

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968号(令和元年11月)



首里知念製菓店舗と工場

2日目は、大宜味村にあるシークワーサーパークと沖縄を代表するビールメーカー、オリオンビール株式会社の工場であるオリオンハッピーパークを見学した。工場には売店が併設してあり、果汁原

液はもちろん、ジャムや調味料など様々なシークワーサーを原料とした製品が販売されていた。シークワーサーは9月から12月まで収穫ができる。9月収穫と12月収穫の果汁の試飲も可能で、苦みが異なることがはっきりわかる。

の後は、株式会社首里知念製菓を訪問した。知念秀和氏は「岡山県で修業を行い、本土と同じスタイルで和菓子屋を営んでいる。ただ、沖縄

は、本土と同じスタイルの和菓子屋は数少ない。修行から帰った当時は、他に和菓子の専門店がなく、茶席では本土から生菓子をとり寄せていた。ひな祭りや端午の節句は、スーパーなどが特設コーナーで販売していた。その後、お客様も味

では、本土と同じスタイルの和菓子屋は数少ない。修行から帰った当時は、他に和菓子の専門店がなく、茶席では本土から生菓子をとり寄せていた。ひな祭りや端午の節句は、スーパーなどが特設コーナーで販売していた。その後、お客様も味

た。夜はおもろ殿内(おもしろどんち)で懇親会を開催、知念氏の他数名が合流、菓子博や和菓子

子が多数あるが、その多くは琉球王朝時代に中国や日本、欧州の菓子文化が融合して発達したものだ。しかし、琉球王朝が消滅するまで、それらが庶民の口に入ることはなかったという。王宮という極めて限られた市場向けに生産されていた菓子が、庶民を含む大きな市場に解き放たれ、今日の沖縄菓子文化興隆があったといえる。

現在の沖縄の菓子市場もまた、新たな市場の拡大を見せている。国内からの観光客に加え、急速に増えているインバウンド客だ。沖縄の菓子産業に観光客の存在は不可欠であり、それを意識した

更には菓子にも使い、付加価値を上げていた。沖縄は今後の菓子業界の課題である新たな市場の開拓、地域特産品の創出という先進事例となっている。

令和元年秋の叙勲褒章

令和元年秋の叙勲褒章

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!

小型感熱ラベルプリンター QL-820NWB

希望小売価格: オープン価格
通常価格(税込)

¥32,450

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!

※ブラザー販売が運営するweb販売サイトでの販売価格(税込)です。(2019年11月上旬現在)

brother at your side

“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でき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だけ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の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。

さらに詳しい内容はコチラ

スマートフォン + ラベルプリンター

ビジネスNAVI

詳細内容はこちらから
ブラザー 貸出し 検索

今すぐ! 無料貸出キャンペーン実施中!

ビジネスNAVIでお申し込みの際、お知りになった媒体「菓子工業新聞」とご記入ください。2週間の無料貸出、お好きなラベルを1本お付けします。さらに、今ならラベル作成のお手伝いをいたします。ぜひお試しください。

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

中・四国ブロック会議を開催

特産菓子開発やHACCP・軽減税率対応等を議論

全菓連中・四国ブロック会議が10月9日(水)に山口市においてブロック内各県より45名の参加者を得て開催された。

会議は、開催県山口県菓子工業組合小坂坂理事長の歓迎の挨拶、全菓連小谷副理事長(中・四国ブロック会幹事長)の挨拶の後、組合永年勤続功労者表彰があり、続いて全菓連齊藤理事長の挨拶、出席者紹介を経て議事に入った。各県からの

報告や提出議案の概要は以下の通り。

岡山県からは、消費税軽減税率、栄養成分計算ソフト、HACCPの講習会を開催したとの報告があった。HACCPは計画づくりが予想以上に難しく、その導入を契機に止めるというお菓子屋さんもいるとの状況報告であった。

島根県からは、保健所を招いたHACCPの講習会、税務署から消費税

の講習会、栄養計算ソフトもPC持参での講習会を開催したが、なかなか1回では理解できず2回目の講習会も開催したとの報告があった。

広島県からは、栄養計算ソフト、HACCP、軽減税率の勉強会のほか、新製品開発の勉強会を開催したことの報告があった。これまでレモンを使った菓子や酒粕を使った菓子を開発しており、次期菓子博に向けた勉強会をスタートさせたとのこと。その他に広島産小豆復活の取組みをJAと進めているとの報告

があった。

徳島からは、働き方改革の中での人材確保について問題提起があったほか、軽減税率やHACCPの講習会を1日に2本立てで行うことにより実施回数を実質2倍にできたこと、HACCPについては様式が分かり易かったとの報告があった。

また、アニメの祭りに呼応してキャラクター菓子販売への取組みを行うとのことであった。

高知からは、高知版のHACCP認定への対応について県版HACCPの認証に取組む組合員も

いるとの報告があった。講習会では、消費税に関心が高く、栄養計算ソフトの講習会も会場が満席になったとのこと。土産菓子の開発について文旦を使った菓子がフードア

クション100選に選ばれ、今後組合員にレシピを公開し製品が増える見込みとの報告があった。また、提出議案として道の駅やコンビニとの競合について問題提起があった。

愛媛県からは、組合員減少に歯止めがかからないこと、栄養計算ソフト、軽減税率、HACCPの

講習会を実施(予定も含む)していること、特産品を使ったスイーツコンテスト、和菓子品評会、和菓子の講習会を開催しているとの報告があった。

香川県からは、組合員の減少、HACCP、食品表示、栄養成分ソフトの講習会について報告があったほか、青年部と連携してイベントや新商品開発(レアシュガースイーツ利用)に取り組んでいるとの報告があった。

山口県からは、講習会は食品衛生協議会等の主催する講習会に参加していること、クルーズ船誘

致に対応したPayの講習会をやっているが種類が多すぎて分からなくなること、組合事業としてもち米の契約栽培に取り組んできたがリスク管理が課題との報告があった。

鳥取県からは、昨年は栄養成分ソフトと軽減税率の講習会を各2カ所で開催したほか経営講習会を開催し、今年も経営や表示の研修会を計画しているとの報告があった。

また、提出議案として組合員の減少により業種拡大等の重要な定款変更が難しくなっていることへの問題提起があり、プロ

ック会の運営についても提案があった。

各県からの報告の後、全菓連からの報告、質疑応答があり、特定技能制度の利用等外国人材の活用についても話題とされた。最後に、次期ブロック会議開催県について徳島県開催と決定された。

東北・北海道ブロック会議を開催

組合員の減少、原材料確保や菓子博等を議論

全菓連東北・北海道ブロック会議が10月2日(水)に郡山市においてブロック内各道県より29名の参加者を得て開催された。

会議は、開催県福島県菓子工業組合神山理事長の歓迎の挨拶、全菓連長沼副理事長(東北・北海道ブロック幹事長)と全菓連齊藤理事長の挨拶、出席者紹介の後に議事に入り、先ず全菓連からの報告、次に各県からの提出議案に基づいた審議が行われた。

北海道からは、組合員への情報提供についてWebサイトの活用等による合理化提案があり、郷土菓子を作る共同販売の取組み、北海道産小豆の買取契約の紹介と更に小豆の作付け増加に向けた取組みへの要望があった。

青森県からは、栄養計算ソフトについて内容が難しいので詳しい人を作りたいとの意向や組合員減少に歯止めをかける取組みについて問題提起があ

った。また、和菓子甲子園について各道県での取組みについて質問があり各道県と意見交換した。

岩手県からは、HACCP手引書にある衛生管理記録簿を冊子にして配布してほしいとの提案があったほか、出資持ち分を再調査して証券を再発行したこと、従業員数を再調査して賦課金を見直す取組みを行っているとの報告があり、菓子博の負担で組合が疲弊しないようにする必要があるとの提案等があった。

宮城県からは、組合員の減少に歯止めがかからず、新規開業した菓子屋も組合に加入しないため、既存の組合員の負担が大きくなっているとの報告があった。

秋田県からは、HACCPや栄養成分計算ソフトのほか経営コンサルタントを呼ぶでの講習会開催について報告があり、組合員数減少により協賛金が必要なら菓子博参加が困難となるとの報告が

