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　全菓連共済ビルヂング株式会社
〒107-0062　東京都港区南青山５丁目12番４号
ＴＥＬ03(3400)8901㈹　ＦＡＸ03(3407)5486
購読料年額（送料共）　組合員：　600円（購読料は賦課金に含む）
一　般：2,000円
第989号（令和３年８月）

ECウェブセミナーを開催

初心者・入門者・中級者 各コース 百名募集

全菓連では、10月に3回にわたり、組合員向けのネット通販（eコマース＝EC）普及のためのWEBセミナーを開催する。初心者・入門者・中級者の3コースを実施し、それぞれ百名募集する。参加費は無料。

昨年からの新型コロナウイルス感染症拡大により、旅行客の減少や催事の中止・縮小の影響を受けて、菓子製造業は土産物菓子等を中心に大きな影響を受けており、令和2年のお菓子の生産額は、昭和35年以降では最大の減少となっている。

そのような状況の下で、インターネットを通じた家計の食品購入額は昨年4月以降急速に伸びており、対前年同期比で6割以上も増加している。

外出機会の減少に伴う家庭内需要の高まり、いわゆるお籠り需要の増加もあって、ネット通販は、数少ない増加分野だと認識されている。このため、ウィズ・コロナ時代の販路確保を図るうえで、ネット通販は避けて通れない販売形態であり、対応を急ぐ必要のある大きな課題となっている。

このような状況認識の下で、全菓連では、組合員の参考となるようなECウェブセミナーを実施することとした。

WEBセミナーは、リライズコンサルティングの吉田圭良氏を講師に招き、入門者コース、中級者コース、初心者コースの3つ（定員各100名）を予定しており、組合員の皆さんの取組の現状に合わせて選択できるようになっている。

これからネット通販を始めようと検討している皆さんには「①入門者コース」を、ネット通販を始めたばかりの皆さんには「②初心者コース」を、既に取り組んでいるものの売上の飛躍的拡大を目指す皆さんには「③中級者コース」をお勧めする。

重複での受講も可能なので、まずは10月21日の「②初心者コース」を受けて、難しかったら「①入門者コース」に、易し過ぎたら「③中級者コース」を受講することも可能。

参加には、事前登録が必要となります。詳細は後日HPと9月号にてお知らせします。

参加費は無料。

〈開催日程〉

■10月21日(木)17～19時
（②初心者コース）
2021年をEC変革元年に！通販事業強化参入セミナー

■10月28日(木)17～19時
（①入門者コース）
急拡大する今がチャンス！誰も教えてくれなかった通販事業成功の法則セミナー

■10月29日(金)17～19時
（③中級者コース）
3年目年商1億円営業利益率20％の通販事業の作り方セミナー

第20回 全菓連青年部中・四国ブロック徳島大会

第20回全国菓子工業組合連合会青年部中・四国ブロック徳島大会は、7月14日、徳島市・徳島ワシントンホテルプラザで開催され、約20名の青年部員が参加した。全菓連からは、小谷副理事長、岡本青年部長、事務局が参加した。

大会に先立ち、中四国各県代表者会議が行われ第12回全国和菓子甲子園の中四国ブロックの選考があり、決勝戦出場作品が決定された。大会では、物故者黙祷、開会宣言、感染症対策としての国歌と愛の菓子は清聴、青年部綱領は唱和でなく読み上げとし、徳島県菓子工業組合青年部清水部長による歓迎の挨拶、来賓・全菓連青年部役員・中四国ブロック参加青年部の紹介、青年部恒松中四国ブロック長挨拶の後、全菓連青年部岡本部長より「様々な場面で生活様式が変わり始めています。この状況の打破は個々では難しく、昔のように戻るのは困難だと思います。ただ、変化をすることにより、変化を受け入れて発展していくという事に関して、人類は色々な困難に打ち勝っています。歴史を振り返ると、人類は多くの困難に直面しながらも変化することにより、その困難を回避や受け入れをしてきた歴史があります。変化はこの時代においても、先の未来においても大事なことと思います。菓子業は嗜好品という中でも、変わらないように変えるという他の業種にはあまりない、特殊な成長をしてきた業界と思います。変化の形態をとりながら今日まで歴史を積み重ねています。例えば、数百年続く老舗や地域のお店でも同様に、お客様に『変わらない味だね』と声をかけていただく事が多々ありますが、数百年の間に材料は当然変わり、数十年前でも同じ材料がない場合があります。その中で、『味が変わらないね』と言って頂くことに関しては、時代によって素材の変化があったにせよ、同じように作り続けよう、思い出の味をいつまでも残していこうという、菓子製造に命をかける努力の賜物と思います。組合活動は、このような集まりで気持ちの交換をすることにより、次世代にその思いをつなげていく、そんな時間と思います。時代を変えていく、紡いでいく場合、他者の力を借りたり、逆に自分も誰かを助けながら行かなければなりません。それが、菓子工業組合の在り方と思いますし、皆様が集まる意義と思います。コロナ禍で人と会えなくなっている時代だからこそ、交流の場となり業界と地域が発展します事を祈念します」と挨拶あった。全菓連小谷副理事長、徳島県菓子工業組合和田茂夫理事長の祝辞の後、大会に先立って行われた第12回全国和菓子甲子園中四国ブロック予選の結果発表があった。

