変化が激しくない時代は、指示命令に従い、言われたことをしていれば済んでいた。ここ数年あるいはこれから先の2、3年は、多分産業革命も超えていくような変化がある。その時代にセオリーは無いのではないかと。経験していないような

ことが起きる時代に、過去は参考知識として知っておく必要はあるが、生き残れる人間はそれを自分の頭で考え、新たな考え方に組み直すことができる人。こういう人を育てないと組織は強くなっていかない。当社の研修は座学で教える時間はもちろんあるが、テーマを与え、ディスカッションをする。それで、どんな考え方があるのか、人の考え方を聞く。正解は一つではないことを知るといふ教育をしている。質問 コロパンは創業家みたいな方はいないのか。小澤 創業家は門倉家で、今も存在している。創業家が亡くなって、2代目も早

くに亡くなられた。それまでは門倉コンプレックス的な運営だった。その前から、会社を大きくしていくには客観的な経営ができる人間が必要だと、金融機関の人間が入っていた。2代目が亡くなった後、その方たちが経営者になっていった。コロパンは今94年半年で、5年半後に100周年を迎える。私は100周年までは社長をする。30億円も投資して、工場や倉庫を造り、いろいろなものを作ってしまった。責任を担わなければならないからだ。5年半あり、今の業績で盤石な基盤ができると思うので、その時は後進に道を譲

りたい。公衆の面前で言っているのは、自分でも違えることではないと思うが、そのような後進の育成をしていかなければならない。質問 東京駅でみずから店頭で商品を買った。新商品の開発に職人ではない感覚から進めたり、私もできる限りしようと思つているが、従業員と会話すると「社長だから言える」と言われる。こういう感覚は変えられるか。小澤 「社長だから言える」ということはよくある。新規の取引先は、一般社員が行ってとれないものを、社長が行けばとれることはよくある。社長だから、それはそれでいいのだが、大事

なので、今あるものをどう組み立てて考えるかだ。挨拶もできない社員がいる。そんな会社はろくでもない。挨拶は当たり前で、当然できる。それから、皆がよく言うのは「難しい、無理、できない」だ。新商品を幾つも提案すると「そんなの無理ですよ、できませんよ、難しいですよ、社長は素人だから」と言う。けれども、その「難しい、無理、できない」を克服し、今の商品を作っている。当社では「難しい、無理、できない」は言わせない、言わないという考え方をとっている。もう一つ「人間は提で組織を作らないと、必ず事故が起きる。完璧な人間はいない。必ず人は間違え、忘れる。忘れても間違えてもいい組織作りをする

のようである失敗事例がある。それを見直すと腑に落ちる。要は社長だからというのではなく、誰でもそのやり方をやればできる。やってみせ、言ってみせ、やらせてみる。新しい案件を作りたい人が来るし、新しいものを作りたい人が商品会議に出てくる。当社の場合、成功した商品だけでなく、失敗した商品もたくさんある。成功した理由やなぜ失敗をしたのか、反省会をする。また、失敗に学ぶという講座も開いている。それが、なぜ失敗したか。我々の商品も山

社員の可能性を信じる コロパン挑戦の軌跡

小澤 俊文氏 (株式会社コロパン代表取締役社長)



原宿はちみつプリン

が、新たな仕事に挑戦する気持ちになる。無駄なことは何もない。今風にいえば、ダイバーシティになるだろうが、働き方の多様性でこういう社員も採用している。働き方を多様化することで、いろいろな人材が当社に集まってくる。

社会貢献 社会貢献では、原宿ローレルの売上の一部を世界の子供にワクチンを贈る国際支援団体に寄付している。こういう行動で、仕事イコール社会貢献となる。花粉媒介をするミツバチを育てる

養蜂も、自然を守っていく社会貢献である。ちなみに、原宿はちみつプリンは1本1,029円で売っている。別にはちみつプリンを売ろうと思つて養蜂をしたわけではない。花粉媒介の中心的ポリネーターであるミツバチを増やそうと飼育した結果、はちみつが取れ、捨てるわけにはいかなかったので何とか生かさないか、自然の味を皆さんに味わっていただけないかと思ひ、当社はおいしいプリンが有名なので、はちみつをかけたかどうかとなり、作った。単価は高いが、売れる。毎日60個ほど売売している。作っても足りない状況で、今年の3月には、売れすぎてはちみつが足りなくなつてしまひ、2週間製造ができなかったくらい売れている。