あった。また、外国人雇用や小豆の確保対策について各道県への質問と意見交換がされた。

山形県からは、会員減少で赤字になっており賛助会員を増やす取組みを行うこと、組合加入のメリットとして菓子工業新聞の存在をアピールしているとの報告があった。

また、さくらんぼ祭りにおけるスイーツコンテスト等の紹介があった。

福島県からは、菓子専門学校を使った講習会の実施や組合運営において理事の選定方法を見直し出席率を向上させた例の報告があった。また、出資額を整理し直すこと

によって、新たに組合員の加入が出来るようになったとの報告があった。

各県からの報告の間に、和菓子甲子園に福島代表となった福島県立あさか開成高校日本文化部の取組みについて紹介があった。また、次期ブロック会議開催県については来月10月5日に山形県開催と決定された。

第64回「食品衛生表彰者」

厚労省、公益社団法人日本食品衛生協会主催による第64回「食品衛生表彰の会」が10月24日、東京・明治座で開かれ、菓子関係者多数が食品衛生功労者及び食品衛生優良施設として、厚生労働大臣賞ならびに公益社団法人日本食品衛生協会会長賞を受賞した。同表彰の会で厚生大臣賞を受賞された食品衛生功労者は二〇二、同優良施設は一〇六施設、日本食品衛生協会会長賞を受賞された食品衛生功労者は三三一名、同優良施設は二〇九施設であった。受賞された菓子関係者は次のとおり。敬称略。

厚生労働大臣賞受賞者

・食品衛生功労者

- ▽北海道 小山内敏幸、▽青森県 白川誠治、▽岩手県 佐々木勇、奥寺一夫、▽茨城県 青野潔、▽埼玉県 小林孝行、▽千葉県 上野智弘、▽東京都 茂木明治、杉浦信男、▽富山県 井田公行、▽石川県 岡島一芳、▽山梨県 堀内芳文、▽長野県 小池勇吉、▽愛知県 熊谷明、▽兵庫県 山脇誠一、▽奈良県 磯田明隆、▽岡山県 尾藤嘉記、▽山口県 小熊坂孝司、▽徳島県 前田道夫、▽愛媛県 中野聖征、

・食品衛生優良施設

- ▽長崎県 根津百人、▽熊本県 甲斐秀和、▽鹿児島 若山敏和、▽札幌市 川西文男、▽千葉市 栗山敏明、▽大阪市 高橋博文、▽神戸市 藤野俊雄、▽広島市 西村政晴、田川敦通

・食品衛生優良施設

- ▽北海道 柳月スイートピアガーデン、▽青森県 旬双味庵、▽山形県 菓道八右工門、▽茨城県 ミシェル洋菓子店、S・Teefoos(株)古河フアクトリー、▽埼玉県 株式会社タラス新野、▽千葉県 美十東京工場、モン・レーブアキヤ洋菓子店、▽長野県 旬紅谷、▽愛知県 株式会社マ食品松戸工場、(株)え

・食品衛生功労者

- ▽北海道 正岡宣征、阿部広昭、▽青森県 三嶋俊彦、下川原春男、▽岩手県 八木秀男、千葉正利、松田勝夫、▽宮城県 泉正明、▽秋田県 伊藤幸敏、▽山形県 菊池恒夫、▽福島県 日出山征一、▽茨城県 小林清、

・食品衛生優良施設

- ▽埼玉県 牧野繁、▽千葉県 土屋勝義、小沢正昭、▽東京都 齋藤幸雄、大井基臣、伊藤剛、河田善敬、長井泉、▽神奈川県 大谷隆男、▽新潟県 山崎一明、▽富山県 碓井貢、▽石川県 新谷敏宏、芦本泰博、谷誠、▽岐阜県 大島菊之、▽静岡県 土屋吉文、三重県 山本浩、伊藤純一、▽大阪府 大田原栄市、▽和歌山県 森山昌彦、▽岡山県 山本明、西原茂、▽山口県 河村勉、▽愛媛県 黒光敏夫、▽鹿児島 元田悦代、▽札幌市 松田秀夫、▽仙台市 高橋康次、▽横浜市 長田敦幸、▽京都市 堀田輝彰、木ノ下善正、

・食品衛生優良施設

- ▽北海道 メイホク食品(株)、▽岩手県 中村屋せんべい店、▽秋田県 斎作菓子舗、(株)宮伝、ガトーやまだ、▽山形県 豊海屋、▽福島県 玉木屋本舗、▽茨城県 菓匠にいつま、(株)佐々木食品、▽埼玉県 鈴与(株)坂戸物流センター、▽千葉県 創菓旬彩新月、(株)亀や和草、▽東京都 伊勢屋、▽神奈川県 製菓シャトー、▽福井県 昆布屋孫兵衛、▽岐阜県 渡邊菓子舗、▽静岡県 杉山(株)、▽愛知県 春日井製菓(株)春日井工場、御菓子司上島田店

・食品衛生優良施設

- 田軒、▽三重県 たらや風月、T2の菓子工房、▽大阪府 (株)オアシス高石工場、(株)ブルミッシュ、▽大分県 五感第2アトリエ、▽奈良県 葛屋中井春風堂、▽広島県 社会福祉法人ひとほ福祉会就労センターあっぷ、(株)キャンベーカーリー、▽山口県 虎月堂、▽愛媛県 旬菓舗丸亀屋、▽長崎県 菓秀苑森長、▽大分県 小菓子の家えいらく、▽宮崎県 旬水野屋、▽鹿児島 旬フェスティバル社、▽横浜市 龍門商事(株)重慶飯店食品工場、▽名古屋市 不朽園、山田餅島田店

木 橋

林虎彦の半生をつづる 小説「すっぴん」を發行

令和元年5月、レオン自動機の名誉会長・林虎彦の半生をつづった小説「すっぴん」が発行された。

「すっぴん」は、世界中で初めて包あん機をつくり、実用化した林虎彦の波乱に満ちた人生を



小説「すっぴん」

妻であり著者である林和子氏が、妻自線で書いたものです。和子氏自身のもつ数えきれないエピソードに加え、これまで関わりがあった方々、また当時を知る方々への取材も含めて、とても内容の濃い物語に仕上がりました。

これまで、包あん機の開発秘話は、いくつかのメディアにも取り上げられてきましたが、エピソードの裏側にある夫婦の心の葛藤までは描かれなかった。今回、小説というかたちではありますが、常に傍らに寄り添い実感してきた和子氏の思いが各エピソードに深く織り込まれており、臨場感たっぷりの内容になっており

三 重

念願の新たな取り組みで集客 新店舗 もちもち草もち

三重県北勢地域、鈴鹿山麓に位置する、近くには東名阪道、昨年には新名神のインターもつながら地の利が良い三重郡菟野町にあります。「もちもち草もち ひで吉屋草餅本店」(向佐々木製菓

代表取締役・佐々木慎二本人より紹介させていたできます。町内の湯の山温泉でそば饅頭、鹿の子饅頭と言った、昔ながらのお菓子の御を始めたのが先代の佐々木英吉文であり、昭和51年創業、温泉街の旅館、ホテルなどに取引をしておりましたが昭和62年売上が低迷していた折、お餅のお菓子を作っ

てはとお声をいただき、草もちの製造を始め、高速道路サービスエリア様にて販売開始。フードパークに詰めただけの素朴感が良かったのかみるみる売りが上がり、東

名阪道、伊勢道のサービスエリア、パーキングエリア等に拡大、平成元年12月に現在の所在地に移設。また平成10年に草もちに商品名を付けること共にそれをそのまま屋号として工場直売「もちもち草もち」の店舗を出店し、平成30年12月に新店舗、工場をオープンいたしました。

念願でありました店舗は15坪ほどでメインの「もちもち草もち」を柱に(構成比40%)、課題であったギフト商品(焼き菓子)を発売。店内にはイトインスペース、お茶のサービスも提供、細かいところでは商品の

陳列やデザインも見直し、店舗前のタペストリーを季節ごとに変えるなど商売として当たり前のことを見直し、目で見える広告の取り組みを始めお客様に商品の良さを伝える取り組みをしています。現在ホームページも新しく制作中、SNS 対応も進めています。工場も新しくなり衛生面の向上、自動手洗いの設置、小さいながらもエアーシャワーの導入など職場環境も良くなりました。パートタイムで働く女性の意見も取り入れた更衣室の中に女性専用のトイレや休憩室なども設置しました。令和の元年を迎えて今後は地域の菓子文化の発展をめざし和菓子にこだわらずお菓子の魅力をこれからお客様に伝えていけるお店をめざして参ります。