中・四国ブロック徳島大会

卓上撹拌機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撹拌機。撹拌軸は斜軸自転公転式で、焦げ付きやムラなく均質に撹拌します。

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撹拌子、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
https://www.kajiwara.co.jp　カジワラ　検索
営業部 〒340-0811 埼玉県八潮市二丁目1000 ☎048(994)5551
本社 ☎03(3842)6611
東京オフィス ☎048(994)5551
札幌オフィス ☎011(892)0601
仙台オフィス ☎022(238)4661
名古屋オフィス ☎052(582)6421
大阪オフィス ☎06(6541)3561
広島オフィス ☎082(291)7011
福岡オフィス ☎092(712)4551

東京

金太郎飴　誕生秘話

今なお手作りで技術を伝える

「金太郎飴」がどのような経緯で作られ、なぜ「金太郎」なのか歴史をお話します。

初代：渡邊菊松が明治の初め頃、露天商として飴を売る商売をしていました。明治時代の飴というのは、いわゆる飴玉で模様が多かったと言われています。その時代に2代目：渡邊謙一郎が、飴の中に絵柄を入れるという「組飴」の技術を習得し、飴を切った時に模様や顔が出てくるような技術を昇華させ、現代にも続く金太郎の顔を完成させました。明治の後期に金太郎の顔の飴を「金太郎飴」として全国で売り歩くようになりました。その当時は全国的に見ても絵柄の入っている飴というのはとてもかなり珍しかったので、飴売りの口上からくる「切っても切っても金太郎」のフレーズのおかげで広く親しまれ、売り歩いた先では良く売れていたと言われています。そのため、飴の中に絵の入っている飴（組飴）＝金太郎飴と呼ばれるほど名が通るようになりました。

なぜ「金太郎」を絵柄に選んだのかという理由については「金太郎」は昔話で強い子供の象徴としてよく知られている人気のキャラクターであったからだと伝えられています。名付けた当時は今ほど豊かではなかったためこの飴を食べて金太郎のように強くたくましい元気な子に育ってほしいという一種の親心のような願いも込めて名付けたそうです。

金太郎飴の技術と暖簾は時代を超えて引き継がれていき、昭和22年に3代目：渡邊兼守が正式に「株式会社　金太郎飴本店」として会社を設立しました。昭和後期5代目：渡邊鐵男のころになると、組飴の製造技術が向上していき、お客様の希望の絵柄を飴にする、「オリジナル飴」を作れるようになっていきました。結婚式に新郎新婦の顔を飴にする「ブライダル飴」がブームになりました。現在は会社のロゴや学校の校章など色々な絵柄が持ち込まれ、複雑な絵柄にも対応できるようになりました。今回新型コロナウイルスが流行し、イベントの中止や土産物店の売上減などで経営にも打撃を受けました。アイディアを模索する中で、疫病退散させるという妖怪「アマビエ」の存在を知りました。組飴の技術を使い「アマビエ飴」として売り出したところ、テレビや新聞で扱われ、ネットで広がり一時は生産が追い付かなくなるほどの大ヒット商品になりました。

2代目が身につけた飴づくりの技術は120年近く経った現在6代目である私にまで受け継がれてきました。マニュアルや型などなく、機械技術が進んだ今なお当時より変わらず手作りで飴を作り、人の手で技術を伝えています。飴づくりの技術をさらに向上させ、未来に技術を伝承することが自分の使命だと考え、そのために何ができるかを思い巡らし、日々精進していきたいと思っています。

※「金太郎飴」は当社金太郎飴本店の登録商標です。

東京都菓子工業組合常務理事・渡邊彰男（㈱金太郎飴本店代表取締役社長）

金太郎飴本店

金太郎飴

山梨

地元食材にこだわり、地元に愛される。

山梨県南アルプス市に店舗を構え、創業は1907年（明治40年）。曾祖母から数えると私で四代目。山梨県では数々のくだものが全国的にも有名で、盆地のため夏暑く冬寒い気候の中、水はけがよく日照時間が長い扇状地で品質の高いくだものが生産されています。特に桃、ぶどう、すももの生産量は日本一です。