「難しい、無理、できない」は言わせない 幾々語ってきたが、決して大層なことをしているわけではない。何も無いかな徒手空拳で、働くにはどうしたらいいか、必死に考えしてきた。お金があれば楽だし、人がいれば楽だが、無いものねだりしてもダメ

なのになぜとれたかという情報の共有だ。当社は毎週金曜日に案件会議と商品会議を開いている。これは「やりのある人だけ出てきなさい」という言い方をしている。意欲もないのに、陣笠かぶって賛成とか反対とかいう人が出てきて、何の役にも立たない。新しい案件を作りたい人が来るし、新しいものを作りたい人が商品会議に出てくる。当社の場合、成功した商品だけでなく、失敗した商品もたくさんある。成功した理由やなぜ失敗をしたのか、反省会をする。また、失敗に学ぶという講座も開いている。それが、なぜ失敗したか。我々の商品も山

ていかなないと、致命的な事故につながる。また、私も昔はそうだったが、パソコンに向かっていて仕事していると思つている。でも、パソコンに向かう仕事は長くて、売り上げにつながる。新しい商品もできない。もう一つは忙しいとよく言う。何で忙しくしているかといえば、クレームや苦情が来て一生懸命に処理している。そういう人は、仕事をしているつもりだが、あまり責任のないものだと思う。人のお手伝的な仕事をすることにより、忙しさを醸し出す。一番大事なことは、本来やろうと決めた仕事にどれだけ時間を費やせるかだ。こういうことに陥っている人はいないか、よく見ていただく必要がある。

た。また、私も昔はそうだったが、パソコンに向かっていて仕事していると思つている。でも、パソコンに向かう仕事は長くて、売り上げにつながる。新しい商品もできない。もう一つは忙しいとよく言う。何で忙しくしているかといえば、クレームや苦情が来て一生懸命に処理している。そういう人は、仕事をしているつもりだが、あまり責任のないものだと思う。人のお手伝的な仕事をすることにより、忙しさを醸し出す。一番大事なことは、本来やろうと決めた仕事にどれだけ時間を費やせるかだ。こういうことに陥っている人はいないか、よく見ていただく必要がある。



シャルルブルースト世界大会で準優勝

全日空ホテル

26歳の時、東京全日空ホテルのオープンで入社し、8年間いた。ちょうどパールの真ん中で、何をしてもホテルにお客様が来る状況で、とにかく忙しかった。全日空ホテルの時、コン

私はパティシエとって、40年歩んできた。今は埼玉県の春日部で、オークウッドというケーキ屋をしている。春日部で有名なのはクレヨンしんちゃんだがその町で今から15年前は都内のホテルやパティスリーで働かせてもらっていたので、最初に若いころの話をしたい。私の親父は和菓子職人だ

全菓連では、全国組合幹部研修会で横田秀夫氏(菓子工房オークウッド代表取締役)を講師に迎え「洋菓子店の働き方改革・最近の菓子製造業の経営事業について」をテーマに講演を行いました。

洋菓子店の働き方改革 最近の菓子製造業の経営事業について

横田 秀夫氏(菓子工房オークウッド代表取締役)

その①

親父は競輪が好きで、勝つ

とケーキを買ってきてくれた。そういうなか「では、和菓子ではなく、洋菓子をしてみようか」というのが、ささいなきっかけである。製菓学校は今ほど無く、2年制しかなかった。家もあまり裕福ではなかったの

分の行きたい方向性も店も全然考えてもなかったところ、進路指導の先生が「おまえ、決まったか」と言っ

た。20歳になったばかりのころだ。入った瞬間、厨房に行ったら怒鳴り声ばかりで「こんなところで俺は続けられるのか」と思ったし、最初は何もできないので、洗い物ばかりだった。「遅い」と言われながら山積み

るようになり、やっと周りの見えるようになる。先輩がショートケーキをナッペしている早さになり「自分もできるようにしたい」と思った。先輩たちが帰った後、残ったクリムで練習した。そのころから、少しずつお菓子を作っているという実感を持った。私は、パティシエで作っている内海会の会長をさせてもらっている。内海安雄さんという先輩がおり、その時の東京プリンスの製菓長をしていた。下で働いている30、40代のバリバリの人が、内海先生を崇拜しながら仕事していた。当時、プリンスホテルは実