茨 城 食品衛生法等の講習会 安心・安全を提供するために

このほど、茨城県菓子工業組合(理事長大槻和行)で、組合員27名の参加のもと、関係各社及び茨城県の担当部署より講師を招き講習会が開催された。

比較し研修を深めた。また、菓子業界における栄養成分計算ソフトの初期設定、計算作業の始め方について実例等を踏まえ、プロジェクトを観ながら研修を行った。

参加者は、表示の内容等について変更となることとは聞いていたが、実務面になると難しいものがあるものの、安心・安全な食品を消費者に提供することは当然の義務である



栄養成分計算ソフトの研修

平成27年4月1日に施行された、食品衛生法JAS法及び健康増進法の食品表示に関する規定の統合について、イメージ・食品表示基準に基づくルール等々、新・旧基準を

り、各店舗に持ち帰り、なぜ、これらの表示等が必要であるかの原点を、もう一度資料などを熟読

し実践すると参加者一同の感想であった。茨城県菓子工業組合・大谷美知子



もちもち草もち ひで吉屋草餅本店



店内風景



陳列された「もちもち草もち」

お菓子づくりの合理化を トータルサポート。

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。

全量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。

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 直付ノズルソニックライザー

RHEON レオン自動機株式会社 URL: <http://www.rheon.com> E-mail: 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

三重県菓子工業組合副理事長・佐々木慎二

大阪 海洋プラスチックごみと菓子包装のこれから

大阪府菓子工業組合は、10月25日、大阪府病院年金会館コンベンションホールで講習会を行い「菓子包装」について、まず、野村泰弘理事長



「マイクロプラスチック問題と菓子包装」講習会

「強いです」と述べられました。あわせて最低賃金上昇やハザップ、働き方改革など、多くのテーマに一人で取り組むことは大変だからこそ、みんなで連携し力を合わせ対応していくために組合を役立ててくださと呼びかけられました。

続いて講師として招かれた三井化学東セロ株式会社 環境パッケージソリューション室 室長の秋山聡氏が登壇。まず、海へ流出したとされるプラスチックが2・5億トンに上る現状と、2050年には海洋中のプラスチックが魚の量を上回るなどの試算が出ているといった見通しについてふれられました。続いて「5ミリ以下の微細なマイクロプラスチックが有価物質を吸着すること」「食物連鎖に取り込まれることによる生態系への影響が懸念される」という問題点を紹介しました。

秋山氏によると、日本の廃プラスチック900万トンの処理の現状は、半数以上を占める524万トンがサーマルリサイクル(燃焼させ、熱エネルギーとして回収)によって処理されているが、CO₂が発生することから、欧州では疑問視されているということ。そこで日本の取り組みとして今年5月31日に策定されたのが「プラスチック資源循環戦略」であるとのこと。これは「リデュース(軽量化)」「リユース(再利用)」「リサイクル(物質を分解して再資源化)」の3Rを考慮した取り組みのことで、特に秋山氏はパッケージメーカーとしてリデュース、リサイクルの取り組みについて述べられました。

これは容器包装の構成を見直すことで軽量化・薄肉化を実現し、プラスチックの量を減らす対応策のことで、独自に開発したフィルムのサンプルなども配られました。あわせて、モノマテリアル(単一素材)であること、リサイクルにつながることで、受講者は自社の菓子の包材のフィルム構成や厚みを見直す必要性について考えさせられました。

一方で秋山氏は矛盾する問題点として、プラ問題に対応した新包材が、現状の包材に比べてコストや性能、食品衛生面を完全に担保しないことについてもざっくりばらんに触れ、改めてこの問題の難しさが浮き彫りになりました。

最後には受講者からの質問も相次ぎ、関心の高さがうかがわれました。プラ製品を完全に使わないのではなく、きっちり回収して再利用するための方法は何なのか。菓子メーカーとして、自分たちができると、具体的にどうすべきなのかを考える大きなきっかけとなる講習会でした。

大阪府菓子工業組合副理事長・村上信

長野 プロが菓子づくり指導 地元高校生に実演

飯田下伊那菓子組合では、毎年1月に地元の長野県下伊那農業高等学校食品化学科の生徒を対象に菓子づくりと原料の特徴等の講習会を開催しております。

今年も食品化学科2年生41人が25、27日の両日、当菓子組合の講師から洋菓子や半生菓子づくりを学びました。25日の洋菓子の実習では「ムースベ

と生クリーム、液状にしたラズベリーピューレを混ぜる工程では、泡立て方や工程ごとの温度管理の重要性を伝え、それぞれのアンバイにより、完成度が変わることを指摘し、実演を交えながらアドバイスをしました。グループに分かれて実演をした生徒たちは、分量や温度に注意しながら工程を進めました。

生徒からは、「プロの手の動きをみているだけでも学ぶことが多い」、「デリケートなムースづく

り成功させるためのひと工夫がある」と真剣な表情でした。

半生菓子の講座では、各原料の特徴と菓子の賞味を長引かせるためにはどうしたら良いのかという事で特殊原料の特徴、添加物の特徴等の講義を開催致しました。

また今シーズン当地区の各社で製造している半生菓子を持ち寄り、生徒たちと共に食し、今後の商品開発や製造に役立つように意見交換会も開催致しました。



菓子づくりと原料の特徴等の講習会

当組合によるこの事業は今年で28回となり、今後も当地区の業界の発展のために続けて行く予定です。

飯田下伊那菓子組合 理事長・手塚宏行

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—

長期熟成させた米味噌を使用 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「月待ちの庵もみじ苑」の上質なそば粉で仕上げました

千葉 ちばスイーツアカデミー開校 職業訓練校の設立を進める

当組合では、講習会などの事業のひとつとして、高度な技術取得を目指す、訓練校の設立を進めている。

職業訓練校の申請は



ちばスイーツアカデミー

みようと考える、ゼミ形式で、ひとりの技術者から個人的な技術や知識を学ぶ講座を開講した。

第一弾は、当組合常務理事の松長康英氏により行われた。テーマは「プレミアムスイーツ」として、松長氏の店売品三種類と、得意分野のチョコレート工芸菓子の技術を公開して頂く。



フランス菓子ミレー様のプレミアムスイーツ

技術取得が目的なので、見るだけの講習会ではなく、実際に受講者も製品を作らせて頂く。

また、フランス菓子ミレー様の店売品を教えたため、企業秘密などもあることから、受講者には秘密保持誓約書を提出していただく事とした。

組合員や訓練校卒業生などに募集したところ、九名の応募があったので開校する運びとなった。七月十一日に行われた第一回目は、抹茶生地に抹茶クリームと農林水産大臣賞を受賞した生クリーム「あじわい」を層にしたリッチな製品をご指導頂いた。

彩雲堂様

島根県松江市は市民の間にも茶道が盛んな場所として知られています。その大きなきっかけとなったのが、大名茶人として大きく松江の茶道を発展させた松平家第7代藩主、松平治郷(のちの不昧公)だと言われています。

素晴らしき 銘店を訪ねて

[43] 尾関 勇

藩の財政を立て直した後に、本当の精神性を説く茶道を極め、たくさんの貴重な茶道具を収集し、著書にまとめられているという凄さです。

菓子を主力商品にされているほか、なんとお店に6名も在籍する「選和菓子職」により作られる生菓子は季節ごとにとても魅力的なものです。

自身のポリシーや経験談なども交えて講義していただき、とても充実した講座になった。さらに、焼菓子のレクチャーもあり受講者は満足げであった。

第二回目は九月十二日におこなわれた。製品はアールグレイとホワイトチョコムースがお洒落な「マリエ」を伝授頂いた。原稿執筆時点では、まだ二回講座が残っている。

大分 (株)フジサニーツ大分支部 大分茶会 テーマごとに講習会を開催

10月初旬に(株)フジサニーツ大分支部の主催で油脂・クリームにテーマを絞った技術講習会を開催した。

これまで研修旅行や定例会等の行事を中心に親睦を深めてきた大分菓青会だが、令和になり、そろそろ菓子の勉強会等をやっていきたくてという声があり、岩丸睦弘会長が(株)フジサニーツ大分支部に相談したところ、快く協力いただける運びとなり、会員のリクエストに応じてもう一つテーマを決め、内容にふさわしい講師を招いて講習会を開催している。