当店では、そんな山梨県産のくだものや農産物を使った菓子作りに取り組んでおり、フルーツの果汁だけで餡を炊いた『フルーツどら焼き』人気の商品が生み出されております。以前は、落雁をはじめとする和菓子を作っていましたが、最近ではどら焼きの種類が多くなり、ご近所では「どら焼き屋さん」の愛称で呼ばれています。

以前、地元放送局のラジオ出演した際に、番組パーソナリティであったお笑い芸人の方と意気投合し、放送局とお笑い芸人の方、そして私の三者で番組の中で新商品開発をすることとなりました。その時に商品化されたのが、どら焼きの皮に山梨県身延町の特産品、竹炭のパウダーを使用した「どらたろう」。このネーミングは、お笑い芸人の方の息子さんの名前をもじって付けられており、パッケージのデザインもその方が手掛けていただきました。今では当店の人気商品の一つとなっております。

私の商品づくりのこだわりは、手作りで地元食材を商品に使う事。その中で生まれてきたどら焼きは25種類。生産量日本一にちなんで「桃どら焼き」「巨峰どら焼き」「シャインマスカットどら焼き」から始まり、地元大塚地区で生産されている長さが80～120㎝くらいあり味の濃い珍しい人参を使った「大塚人参どら焼き」。地元農家の方が生産したキウイフルーツを餡に練りこんだ「キウイどら焼き」「レインボーどら焼き」など。さらに山梨県内でも有名な柚子の里の柚子をふんだんに使った「柚子どら焼き」など様々な商品を生んできました。夏場限定で作る「ラムネどら焼き」「コーラどら焼き」は、地元の子供たちに大人気です。昨年の冬には電子レンジで温める「チンするどら焼きシリーズ」も開発しました。電子レンジで温めることにより中のチョコレートが溶け餡と絶妙なバランスになるよう考えました。更には、地元のダチョウ牧場がありダチョウの大きな卵を使った「ダチョウどら焼き」。ダチョウどら焼きを作る時の苦労はダチョウの卵を割ること。あまりの殻の堅さに手では割れずのこぎりなどを使って割っています。このような、地元の食材を使うことにより地元に愛され話題性もある商品が次々と生まれています。

これからも、地元にこだわり地元に愛されるお店でいたいと思っております。

山梨県菓子工業組合・菓子処松の屋・飯野順一

桃どら焼き

巨峰どら焼き

海外PL保険

間接輸出品 グレーマーケット製品 のリスク

貴社の製品は、知らないうちに海外へ輸出されていませんか？

日本国内でしか自社製品を製造・販売していない場合でも…
製品が**海外**に**出回り**、**海外**で**貴社が責任**を問われるケースがあります。

間接輸出品： 貴社製品を原材料・部品として組み込んだ完成品が輸出されているかもしれません！
グレーマーケット製品： 貴社の知らないうちに、訪日観光客や海外のバイヤーによって海外へ持ち出されているかもしれません！

海外で発生したPL事故について**海外で損害賠償請求**を受けた場合、「生産物賠償責任保険」（国内PL保険）では、補償されません。
（国内PL保険は、原則日本国内で発生した事故のみを対象としています。）

海外で損害賠償請求がなされた場合、外国語で書かれた訴状への応対をはじめ、訴訟地の慣習等に合った訴訟対応を自社で行う必要があります。
また、訴訟社会アメリカをはじめとして、海外ではひとたび訴訟となれば応訴のために高額な費用がかかることも想定されます。

引受保険会社は、貴社に代わって被害者との示談交渉を行います。訴訟が提起された場合には貴社のパートナーとして海外での訴訟に対応します。（現地の法令等により禁止・制限されている国・地域を除きます。）まずは取扱代理店または営業課支社までお気軽にご相談ください。

このご案内書は、海外 PL 保険（英文生産物賠償責任保険）の一部の概要をご紹介したもので、海外 PL 保険に関するすべての事項を記載しているものではありません。保険の内容は企画書等をご請求の上、ご覧ください。
詳細は、保険約款およびセットされる特約条項によりますが、ご不明な点がありましたら、ご遠慮なく代理店または東京海上日動までお問い合わせください。ご契約に際しましては必ず保険約款をご覧ください。

お問合せ先
【取扱代理店】 全菓連共済ビルヂング株式会社
〒107-0062 東京都港区南青山 5-12-4
TEL.03-3400-8901　FAX.03-3407-5486
【引受保険会社】東京海上日動火災保険株式会社
【担当営業課支社】東京中央支店
〒108-6111 東京都港区港南 2-15-2 品川インターシティーB棟11階
TEL.03-5781-6577　FAX.03-5781-6578

東京海上日動火災保険株式会社

2021年3月作成　20-TC10167

大分

地域に根付いた繁盛店
稲荷餅屋 荒巻商店

別府市南部地区の松原町で和菓子店「稲荷餅屋荒巻商店」を営む荒巻秀幸氏（52才）は、かつて別府市の中でも盛大に賑わっていた松原市場で餅と饅頭をメインに食料品等を製造販売する荒巻商店の長男として生まれ、昭和から平成までの商店街の大きな変化を見て育った。