20歳で東京プリンスホテルに配属

業団野球が盛んで、大事な試合があると、仕事中でもみんなで応援に行く日があった。自分も新入社員の時



シャルルブルーストに出した飴細工とケーキ

ち取り、フランスに行くと作品を作った。点数の60%は味で決められるので、これがよくないと勝てないことを実感した。ただ、ケーキ以外は、ほとんどが飴細工の点だったので、何とか準優勝をつかむことができた。この時、フランス人の感覚や、最先端のものを

帰国してからは、ホテルでケーキを販売した。イギリスのサッチャー首相が来て、絵本を出版したので、



サッチャー首相に贈ったチョコレートの本

そういう舞台に出させてもらえるようになったので、やってきて良かったと実感した。

全日空ホテルの時、フレンチレストランに配属になった。星付のフランスのレストランからフランス人の料理長が来て、一緒に仕事したが、味覚の違いを感じさせられた。フランス人と

日本人の味覚は、根本的に違う。また、テイクアウトではなく、フルコースの後で食べるケーキなので、その場で作る瞬間のスイーツの美味しさを知った。テイクアウトのケーキは事前に作り、ショーケースに並んだものを選び、箱に詰めて持ち帰って食べる。このため、作ってから食べるまで、

ある程度の時間がある。その時間もお客様によって様々で、それでもいい状態

入社が決まり、10年間シエフをさせてもらった。それまでは、フランスが

い、ドイツやベルギー、イタリア、スペインのお菓子を学んだ。それまで自分は、アメリカのお菓子は大きくて甘く、あまりの三拍子そろって

パークハイアットホテル

全日空ホテルで5番手として8年働き、いずれシェフになりたいと思っていたところ、新宿にパークハイアット東京というホテルができる噂が流れた。自分はそのホテルのことも知らず、今は外資系のホテルは有名だが、そのころはあま

話をして瞬間、何か今までのホテルの感覚と違うと感じた。その後、総料理長を紹介してもらったら32歳のドイツ人、サービスのトップはフランス人で32歳。そういう感覚の人が集まり、これから日本で今までと違うホテルを作る、という雰囲気を感じた。そこで運

た。人はその国に生まれ、その国で育つ農産物でできる料理やお菓子、お酒を食べる成長していく。味覚のベースはそこにある。フランス菓子一辺倒では、多様な国のお菓子を喜ばせることはできない。このため、ほかの国を勉強しようと思

発想があり、フランス人では考えもしないことがあった。フランス菓子の基礎を守りながらも、いろいろな国のアイデアを取り入れたら、また新しいお菓子ができると思い、考えを切りかえてパークハイアット時代を過ごした。そこで、今の店を出しているお菓子の基礎が決まった。次号に続く。

洋菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 酒井 雅秀 教師

ポネ(直径6cm・高さ4cm・セルクル8個分)

ビスキュイ ジョコンド ショコラ	グラニュー糖……………22g 卵黄……………24g
(8取り鉄板 1枚分)	板ゼラチン……………1・2g
粉糖……………82g	紅茶リキュール……………4g
粉末アーモンド……………82g	ヘムス ショコラ グリ
全卵……………105g	オット
卵白……………73g	グリオット ピュレ……………60g
グラニュー糖……………15g	生クリーム(35%)……………40g
バター……………15g	水飴……………36g
薄力粉……………20g	板ゼラチン……………2・4g
ココア……………6g	ミルクチョコレート……………135g
アーモンド茶葉……………3g	生クリーム(35%)……………128g
生クリーム(35%)……………57g	グラニュー糖……………18g
生クリーム(35%)……………57g	チョコレート オナメン



ポネ

ト
グリオット

「工程」
ビスキュイ ジョコンド ショコラ

- 1 全卵を湯煎で温め、ふるった粉糖、粉末アーモンドを加え泡立てる
- 2 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る
- 3 ①に半量の②を加えふるった薄力粉とココアを加え混ぜる
- 4 湯煎で熱めに溶かしたバターを③に加え最後に残りのエレンゲを合わせる
- 5 鉄板に流し高温のオーブンで短時間で焼成する(200℃約10分)