二回目となった今回は、日油株式会社技術者が油脂の基礎とクリーム等材料の特徴等を説明しながらテーマに合った菓子3品目を製造実演した。



大分菓青会講習会

が、すでに受講者と講師にも熱が入り、講習品目以外にも話しが及んで、とても和やかで良いムードになっている。

少人数制で、テーマを設けて、先生の技術から得て帰っている様子。全国的に売れている菓子の情報や使用されている材料や製法等、最新の講習品目のレシピはもちろん使用した材料のサンプルと資料も頂戴して帰るので、試作から商品化までスムーズな流れで進み売向上に繋がる店舗が増えることに期待したい。

いくことに期待したい。来年度は、和菓子の講座も行っていく予定である。

食生活文化賞授賞式

日本食生活文化財団

(一財)日本食生活文化財団では11月8日、東京・上野精養軒で令和元年度食生活文化賞授賞式を挙行政した。

食生活文化賞

同顕彰は広く食に関わる分野において食生活文化の向上発展に貢献している方々を顕彰し、その功績をたたえ社会的地位向上を希う。

・和菓子の部 仙田佐武朗(株式会社虎屋)

・洋菓子の部 松島哲郎(学誠心学園国際フード製菓専門学校)

・製パンの部 橋本宗茂(有ブレドール) ・設備 梶原徳二(株カジワラ)



梶原徳二氏



「戦国ワンダーランド滋賀・びわ湖」オープニングイベント

滋賀
今、滋賀が熱い！
 スカーレット・麒麟がくる。

9月30日から放送が開
 始されたNHK朝の連続
 テレビ小説「スカーレ
 ヲ」が始まりました。戦
 後まもなく、大阪から滋
 賀・信楽にやってきた、
 絵が得意な女の子が地元
 の信楽焼きにひかれ、陶
 芸の世界に飛び込み自ら
 の窯を開き、独自の信楽



冬まつ

石川
菓友会創立50周年記念
式典の場で記念菓子を2点発表

石川県菓子工業組合金
 沢支部菓友会は、金沢市
 会員数は現在29名と決して
 大所帯とは言えませんが、
 金沢市内で催される
 イベントや百貨店での催



門守餅

事等に積極的に参加し、
 金沢に幅広く和菓子文化
 を広めるべく活動してい
 ます。
 今年はその菓友会が発
 足してから50年という記
 念の年となります。これ
 まで菓友会を築いてこら
 れた先輩方や菓友会に関
 わる全ての方への感謝を
 込めて、令和元年10月3
 日に金沢市内のホテルに
 て菓友会創立50周年記念
 式典を執り行いました。

焼を見出していくストー
 リーです。スカーレット
 Ⅱ緋色のことで、それに
 ちなんだ商品などが開発
 され、地元甲賀市では大
 変盛り上がっています。
 また、来年のNHK大河
 ドラマ『麒麟がくる』は
 滋賀・坂本城主明智光秀
 のドラマで、滋賀県では
 観光キャンペーン「戦国
 ワンダーランド滋賀・び
 わ湖」を2020年12月
 まで開催。オープニング
 イベントが10月22日に安
 土文芸の郷一帯で開催さ
 れ、滋賀県菓子工業組合
 も地元商店「万吾樓」様
 や「じょうきや」様とも
 に参画し、来場客や鑑を



高島屋の和菓子バイヤー畑主税氏の講演

芸妓さんによる踊りの披露

も連載をされた株式会社
 高島屋の和菓子バイヤー
 畑主税氏より講演を賜り
 ました。会場を移して行
 われた祝賀会では金沢市
 内にある茶屋街の芸妓さ
 んによる踊りの披露、50
 周年を祝した鏡開き、ま
 た菓友会50年の軌跡とし
 てのスライドショーの上
 映など、盛りだくさんの
 内容で大いに盛り上がり
 ました。記念式典から祝
 賀会の終了までは5時間
 という長丁場ではありま
 したが、トラブルもなく
 スムーズに進行し大成功
 とと言えるものになりました。

記念式典のメインイベ
 ントは、金沢に更なる和
 菓子文化を根付かせるこ
 とを目的に菓友会のメン
 バーで考案・製作した「菓
 友会創立50周年記念菓
 子」の発表でした。記念
 菓子は金沢市の観光名勝
 兼六園にある唐崎松に雪
 つりが施される様子を表
 した。滋賀県菓子工業組
 合創立50周年を機に始め
 た滋賀のお菓子PR販売
 事業も4年目となり、今
 後も継続事業として頑張
 っていきます。

滋賀県菓子工業組合副
 理事長・押谷正春

現した「冬まつ」と、金
 沢市内の地域で軒先に魔
 除け(門守)としてトウ
 モロコシを吊るす風習が
 あることに着想を得た
 「門守餅(かどももち)」
 の2種類を製作しまし
 た。冬まつは3層の構成
 から成る和菓子で、1層
 が緑色の浮島・2層目
 が羊羹・3層目がキャラ
 メル羹となっており、表
 面にくるみ等のナッツ類
 をまぶしてあります。門
 守餅はこし餡を団子生地
 で包み、表面にトウモロ
 コシを6〜7粒乗せて天
 焼きしたものです。どち
 らも販売する時期を明確
 に定めることで、季節の
 到来を告げる金沢の新た
 な和菓子として普及させ
 ていきたいと考えていま
 す。

今回の創立50周年記念
 式典は1年以上前から計
 画をスタートさせ、メン
 バー全員が出席された方
 全員に笑顔で帰ってもら
 おうという思いで準備を
 進めてきました。記念菓
 子の製作が予想以上に難
 航したことや、打ち合わ
 せの度に多くの課題が出
 てくることなどに悪戦苦
 闘しましたが、それを乗
 り越えて式典を成功に導
 けたことで会の結束がと
 ても強まったと感じてい
 ます。金沢は全国でも有
 数の菓子処と言っていた
 だけの土地ではありません
 が、菓友会を含め組合の
 会員数はひと昔前と比較
 して減少しています。そ
 の逆風に対して立ち向か
 っていくだけの力が菓
 友会にはあると式典を通
 して内外に示せたと思っ
 ています。この勢いを絶
 やすことなく、金沢の菓
 子文化を守り、発展させ
 ていくべく菓友会は今後
 も活動していく所存です。

石川県菓子工業組合金
 沢支部菓友会会長・中田
 敬祐



いろいろ使えて便利な1台！
 少量生産・研究開発のベストセラー機

卓上搅拌机KRシリーズ



ガス加熱タイプ (鍋容積14L) IHタイプ (鍋容積12L)
 ガス加熱タイプ (鍋容積22/30L) IH・α (正逆転)タイプ (鍋容積22/30L)

KRミニシリーズ **KRjr (ジュニア) シリーズ**

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搅拌机。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。)



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

香川

グルテンフリー おこめのおかし
アレルギー対応で美味しいお菓子

●かがわ発アレルギー対応スイーツ
株式会社 禾さんは、国産の米粉を主材料として、手がける会社です。



OKOMENO OKASHI

オーナーの中條淳子さんは、マクロビオティックカフェを経営し、健康にこだわったお菓子も提供していました。本格的にお米のお菓子を作るきっかけは東日本大震災でした。アトピーを持った子供達に食べてもらいたいと、震災支援物資としてクッキーを送ったところ、小麦アレルギーの子供達は食べることが出来なかった事を聞き、食物アレルギーがある人もそうでない人も美味しく食べることを出来るお菓子を作ろうと決意しました。アレルギー対応のお菓子を作る為に、三大食物アレルギーの排除とコンタミ防止の為にカプセルを閉じて菓子製造に特化した工房を作りました。原料に植物性の材料を使用し、化学調味料・保存料・着色料を使わない、こだわりで体にやさしいお菓子を作っています。

アレルギー対応のお菓

子を作る為に、三大食物アレルギーの排除とコンタミ防止の為にカプセルを閉じて菓子製造に特化した工房を作りました。原料に植物性の材料を使用し、化学調味料・保存料・着色料を使わない、こだわりで体にやさしいお菓子を作っています。アレルギー対応のお菓子といえば味や食感が劣るイメージがありますが、美味しさの追及のためにも、様々な工夫や研究をした菓子作りを行うことで、今では全国の雑貨店や量販店でも扱われる商品になりました。

和歌山

珍しい結婚式 熊野古道を花嫁行列
かいはんお菓子まつり

和歌山県海南市でお菓子の購買を上げようと饗の街・菓子の街海南プロジェクト実行委員会がお菓子の販売・ちんどん



巫女の前で結婚指輪の交換

屋・こんなお菓子があったらいいなあコンテスト大会など数々のイベントで沢山の皆さんを集め盛り上げました。その中のイベントとしてパテシエ土井陽平さんご夫妻が古式による珍しい結婚式をあげた。空海が開いた海南市下津町橋本の福勝寺からお菓子の神様、田道間守をまつる橋本神社まで、熊野古道を花嫁行列する結婚式が