そして4代目として家業を継ぐために県内の製菓専門学校に通いながら地元の洋菓子店でアルバイトをしていた時に大きな出来事が起こり、一度は商売継続が危ぶまれたが、ピンチを乗り切り、現在は地域に根付いた繁盛店としてお菓子好きには欠かせない存在となっている。

大きな出来事と言うのは平成4年2月に別府市松原町で起こった大火（12棟全焼・36世帯90名被災）で、突然店舗を全焼すると言う不測の事態に陥った荒巻商店は、他の商店が廃業したり移転したりする中で一軒だけ松原町の地で商売を続けることを決め家族全員で復旧に努め約一年間かけて完全再開した。

その間に秀幸氏は大分市内の和菓子店に就職し約3年半の修行の後、25才の時に荒巻商店に入りお客さんの求める商品アイテムを少しずつ増やすことに努めた。

その後は新商品がケースに並ぶのを楽しみに来店するお客さんも増え商売は順調に回復して行き、28才の時に和子さんと結婚してからは、更に精力的に商品開発を行い、多様する消費者ニーズに応えられるようバリエーションを増やし季節感を絶やさぬよう季節商品の入れ替えもきっちりと行った。

そのような地道な仕事の積み重ねもあり季節毎や時間帯により決まって来店するお客さんも増えたとのこと。

家族少人数で一年間通して同じ流れで仕事をするのは大変だが、それを繰り返すよう努めているうちに一日の来客の流れも安定していったとのこと。朝は8時には開いているので、出勤途中に大福や石垣もち等を購入する若い人だったり、お昼前後には赤飯やおはぎ等を購入する主婦やお年寄りだったり、夕方には人気のチョコ生どらを求める子供たちと言うように、購入する菓子は季節により異なるが、訪れる時間帯と客層は大体決まっていると言う。

荒巻商店の前には自然豊かな大きな松原公園があるが、そこで遊ぶ子供たちやゆっくりくつろぐ親子連れやお年寄りも皆さん自分好みの一品を求めて来店するようだ。

約30年前に松原町の商店街は失われたが、荒巻商店が存続したことで皆が公園でお菓子を食べるのどかな風景は保たれている。また、お菓子を食べることが生活のルーティンになった人は少なくないだろう。あの時の決断が松原町の人たちにとっても大きな影響を与えたことは時間が経てばよくわかる。今回話を聞いて町のお菓子屋さんの存在意義を改めて痛感した。

大分県菓子工業組合事務局長・早瀬大雄

稲荷餅屋・荒巻商店

山形

出羽三山神社銘菓奉献祭
献菓祭の祭祀は絶やさずに挙行

山形県菓子工業組合の行事として、毎年六月二十日に銘菓奉献祭（献菓祭）を挙行しています。

羽黒山合祭殿

会場は、西の伊勢参り、東の奥参りとして全国に名高い「出羽三山神社」の羽黒山合祭殿。

山伏の修験の場でもある出羽三山神社は、羽黒山（現世利益）、月山（死後体験）、湯殿山（新しい生命を頂いて生まれ変わる）の三つの山からなり、いわゆる凝死体験を通して蘇りを果たす山という類まれな霊山として栄えた神仏習合のお山です。

その出羽三山神社に山形県内の菓子屋さんが自慢の菓子を持ち寄り、神殿に奉献ののち、宮司を祭司として商売の繁栄と永続を祈願するという、当組合が最も力を入れている行事の一つです。

今年で六十二回目を数える伝統行事となりました。一昨年、六十回を記念して、全国の菓子屋さんに案内を出し、銘菓の出品を働きかけたところ、沢山の銘菓が集まり、この献菓祭が全国の菓子屋さんの拠り所となりつつあります。

出羽三山神社では、祭祀の終わった後、この供えられた沢山の銘菓を保育施設や老人養護施設等に寄付をし、大変喜ばれているそうです。

献菓祭を始めた当初は交通の便も悪く、汽車やボンネットバスを乗り継ぎ、やっとの思いで山門をくぐらなければならず、また、羽織袴やモーニングといった正装での参拝が常でした。その唯一の楽しみとして直会（なおらい）があります。献菓祭終了の後に、斉館で巫女さんのお酌付きの酒盛りが始まるのです。山形県下のお菓子屋さんが一堂に集まり、賑やかな酒盛りです。その晩は神々と共に斉館に宿泊し、翌日またそれぞれの地に帰り家業に励みます。