「仕上げ材料」
ミルクチョコレート……………80g
生クリーム(35%)……………50g
卵黄……………20g
グラニュー糖……………18g
チョコレート オナメン

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

木 栃 アンジェル洋菓子店の「いちご市セット」

鹿沼市が「いちごの品質日本一」を掲げ、平成28年11月「いちご市」を宣言しました。当店では、地元のお土産品として、焼菓子の詰め合わせ「いちご市セット」を昨年4月に商品化しました。地産地消に力を入れていて、材料の一部にイチゴを使用、鹿沼高生が発案したグラノーラ等10品のセットで販売を開始しました。

一年を迎え詰め合わせの中身が一新します。日本ならではの四季により「いちご市セット」の詰め合わせ内容が年に4回変わります。今春の詰め合わせは、「カメテラ」「いちご味」

- 1 生クリーム、グリオット
- 2 ①に牛乳、生クリームを加え沸騰させ5分間アンフユゼさせる
- 3 卵黄、グラニュー糖をすり混ぜ、②を加えアングレィズソースの要領で炊き上げる
- 4 ふやかした板ゼラチン、紅茶リキュールを加えシノワで裏ごす
- 5 型に流し冷凍する
- 6 ヘムス ショコラ グリオット
- 7 生クリーム、グリオット
- 8 ①に牛乳、生クリームを加え沸騰させ5分間アンフユゼさせる
- 9 ピュレ、水飴を温め、ふやかした板ゼラチンを加える
- 10 溶かしたミルクチョコレートに①を数回に分けて加え乳化する
- 11 泡立てた生クリームと⑨を合わせる
- 12 <クレーム ショコラ アールグレイ>
- 13 アールグレイを少量のお湯(配合外)で蒸らす
- 14 牛乳、生クリームを加え沸騰させ5分間アンフユゼさせる
- 15 卵黄、グラニュー糖をすり混ぜ、②を加えアングレィズソースの要領で炊き上げる
- 16 溶かしたミルクチョコレートに①を数回に分けて加え乳化する
- 17 泡立たない生クリームを加え一晩冷蔵庫で休ませる
- 18 適度な硬さに泡立て使用する
- 19 「組み立て」
- 20 ビスキュイ ジョコンド ショコラを4cm×18cmにカットする
- 21 ①の表面にグラニュー糖をまぶし、直径6cm×高さ4cmのセルクルにはめる
- 22 直径5cmの丸抜き型でビスキュイ ジョコンド ショコラを抜き②の底にはめる
- 23 ③の中にヘムスショコラグリオットを半量流し、固めたアールグレイ プリュレを入れ再びヘムスショコラグリオットを流し冷凍する
- 24 ④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯⑰⑱⑲⑳㉑㉒㉓㉔㉕㉖㉗㉘㉙㉚㉛㉜㉝㉞㉟㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺



いちご市セット



詰め合わせ内容は年に4回変わる



アンジェル洋菓子店

- 1 カステラ
- 2 「板荷緑茶味」
- 3 「ネコの手」「いちご味」
- 4 「いちご市」
- 5 「いちごマドレーヌ(新商品)」
- 6 「いちご市」を連想させるお菓子
- 7 「ちびクロ」「いちご味」「カヌンド」
- 8 「グラノーラショコラ」
- 9 地元のお菓子
- 10 地元の特産品の方々のご協力・ご意見をいただいたゼリー
- 11 「ちびクロ」「いちご味」「カヌンド」
- 12 鹿沼の和・洋菓子屋、高校生が出し合ったアイデアで生まれた。それぞれのお店ならではの「カヌマのパウ」
- 13 「カヌマ」として開発
- 14 「グラノーラショコラ」
- 15 高校生が試行錯誤し生まれたお菓子
- 16 「リースサン」
- 17 つけ秋祭り屋台
- 18 鹿沼秋まつり(ユネスコ無形文化遺産・国指定重要無形民俗文化財)の屋台の形をした菓子
- 19 計9種類の詰め合わせを販売中。鹿沼秋まつりにお越しいただき、店舗にもお立ち寄りください。
- 20 栃木県菓子工業組合鹿沼支部・佐賀雄二