平安衣装を身にまといの花嫁道中

和歌山県菓子工業組合事務局長・高橋義明

去る10月7日に(株)お菓子の香梅の阿蘇西原工場完成記念内覧会が開催されました。2016年4月14日と16日におきた熊本地震で甚大な被害を受けてから3年半ぶりの工場の完成でした。

ある製館の釜が割れ、ガラスは散乱、天井は落ち、水が吹き出しガスは漏れ、生産ができる状態ではありませんでした。当面、従業員は出社させず管理職が最前線に立ち、まずは「誉の陣太鼓」の生産ラインの復旧を最優先としました。建設関係の専門業者を待つ余裕もなくケーキを生クリームでナッペする技術を生かして洋菓子職人が左官仕事をし、ガス会社勤務の経験のある工場管理課の課長が配管を直し、ものづくりに携わる技術集団の力が発揮されました。



完成した香梅西原工場

熊本地震から3年半 熊本地震から3年半 熊本地震から3年半

熊本 (株)お菓子の香梅西原工場完成

熊本地震から3年半 熊本地震から3年半

熊本地震から3年半 熊本地震から3年半



本社工場開所式



衛生的で働きやすい新工場

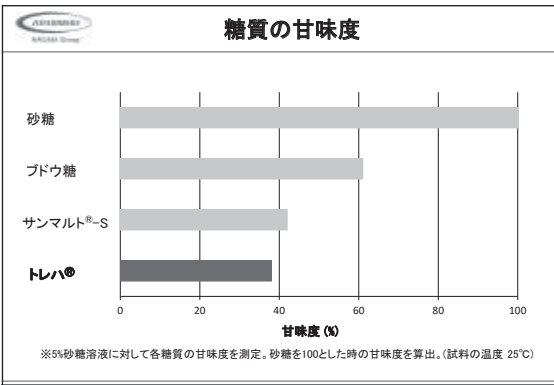
●新たな地で更なる発展を 設立10年目の本年、高松市内からさぬき市に本社/工場を移転しました。女性中心の職場ですの体の負担の少なくなる

ように、設備を充実させました。食の安全面でも、原料受入から商品の出荷まで人と物の交差がない

食室が事務所、保育室や講堂は製造施設に改装し、廊下だったところに金属探知機や画像処理

のコンベアラインを設置していたり、既存の間取りを生かしつつも衛生的な施設になりました。地域の行政や取引先、友人達など、禾さんを応援する人達が集まるなかで、本社工場開所式が10月29日に執り行われました。「この3月迄子供達の笑顔いっぱいであったこの建物で、子供たちの笑顔溢れるお菓子を作る...そんなご縁を感じ、気持ち新たに...」と仰ってました。

住所：香川県さぬき市津田1467-3 電話：0879-491343 1HP: www.nogi-info.com 香川県菓子工業組合・田村正太郎

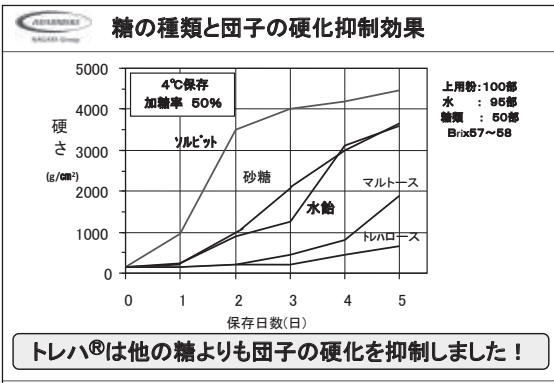


糖の種類とでん粉の老化抑制効果

☆加工でん粉5%けん濁液に各種糖8%を加えて加熱糊化し、冷凍→自然解凍を4回繰り返した状態。

	砂糖	トレハ®	異性化糖	ソルビトール
始発				
冷解凍 4回				

トレハ®は他の糖よりも老化を抑制しました!



砂糖を減らすと、食感が硬くなったり、パサパサしたり、日持ちしなかったりというデメリットも同時に起こることがあります。なぜなら、冒頭でお示した通り、砂糖には甘さを付与する以外に、食感の保持や日持ち

向上・防腐性といった効果があるからです。しかし、砂糖より低甘味のトレハ®を使えば、使用する糖量を減らさず、甘みを下げることが出来ます。また、甘みを変えることなく、使用する糖量を増やし、糖質によりもたら

される効果をより強化することもできるのです。トレハ®は砂糖に比べ、でん粉老化抑制効果の高い糖質です。まず、でん粉の糊化と老化について米を例に説明します。米

は炊いた直後はおいしいですが、放置したり、ラップに包んで冷蔵庫に保管したりすると、硬くなっておいしくなくなってしまう。これは熱と水で糊化した米のでん粉が、時間の経過とともに冷えてくることで、取り込んだ水を離して元の状態に戻ろうとするからです。そこで、熱と水に、さらに糖質を加えると、糖質が水をとらえ、でん粉が水を離そうとするのを抑制します。糖質が水を保持することで、でん粉の柔らかさを保つことができるので

す。この能力も糖質の種類によって異なります。トレハ®のでん粉老化抑制効果の強さを示すため、でん粉ゲルを調整し、砂糖、トレハ、異性化糖、ソルビトールの4つの糖質をそれぞれ8%加え、冷凍解凍を4回繰り返した後の状態を比較しました。最初はすべて透明な状態でしたが、冷凍解凍を4回繰り返すと、トレハ®を加えたものが最も透明度が高い状態を保っていました。でん粉は老化すると白濁しますので、白濁を抑えているということは、でん粉の老化を抑制していることを意味します。

トレハ®のでん粉老化抑制効果は、皆様が普段製造されている団子や大福でも発揮されます。加糖率50%の団子を5つの糖質(砂糖、トレハ、サンマルト、水飴、ソルビトール)で作り、4℃で保存した後の硬さを調べました。トレハ®で作った団子は、5日目でも柔らかい状態を保っていました。この結果からもトレハ®が他の糖質よりでん粉老化抑制効果の高い糖質であることをご理解いただけると思います。

でん粉の老化を抑制し、時間経過による食感劣化の速度を落とすことで、結果として賞味期限の延長へとつながります。次号に続く。

低甘味

林原のトレハは砂糖と異なり、低甘味です。近年、特に若い世代で甘みの低いお菓子を求める傾向が強くなっています。単純に砂糖を減らせば、

砂糖を減らすと、食感が硬くなったり、パサパサしたり、日持ちしなかったりというデメリットも同時に起こることがあります。なぜなら、冒頭でお示した通り、砂糖には甘さを付与する以外に、食感の保持や日持ち

向上・防腐性といった効果があるからです。しかし、砂糖より低甘味のトレハ®を使えば、使用する糖量を減らさず、甘みを下げることが出来ます。また、甘みを変えることなく、使用する糖量を増やし、糖質によりもたら

される効果をより強化することもできるのです。トレハ®は砂糖に比べ、でん粉老化抑制効果の高い糖質です。まず、でん粉の糊化と老化について米を例に説明します。米

は炊いた直後はおいしいですが、放置したり、ラップに包んで冷蔵庫に保管したりすると、硬くなっておいしくなくなってしまう。これは熱と水で糊化した米のでん粉が、時間の経過とともに冷えてくることで、取り込んだ水を離して元の状態に戻ろうとするからです。そこで、熱と水に、さらに糖質を加えると、糖質が水をとらえ、でん粉が水を離そうとするのを抑制します。糖質が水を保持することで、でん粉の柔らかさを保つことができるので

す。この能力も糖質の種類によって異なります。トレハ®のでん粉老化抑制効果の強さを示すため、でん粉ゲルを調整し、砂糖、トレハ、異性化糖、ソルビトールの4つの糖質をそれぞれ8%加え、冷凍解凍を4回繰り返した後の状態を比較しました。最初はすべて透明な状態でしたが、冷凍解凍を4回繰り返すと、トレハ®を加えたものが最も透明度が高い状態を保っていました。でん粉は老化すると白濁しますので、白濁を抑えているということは、でん粉の老化を抑制していることを意味します。