何時からか、斉館での宿泊はなくなりましたが、山形市内の菓子屋さんはマイクロバスをチャーターし、献菓祭はもちろん、直会を楽しみに出かけています。

残念ながらコロナ禍の中、昨年から自粛しなければならず、直会は2年続けて中止せざるを得ませんでしたが、献菓祭の祭祀は絶やさずに挙行しています。

この新聞をご覧の菓子屋の皆様も是非、出羽三山神社銘菓奉献祭「献菓祭」にご参加ください。ご一報頂ければご案内を差し上げます。

山形県菓子工業組合専務理事・戸田正宏

石川

石川県菓子工業組合金沢支部 菓友会
金沢市を代表する祭りを題材にした上生菓子を考案

石川県菓子工業組合金沢支部菓友会は、金沢市に居を構える和菓子店及び菓子業者の青年部会です。会員数は現在28名で、年間を通して金沢市内を中心に各種イベントへの出展や和菓子づくり教室等を通じて、和菓子文化を伝える活動を行っています。しかし新型コロナウィルスの影響によって昨年以降そういったイベント等が軒並み中止となり、菓友会として表立った活動を行えない状況が1年以上続いていました。

そんな中、菓友会として新たに企画したのが「百万石まつりを題材にした上生菓子」の考案です。百万石まつりとは、加賀藩の藩祖である前田利家公が金沢の礎を築いたことを記念して毎年6月上旬に開催される祭りです。特に祭りのメインイベントとして市内中心部で行われる百万石行列では毎年沿道に多くの金沢市民が押し寄せ、また複数のテレビ局で生中継もされるなど1年間で最も金沢市民の関心が高い行事となっています。残念ながら今年は昨年に引き続き2年連続で中止となってしまった祭りなのですが、楽しみにされていた市民の皆様に気分だけでも祭りを楽しんでもらおうと、祭りのシンボルを上生菓子で再現し、各店で販売するという企画です。

考案した上生菓子は「提灯行列」、「希望の灯」、「加賀の誉」、「百万石の華」、の4種類です。「提灯行列」は百万石まつりの前夜祭において、金沢市内の小学生たちが提灯を持って市内中心部を練り歩く様を題材にした上生菓子です。外郎に赤・黄色・青の3色の色付けをしたもので、それぞれ提灯、ろうそくの灯り、子供達が着る法被を現しています。「希望の灯」は前夜祭において、金沢を流れる浅野川で行われる灯篭流しを題材にしたものです。錦玉で灯篭を作り、淡い色の練り切り餡を灯篭の灯りとしてあしらうことで、暖かい色を灯しながら灯篭が川を流れる様を表現しました。「加賀の誉」は前田利家公が織田家に仕えていた際に赤母衣（あかほろ）衆として活躍した様を題材にしたものです。前田家の家紋である梅鉢紋と金箔が勇壮な姿を想起させる上生菓子です。「百万石の華」は百万石まつりに合わせて一般公募で毎年選ばれる〝ミス百万石〟を題材にしたものです。美しい着物を身にまとい、百万石まつりを優雅に彩る女性たちをイメージして製作しました。

考案した上生菓子については菓友会に加盟する4店舗で販売しましたが、全店舗で予想を上回る反響があり、用意した分が足りなくなり追加製造に追われることとなりました。企画の趣旨としては中止になった祭りを気分だけでも楽しんでもらいたいというものではありましたが、反響の大きさを考えて来年以降は百万石まつりを盛り上げる一貫として継続する方向で調整することになりました。今回は準備期間の関係で4店舗のみでの取り扱いとなりましたが、来年以降は金沢市内の多くの和菓子店に協力を仰ぎ、また上生菓子の種類も増やして百万石まつりに欠かせない行事にしていきたいと思っております。

石川県菓子工業組合金沢支部菓友会会長・板村壮麻（金沢の味 風土菓板屋 社長）

提灯行列・加賀の誉・百万石の華・希望の灯

香川

こころ豊かなひとときを
丸亀市　きさらぎ

2代目店主　岩倉公紀さん

此度、前任のくつわ堂の田村正太郎さんより青年部長のバトンを引き継ぐこととなりました、丸亀市寶月堂の桑田剛史と申します。不慣れな処だらけで御座いますが、楽しく一生懸命、そしてユーモアあふれる香川県内での活動をより推進していく所存で御座います。まずはご挨拶とともに引き続き香川県菓子工業組合を宜しくお願い申し上げます。そんな桑田が緊張感バクバクの状態で組合さんのお店にお邪魔していざ、レポート初陣。