トレハ®のでん粉老化抑制効果は、皆様が普段製造されている団子や大福でも発揮されます。加糖率50%の団子を5つの糖質(砂糖、トレハ、サンマルト、水飴、ソルビトール)で作り、4℃で保存した後の硬さを調べました。トレハ®で作った団子は、5日目でも柔らかい状態を保っていました。この結果からもトレハ®が他の糖質よりでん粉老化抑制効果の高い糖質であることをご理解いただけると思います。

でん粉の老化を抑制し、時間経過による食感劣化の速度を落とすことで、結果として賞味期限の延長へとつながります。次号に続く。

糖質の役割について

糖質を使用する目的は、第一に甘さを付けるということが挙げられます。それ以外にも例えば、防腐効果を得る、色・風味をよくする、食感を調整する、日持ちを向上させるといった効果があります。しかしながら、糖質の種類により、発揮で

きる力が異なっているの、目的に応じて、糖質を使い分けることが大切です。皆さんの最も身近にある糖質は、砂糖ではないでしょうか。砂糖はサトウダイコンやサトウキビを原料に作られ、グラニュー糖や上白糖などになります。砂糖とは異なり、でん粉を原料に作られる

糖質がでんぷん糖で、林原の製品は全てでんぷん糖です。トレハやサンマルト、ハローデックスはトウモロコシやバレイシヨなどのでん粉を酵素で分解して製造しています。砂糖やでんぷん糖以外にも我々の身近には、転化糖や糖アルコールなども存在し、量販店やコンビニなどで販売されているお菓子や食品の原材料表示で見つけることができます。

トレハには11の機能がありますが、今回は和菓子に関する5つの機能について説明します。

トレハは砂糖と同じ二糖類で、砂糖に類似した物性を持っています。甘味度は砂糖を100%とすると約38%で、きれいな

味質が特徴です。「トレハロース」は片仮名表記なので、皆様の中には、自然界に存在するのか疑問に思われる方がおられるかもしれませんが、実

るかもしれませんが、実は海草やきのこ類など日本人が伝統的に食してきた素材に含まれ、熱や酸に強く、安定な糖質です。

トレハ

トレハには11の機能がありますが、今回は和菓子に関する5つの機能について説明します。

トレハは砂糖と同じ二糖類で、砂糖に類似した物性を持っています。甘味度は砂糖を100%とすると約38%で、きれいな

味質が特徴です。「トレハロース」は片仮名表記なので、皆様の中には、自然界に存在するのか疑問に思われる方がおられるかもしれませんが、実

るかもしれませんが、実は海草やきのこ類など日本人が伝統的に食してきた素材に含まれ、熱や酸に強く、安定な糖質です。

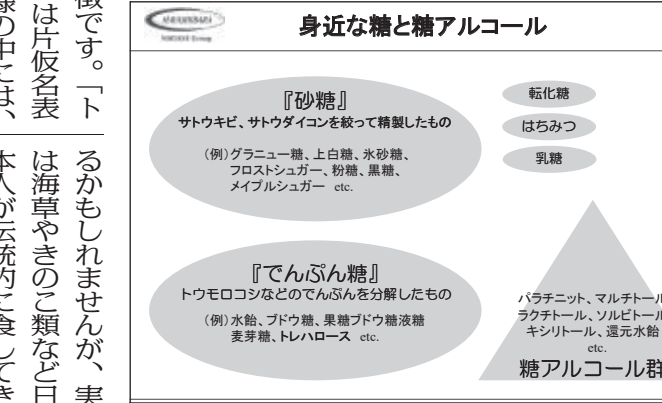
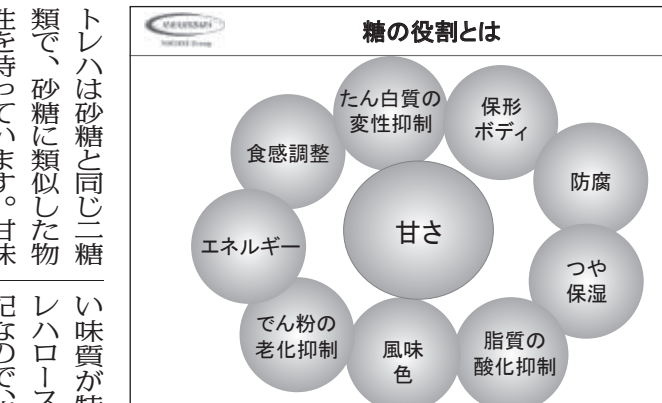
トレハは砂糖と同じ二糖類で、砂糖に類似した物性を持っています。甘味度は砂糖を100%とすると約38%で、きれいな

味質が特徴です。「トレハロース」は片仮名表記なので、皆様の中には、自然界に存在するのか疑問に思われる方がおられるかもしれませんが、実

るかもしれませんが、実は海草やきのこ類など日本人が伝統的に食してきた素材に含まれ、熱や酸に強く、安定な糖質です。

トレハが和洋菓子にできること

阪本 佳子 氏 (株式会社林原Lプラザ岡山ラボ)



信頼される安心を、社会へ。

セコム

~セコム品質の安全を、設備にも~

セコムの“ファシリテイマネジメント”サービスのご案内

建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご案内します。

建物のメンテナンス

建物の維持に欠かせない設備の点検及び改修工事を行います。

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

ご契約先建物

異常発生時の駆け付け

異常が発生した際は、ご契約先の建物に駆け付けて適切な処置を行います。

ご契約先

メンテナンス契約

セコムオンラインセキュリティ契約

①設備トラブル (オンコール)

③現地対応

②対応指示

②対処指示

テクノ・オンコールセンター

セコム・コントロールセンター

セコム株式会社 テクノ事業本部 ファシリテイマネジメント営業部

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

日本食糧新聞社、協同組合全日本菓子工業会は2019年4月17日(水)～19日(金)に東京ビッグサイトで第16回デザート・スイーツ&ベーカリー展を開催しました。同展では興野燈氏(アカシエ オーナーシェフ)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(株ツジ・キカイ代表取締役社長)が務めました。

浦和に出店

興野 私は春日部出身なのですが、浦和にお店を出しました。春日部では、好きとかおもしろいというのではなく、300円台だから買うような感じで、内容よりも価格で決める傾向があり、自分が表現したいものは受け入れられないものがあります。

サロンも併設

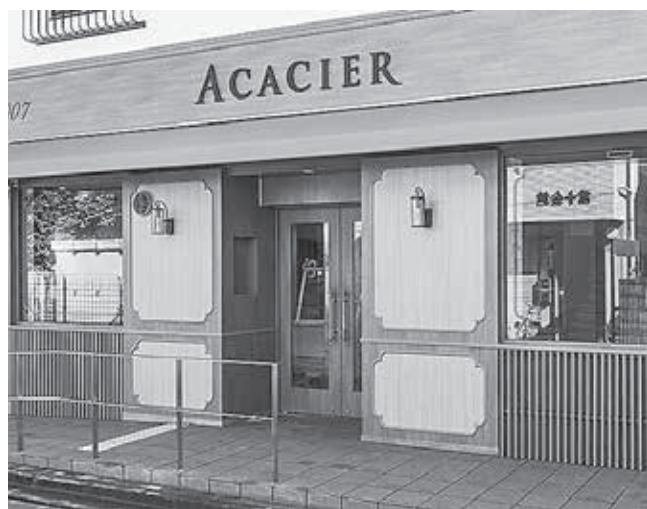
山根 店をはじめから数年で新たな厨房の開設とサロンを始められましたね。
興野 デパートから声がかかる雑誌に載りたい、テレビに取り上げられたという要望は持っていました。渋谷の東急東横店のフードショウのデザートイベントに、何回か出させてもらい、5、6席のカウンターでデザートを提供しました。それが盛り上がり、整理券も即完売で「時代はこれだ!」と思いました。今

その①

次世代の洋菓子店を考える

興野 燈氏 (アカシエ オーナーシェフ)
聞き手: 山根 証氏 (株ツジ・キカイ代表取締役社長)

思いませんでしたか。
興野 当時、鏡塚シェフが恵比寿にお店を出したことが話題になっており、個人店が恵比寿のよ



アカシエ 北浦和本店

うな場所に出せることが衝撃でした。ただ、あるシェフから「都内で一見さんを相手にするのが洋菓子店の本質ではない」と思う。地域密着が本質なんじゃないか」と言われ

たことが心に残っており、自分が生まれ育った埼玉に30年間もお世話になっているのに、ヒョイと東京に行って、パパッと金稼げる感じが嫌だったんです。東京に住ん

でおらず、土地勘があるわけではないので、それぞれの土地の雰囲気は理解できていませんでした。渋谷や新宿、池袋だっけ知っています。浦和は何回も行ったことがあり、友人も住んでいるので、埼玉の中で魅力的だと思

た。浦和に出して良かったですか。
興野 浦和は駅周辺に、個人店の成り立つ環境と人の流れができています。自分がよく行く焼鳥屋など、たくさんのおいしいお店で支えられている状況があります。質が悪いと受け入れられませんが、いいものを作っている自信が生まれていくと、それを受け入れてくれるいい場所だと思

新居の伊勢丹が見に来てくれました。浦和の伊勢丹はかなり後だったの



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

新居の伊勢丹が見に来てくれました。浦和の伊勢丹はかなり後だったの

たと思いが、会社と

たなんて言うことは当たり前だけれど、言っている空気がありません。全然見切れないし、コミュニケーションが取りづらい。また、ある程度、知名度が上がってきた時、次の目標がよく分からなくなりました。全

にショックでした。スタッフは自分のお店だと思

なっています。3人の人が肩を組みながら回

う認識で、スタッフ1人

ちは「お店」と呼んで

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%

が50%でなく、80%



アカシエの新しいロゴマーク

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

速報

台風19号による被害

- 10月12日の台風19号による組合員の被害は、11月12日現在、次の通りとなっています。
- 神奈川県・6件
- 東京都・5件
- 千葉県・4件
- 埼玉県・1件
- 栃木県・20件
- 茨城県・1件
- 新潟県・1件
- 岩手県・9件
- 宮城県・8件
- 福島県・21件
- 9月9日の台風15号による組合員の被害(その後、連絡があったもの)
- 千葉県・3件
- 神奈川県・3件

お店から会社へ

山根 新たなステップとして、北浦和に3階建て

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

た。全然大丈夫です、眠くないです」と言っていました。今の人は正直に「疲れました」と言

ます。実際疲れるんです

4. 廃業、倒産、破産はどう違うのか？ 会社を上手に終わらせる方法は？

先月号より続く。

起業して10年間生き残る確率は3%。30年間生き残る確率はごく僅か。飲食業に関しては3年間で60%が閉店すると言われてる。

夢多くして起業したのに、何故このようなことになってしまふのか？その理由は3つある。

①良く調査もせず惚れ込んだ商品、技術、サービスにのめり込んでしまふ。事業計画書もない。

②人、物、金が充分でない。

③販売先の確保からでなく、製造や提供ありきから入る。つまり、売りの先確保なしでスタートしてしまふ。

プロから見ると失敗して当り前のことを堂々とやっている。世の中そんなに甘くはない。創業融資の大部分が貸し倒れになっていることから見て分かる。だから、民間の銀行は創業融資にはお金を出さない。融資するのは政府系金融機関だけである。

私は「事業再生」という仕事を専門に長年やってきたが、私の支援中に破産者を出したのは過去に1件しかない。これも破産する必要は全くなかった状況であったが、経営者が借金の重圧に耐えきれなかったのが理由である。

日本の社会では、破産者が再起することは極めて難しい。銀行から借りたお金を裁判所の命令で返さなくても良いと言われているから、貸した方はたまったものではない。破産は銀行に記録され、借金を踏み倒した人に再度お金を貸す人はいないだろう。破産する年齢は多くの場合は若くない。

い(若者のクレジット破産は多い)。高齢になって破産すると家も金もなくなってしまう。就職口を探さないと。時には一家離散ということもある。私の結論は「破産は避ける」ということである。次に倒産であるが、破産と似ているが裁判所の力を借りないで自力で私的整理をするということである。そんなことが可能なのかと思う人がいると思うが、破産は中小企業では稀で多くの場合は倒産である。定義としては、「借金の方が財産より多い状態で経営を止めること」である。そこで疑問になるのが「残った借金はどうするのか？」

その③

経営の玉手箱

松本 光輝氏 (株式会社事業パートナー代表取締役)

次に起業してから一定

の時が経ち、安定した後倒産するのは何故だろうか。これも主な理由は3つある。

①「金魚鉢の中の金魚」になって、自分が居る所が世界だと思ってしまう。一定の利益が出ているこのように思いやすい。②小さな努力の積み重ねをせずに、一応売れているから良いと思ってしまう。危機感が足りない。③人材育成を怠るか、全くやらない。

利益が上がった時に、有事の時のために強制的に貯えるという考えがない。何事も準備が必要なのである。

これは、自分が辿った道だ。そもそも、会社には始めと終わりがあろう。どんな大企業もいつかは終焉が来るものである。まして、中小零細企業はそもそも成長に限りがある。

始め1店舗からスタートして30店舗になるのは並大抵なことではない。まして、100店舗となるとほんの一握りの会社だけである。その位の規模になると次の事業承継を真剣に考えなければならなくなる。

後継者に仕事を教え、作業の熟練者になるよう父親は求めてしまう。その

ことは言うまでもない。そもそも、会社には始めと終わりがあろう。どんな大企業もいつかは終焉が来るものである。まして、中小零細企業はそもそも成長に限りがある。

始め1店舗からスタートして30店舗になるのは並大抵なことではない。まして、100店舗となるとほんの一握りの会社だけである。その位の規模になると次の事業承継を真剣に考えなければならなくなる。

後継者に仕事を教え、作業の熟練者になるよう父親は求めてしまう。その

は「商品の価値」と「会社の価値」の2つである。その上に経営者としての正しい考え方が必要である。これからの時代に合った「経営術」というようなことを教えることは難しい。「経営は科学である」と言われるように根拠ある経営をしなくてはならない。

では、廃業と倒産と破産の違いについて説明する。まず破産とは、会社の経営を終わらせるのに自力では完結できないので裁判所の力を借りて終わらせること。多くの場合は財産よりも借金の方

がかなり多額である。銀行や仕入業者やその他の支払うべき支払いも基本的には支払わなくても良いということになる。その代わりに会社の経営者に残される財産は99万円のお金と一般的な家財道具のみとなる。勿論、自分の家なども処分して返済に充てなければならぬ。裁判所にお願いのだから100万円程度のお金も必要。本当に一銭もなければ国が面倒を見てくれる。しかし、「破産者」という汚名は自分と家族の心の中には残る。

ということであろう。答えは「無い袖は振れない！」である。会社が倒産したとしても、社長が銀行借入の保証人になっていなければ法的には社長に支払い義務はないのである。だから、倒産すると分かった時点で、会社が所持する現金や預金、売掛金の使用道は優先順位を付けて支払いを考えるべきである。

銀行は、普段から貸し付けたお金が貸倒れになったときのために「貸倒れ引当金」というものを積んでいる。更に、預り金の支払金利の1,000倍以上の金利で企業に貸付けている。一般企業が仕入の1,000倍で

物を売っているのと同じ、つまり、銀行は儲かる仕組みになっているのである。税金も社会保険料も会社が倒産しても社長に支払義務はない(個人事業主にはある)。では、何故、借金が財産を上回るようになるのかということであるが、その答えは「会社の閉め時を見誤ったこと」にある。また、大丈夫！「もう少し頑張れば何とかなる!!」という根拠のない自信が傷を大きくしてしまうのである。

多くの場合、倒産の時は家庭にあるお金を根こそぎ注ぎ込んでいたので、会社の倒産は家庭の崩壊を引き起こしている。全

く不幸なことである。では、どうしたら倒産を回避できるのか？答えは、私共のような経験豊富な専門家に依頼することである。製造業を長年経営してきた、このようなことは初めてで素人なのである。素人が知恵を出そうにも、そもそも知らないことには知恵はない。

最後に廃業。これも時には倒産に似ているが、基本的には「財産の方が借金よりも多い状態で経営をやめること」である。これが、最も賢いやり方である。いくらでも、やり直しがきくし、他人に迷惑をかけない。ケースとしては、①現状の経営

は回っているが後継者が居ない。②現状の経営は回っているが将来の事業性が無い。③現状の経営は苦しく、将来は更に苦しくなる可能性が高い。

以上のような状態の時に廃業を判断するのは理にかなっている。ここまでは問題ないのだが、現実の廃業の様子は必ずしも上記3つのケースのような場合だけではない。

前述の倒産の場合は、「ある日、突然起る」場合である。つまり、前触れがなく急に経営が止まるのであるから債権者が一斉に駆け付ける。

上記3つのケース以外の廃業とは、借金が財産を上回っているが、債権

者に事前に経営の終了を知らせるということである。勿論、銀行、仕入先を含めて全額は返済できないが、「100の金額で勘弁して下さい！」とお願いをして回るのである。支払いを一部のみで勘弁してもらうのであるから、その位は当然しなければならないのである。無い袖は振れないのである。私の経験から言うと、日本人は最後には「仕方ない。」と理解してくれるものである。