～こころ豊かなひとときを～

今回お邪魔しましたのは昭和48年創業の丸亀市に2店舗お店を構えておられるきさらぎさん。風光明媚な讃岐富士こと飯野山のお膝元で48年間地域の方との絆を何よりも大切にされ、店舗名と共に掲げておられる「こころ豊かなひとときを」を日々お客様に提供され、満足度の高いお店作りを目指されているきさらぎ2代目店主の岩倉公紀さん。まずは店舗名のきさらぎの由来は意外なものでホッコリする由来でした。先代がお見合いされた時期が2月（如月）だったとか・・・少し恥ずかし気に話される2代目に先代と同じ温かみのある人間味あふれた部分を拝見しました。この温かみ「想い」が日々お客様への想いにも繋がっているのではないかと感じました。和洋問わず幅広く取り揃えておられて、先代より受け継がれてきた商品から時代に即した旬の商品まで商品名からその由来（ストーリー性）、取り扱う材料のこだわりや活かし方、商品を通じた健康へのこだわり等、オリジナリティを追求し創造性ある菓子作りを探求されている店主の言葉には力を感じ得ました。

讃州最中

～地域に根付いたこだわり～

全国菓子大博覧会にて農林水産大臣賞を受賞された代表銘菓「讃州最中」は、北海道産の良質小豆を時間かけてじっくり炊き上げ、程よい甘さに仕上げた粒あんでモチモチ柔らかな求肥を包み込み、最中種に詰め込んだ創業と共に歩んできた地域に親しまれた銘菓。

そして丸亀市飯山町に古来より伝わる讃留霊王（サルレオ）伝説にあやかり、「讃王さん」を親しまれてきた呼び名を商品名とし、どら焼きとして表現。こちらの商品、材料にもこだわりが強く、香川県産「さぬきの夢」、希少糖、讃岐三盆糖（和三盆糖）と讃岐の地でしか得られない素材をボリューム満点に贅沢などら焼きとして普段使いからご進物まで幅広く活用されております。

桃の旬彩ロール

他にも讃岐富士の山頂にある伝説の大男「おじょも」の足跡を焼印で押した「おじょも伝説」は見た目のも可愛らしく希少糖と香川県産のお茶、高瀬茶を用いたミルク入り抹茶饅頭は世代関わらずに人気の一品。きさらぎさんの商品はどの商品においてもオリジナル性、地域性、日常性に富んだものが多く、地元を大切にしている様子が伺えます。またこの取材時には丸亀市飯山地区の特産物「白桃」がまさに最盛期。もちろん、きさらぎさんも桃への力の入れ方は半端なく、桃ゼリーや桃の旬彩ロールはまさにTHE桃！旨味を最大限に引き出し、積極的に取り入れられてる処は大変勉強になりました。桃の旬彩ロールを取材のあとに購入して食しましたが、とにかく桃がいっぱい桃だらけ！フルーティー感満載で生地とクリームはあまり前に出ることなく、桃の甘さに合わせて作られたこの時期でしか味わえない一品。ここだけの話ですが、家には内緒ですが、一人で全部食してしまいました。また商品開発以外にも従業員さんへの指導体制や研修にも大変力を入れておられ、外部から講師の方を招聘されての研修を積極的に活用されて、より一層地域に根付いた菓子の技術発信、文化発信されている姿に同じ丸亀で店を構えている者として元気を戴きました。

香川県菓子工業組合・桑田剛史

店舗データ

きさらぎ

本店　香川県丸亀市飯山町東坂元 107－3

TEL　0877－98－3394

徳島

HACCP講習会
安全・安心な菓子作り

5月31日に徳島県立工業技術センターに於いて、サラヤ株式会社中四国支店四国営業所より食品衛生担当の方を講師にお招きし、徳島県菓子工業組合主催でHACCP講習会を開催いたしました。

HACCPという聞きなれない言葉に最初は戸惑いましたが、原材料の仕入れの記録・管理から、商品ごとの製造工程管理、販売までの衛生管理、設備等の衛生管理を記録・保管し、食品に潜む危害要因を防いだり取り除く衛生管理の手法を、とても解りやすく丁寧な講義で勉強することができました。

また、商品ごとの製造工程の記録の仕方や管理計画の作成の仕方など、各店が自社商品を例に実践形式で作成しましたので、すぐに利用できる状態にまで完成させることができました。

HACCP講習会

翌日から施行されるとあって質疑応答も熱の入ったものになり、「HACCPの手法を取り入れた衛生管理計画」を行う地盤ができたのではないかと思っております。今回が3回目となる講習会でしたが、会員の皆さまと有意義な時間を共有できたと感じております。

これからもより安全で安心な、そしてお客様に喜んでいただける菓子作りを継続してまいります。

徳島県菓子工業組合技の伝承委員会委員長・近藤竜也

日本製パン製菓機械工業会

理事長	治一
副理事長	文次
副理事長	淳浩
専務理事	修節
常務理事	秀紀
〃	博人
〃	尚政
〃	利孝
常務理事・事務局長	増田鈴木
	原田
	谷沢
	梶原
	中井
	小林
	若林
	田中

〒104-0061　東京都中央区銀座１丁目18番２号　タツビル
電　話　03（6673）4333（代）／FAX　03（6673）4568
ＵＲＬ　http://www.jbcm.or.jp　http://www.mobacshow.com
E-mail　mobac@jbcm.or.jp

広島

天然氷の『かき氷』始ましため
旬月神楽白島工房

広島市中区の旬月神楽白島工房（呉市 蜜屋本舗支店）は今夏から日光松月氷室の天然氷を使ったかき氷を始めました。日光松月氷室の天然氷を使ったかき氷は広島県では初めての試みです。昨年秋に日光に伺い、仕入れさせていただける運びとなりました。お店での提供より先に2月に日本橋三越「あんこ博覧会」にて提供致しましたが、真冬にも関わらず連日大盛況となりました。

現在、お店では
- 宇治金時大納言ミルク
- 宇治金時白小豆ミルク
- 生ミルク苺
- 生ミルクメロン
- 生マンゴーヨーグルト
- 生ポイセンベリーヨーグルト
- 生ミルクきな粉
- 広島レモンジンジャー

と沢山の種類を提供しています。

ソースは、メロンは茨城から、マンゴーは沖縄からと産地直送の生フルーツから作り、自家製ミルクと共に出来たかき氷はふわふわで口に入れるとスッとなくなります。1番人気は北海道産白小豆を使用した神楽特製白小豆餡の乗った宇治金時白小豆ミルクです。てっぺんにのった鹿柄が可愛い最中に白小豆餡をのせて食べるのもオススメです。

また昨年から発売している夏季期間限定商品の乙女のひと夏かき氷バーも夏の人気商品です。メロン、はちみつレモン、苺、宇治金時、4つの味が楽しめます。茨城県産イバラキング、宮島産はちみつ、瀬戸内産レモン、栃木県産とちおとめ、丸久小山園の抹茶を贅沢に使用したシャリシャリの新食感かき氷バー。葛ではなく寒天を使用した食感はまさに持ち運べるかき氷です。

ふわふわ氷とシャリシャリ氷の2種類のかき氷、是非お楽しみください。

広島県菓子工業組合・増田製粉㈱・中川慎司

白小豆餡の乗った
宇治金時白小豆ミルク

乙女のひと夏かき氷バー

店舗データ
旬月神楽白島工房
730-0002
広島市中区白島中町４－16
TEL 082－512－3288
営業時間 ９時～17 時
火曜日定休 駐車場四台

青年部ブロック長がゆく

創業100年の歴史
たまや菓子店

青年部、中四国ブロック長を拝命して初の取材！向かうは特急を乗り継ぎ到着した徳島駅から徒歩10分の「たまや菓子店」です。道路から目につく看板のスタイリッシュなロゴは知人のご子息が描いてくれたそうです。和モダンという印象の強い店は大正11年創業で来年に100年を迎えます。

「歴史だけはある」と謙遜する徳島県青年部部長の清水丈雄氏は48歳。高校卒業後、日本菓子専門学校で学び、都内のふるや古賀音庵で修業されました。一番の思い出はデパート出店の立ち上げに携わったことだとか。修業先には同郷の徳島県前部長の春木浩良氏もおり、苦楽を共に前向きに切磋琢磨しました。

4年半の修業から戻ったあとは、両親とたまやで働きます。店内で目につくのはカステラを作るために購入したというバッケンの文字の入ったオーブン。和三盆糖と加賀から取り寄せた米飴、地元の卵をたっぷり使ったカステラを焼くために主に使用しています。その他、季節の和菓子、栗饅頭やどら焼き、もなか、慶弔引菓子など和菓子屋の定番が並び、お母さまが店頭に立ち明るく接客されています。

地域の高校のお稽古事用に毎週製作する和菓子は、お客様である生徒の顔が見える、菓子職人として楽しい仕事だと言います。卒業時には生徒がデザインした和菓子を作り、感動してもらう手応えを感じています。手間はかかりますが、和菓子に親しんでもらった高校時代の思い出の集大成にしてもらい、次世代に繋げていく取組みのひとつです。

青年部長としては、部員が減っていることと部員の高齢化（徳島県は年齢制限なし）に対応するため、家業に帰ってきた後継者の情報を集め、若い部員の子どもが青年部に参加しやすい雰囲気を作っていきたいとのことです。コロナ禍で青年部独自の行事が難しいのも課題で、親会と一緒に催事や和菓子体験を行ったのが最近の主な事業です。