銀行等は整合性さえ取れば了解する。それは、了解する仕組みがあるのである。この廃業ならば自宅と少しの財産は残る。最も賢いやり方である。

「成功しなくても良い、失敗しなくても良い、儲かなくても良い、損しなくても良い！」

現在は、「創業より守成!!」

次号に続く。



製菓衛生師全書
和洋菓子・パンのすべて
定価：3,250円(税別)



**製菓衛生師・菓子製造技能検定
受験練習問題と解答**
定価：1,430円(税別)



洋菓子教本
~Les Bases de la Pâtisserie~
定価：3,050円(税別)



和菓子教本
決定版
定価：3,500円(税別)

全菓連幹旋図書

■日本菓子教育センター編集・発行

送料は実費。
県菓子工業組合までは
全菓連負担。

お申込みは
各県菓子工業組合へ



犬丸 次は、シェフになるにはどれくらい修行をすればいいか、という質問です。何年くらい修行をされましたか。また、ホテルではどういってお仕事をされていましたか。

宮崎 私は運よく、最初に個人店、次にホテル、そしてオープン前の結婚式場に行かせてもらい、いろいろな経験ができました。ホテルと個人店の違うところは時間の使い方です。個人店では仕上げに失敗するとショーケースから外すことができず、ホテルでは何時何分にデザートが出ると決まっていますので、時間に合わせて動きます。数が千名になると妥協したくない部分はあ

修行期間について

犬丸龍介氏(コーディネーター・株式会社萬平浪漫) 本日は若手の皆さんのため、昇り龍の3人から教わりたいと思います。企画にあたり皆さんから質問をいただき、一番多かったのは、独立される際の資金調達方法です。お願いします。

独立される際の資金調達方法は

第29回西日本食品産業創造展では「パティスリー開業の夢をかなえる 若手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)

喜田健一氏(パティスリーアンサンブル) 私はホテルでシェフとして働いていましたが、ケーキを作るより、企画会議に出たり、材料の業者選定をしたり、現場を離れた仕事の方が多くなりました。菓子屋の道を選んだわりには、ケーキを作ることが少なくなっていると感じました。また、ホテルは会社組織なので、生クリーム一つ変えるにしてもいろいろなところの許可をもらい、書類を

でも、出す時間が来てしまつと出さなくてはなりません。よく個人店とホテルとどちらがいいか聞かれますが、それぞれいいところがあり、いい勉強をさせてもらえました。あとは何をやるにも企画書が必要だったり、違う部署の人の意見を聞いたり、自分がやりたいことがすぐに通らないことはあります。

犬丸 喜田さんは修行期間が全部で22年、個人店や有名店、ホテルといういろいろされてきましたが、自分の店をオープンされた時、何が一番役に立ったのか教えてください。

喜田 それまでの全ての経験が役に立ちました。最初は、有名レストランに併設されたパティスリーにいました。今は目白に店を出されている寺井シェフがいるところで、毎日怒られながら、朝早くから日付が変わるまで週1日休みで働いていました。みんなで力を合わせないと1日の仕事が終わらなかつたので、一致団結して取り組むという姿勢を学びました。

宮崎 私は運よく、最初に個人店、次にホテル、そしてオープン前の結婚式場に行かせてもらい、いろいろな経験ができました。ホテルと個人店の違うところは時間の使い方です。個人店では仕上げに失敗するとショーケースから外すことができず、ホテルでは何時何分にデザートが出ると決まっていますので、時間に合わせて動きます。数が千名になると妥協したくない部分はあ

作らなければならず、スピード感の遅さがありました。そういうことで、自分でやりたい思いが大きくなり、ケーキ屋を開業しようと思いました。働き始めた時から、将来独立しようと思っていたので少しは資金を貯めていました。今の店は見渡しもよく、福岡市内からは外れていますが、高速のインターチェンジから下りた目の前の立地だし、スーパーやホームセンターなどいろいろな施設が出来つつある場所だったので「ここならやっていけるのでは」とその物件に交渉しました。建

最初が個人店に行つたので、次はホテルに行くところと新宿のパークハイアットホテルに入りまして。待遇自体はホテルの方がいいけれど、個人店の方がお菓子にしっかり

と携われると思います。ホテルではケーキを作る以外の知識や技術、いろいろな部署とコミュニケーションを取って仕事を進めなければならぬので、コミュニケーション能力が鍛えられます。また外資系ホテルだったので、総料理長が外国人だと簡単な英語で話す必要もありました。ホテルの規模が大きいので、自分が作ったケーキでいきなりとすれば、それを通すプレゼン能力も必要です。修行を重ねれば重ねるほど、ケーキを作る以外の能力が必要になりました。最初に働いた個人店では、ケーキ作りに没

物しかなく、内装工事が

宮崎 地元が久留米なので、そこに出したかった

と携われると思います。ホテルではケーキを作る以外の知識や技術、いろいろな部署とコミュニケーションを取って仕事を進めなければならぬので、コミュニケーション能力が鍛えられます。また外資系ホテルだったので、総料理長が外国人だと簡単な英語で話す必要もありました。ホテルの規模が大きいので、自分が作ったケーキでいきなりとすれば、それを通すプレゼン能力も必要です。修行を重ねれば重ねるほど、ケーキを作る以外の能力が必要になりました。最初に働いた個人店では、ケーキ作りに没

われた額よりも抑えることができませんでした。

宮崎 山に近いので、今場所を選びました。郊外なので駐車場も取る必要があり、国道沿いで探

が来て、笑顔で買って帰るところに触れられるようになってきました。そこいらいろいろな経験をしたら、いろいろいいと思いが無い工場働いたり、オープンングで働いたり、会社が潰れたこともあり、失業した時には露天商の人とも話した。最終的には全部できるようになりました。その後、個人店に行ったらホテルとのギャップが大きく、目の前にお客さん

で開業できました。

宮崎 山に近いので、今場所を選びました。郊外なので駐車場も取る必要があり、国道沿いで探

が来て、笑顔で買って帰るところに触れられるようになってきました。そこいらいろいろな経験をしたら、いろいろいいと思いが無い工場働いたり、オープンングで働いたり、会社が潰れたこともあり、失業した時には露天商の人とも話した。最終的には全部できるようになりました。その後、個人店に行ったらホテルとのギャップが大きく、目の前にお客さん

で開業できました。

宮崎 山に近いので、今場所を選びました。郊外なので駐車場も取る必要があり、国道沿いで探

が来て、笑顔で買って帰るところに触れられるようになってきました。そこいらいろいろな経験をしたら、いろいろいいと思いが無い工場働いたり、オープンングで働いたり、会社が潰れたこともあり、失業した時には露天商の人とも話した。最終的には全部できるようになりました。その後、個人店に行ったらホテルとのギャップが大きく、目の前にお客さん

で開業できました。

宮崎 山に近いので、今場所を選びました。郊外なので駐車場も取る必要があり、国道沿いで探

が来て、笑顔で買って帰るところに触れられるようになってきました。そこいらいろいろな経験をしたら、いろいろいいと思いが無い工場働いたり、オープンングで働いたり、会社が潰れたこともあり、失業した時には露天商の人とも話した。最終的には全部できるようになりました。その後、個人店に行ったらホテルとのギャップが大きく、目の前にお客さん

で開業できました。

次号に続く。

が来て、笑顔で買って帰るところに触れられるようになってきました。そこいらいろいろな経験をしたら、いろいろいいと思いが無い工場働いたり、オープンングで働いたり、会社が潰れたこともあり、失業した時には露天商の人とも話した。最終的には全部できるようになりました。その後、個人店に行ったらホテルとのギャップが大きく、目の前にお客さん

で開業できました。

その①

第29回西日本食品産業創造展

パティスリー開業の夢をかなえる 若手オーナーシェフに聞く

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
- ◎丹波栗皮付甘露煮
- ◎丹波栗ペースト
- ◎丹波大納言あん
- ◎丹波大納言かのこ
- ◎丹波黒黒豆きのこ
- ◎丹波黒黒豆かのこ

丹波黒大豆・丹波大納言・丹波栗

荒川商事株式会社

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