これからの抱負は？と聞きますと「身の丈に合った長く続く商売をしていくこと」。謙虚で目立たないけど存在感のある、寡黙で穏やかな人柄がにじみ出た言葉でした。

※今回徳島県で青年部中四国ブロック大会を開催するにあたり、コロナ対策を十分にされた会場設営から和菓子甲子園の試食審査の段取りなど、清水部長をはじめ皆様に多大なご協力をいただきました。顔を見て話して元気になり知恵を結集する青年部の本来の意義を感じた大会でした。和田理事長の風情ある店舗へのご案内にも改めて御礼申し上げます。最後に、徳島に行ったら徳島ラーメンだけでなく、食べログ3・61の雲丹潰しラーメンも食べるべし。

中四国ブロック長・恒松恵子

たまやのお菓子

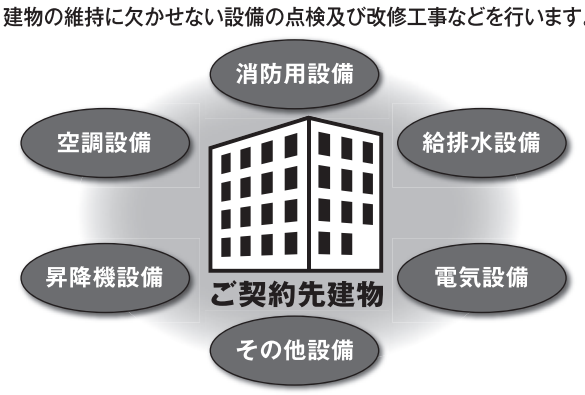
清水丈雄さん

店舗データ
たまや菓子店
徳島市徳島本町 2-27
電話番号
088-652-4323

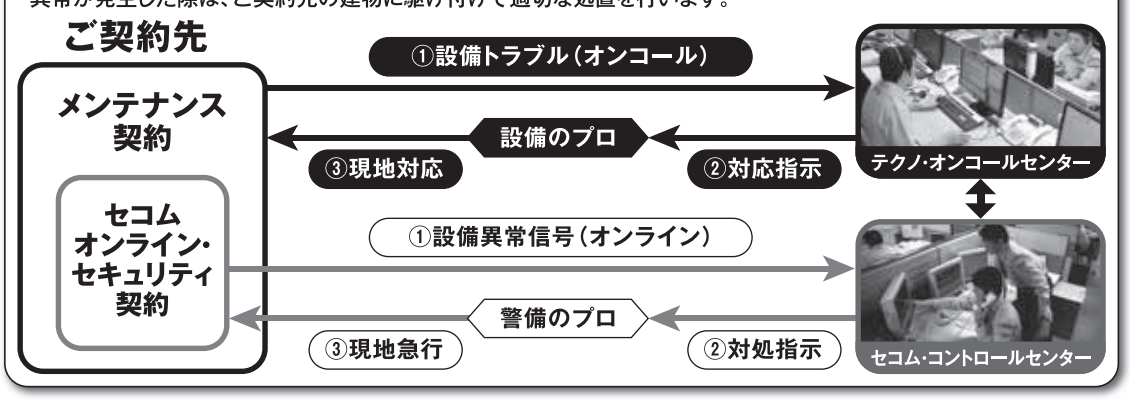
信頼される安心を、社会へ。
SECOM

～セコム品質の安全を、設備にも～
セコムの“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。

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などを行います。



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。



セコム株式会社 テクノ事業本部 ファシリティ営業部
〒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

埼玉

江戸時代から作り続ける練り羊羹
小鹿野町・太田甘池堂

埼玉県西部の奥秩父最深部に日本百名山として名高く岳人に愛される荒々しい山塊の両神山を持ち、同じく日本百名水として名高い毘沙門水が湧出する小鹿野町があります。そんな自然豊かな山深い山里で江戸時代から二百年以上練り羊羹を作り続ける太田甘池堂さんの銘菓「古代秩父練羊羹」を紹介します。十代目太田将司店主にお話を伺いました。

古代秩父練羊羹

―創業時の話から聞かせてください。

「小鹿野町は険しい峠を抜けて秩父地方と長野県佐久を繋ぐ中仙道の裏街道宿場として江戸時代から大変栄え、秩父地方随一の商人の町として菓子店も江戸時代には早くから何店も存在していました。江戸時代の絹の道です。『古代秩父練羊羹』は遠く江戸の中期、（享和三年・1803年）当家二代目が江戸日本橋の老舗、甘林堂より製練法を伝授され店名・甘池堂を贈られて故郷に帰り製造を始め以来当主十代目の今日までひたすら羊羹を練り続けています。」

―親方の店はまだ現存しているのでしょうか。

「残念ながら大昔に廃業したらしく、国会図書館まで行って調べたのですが判りませんでした。」

―銘菓練羊羹の特徴を教えてください。

「何も加えず何も省かず基本に忠実に熟練を重ねるが9代目までの教えです。現在は主原料を北海道産粒よりの隠元豆・小豆に求め糖を加え家伝製法を基に手作りによって調整し独特の風味を出しています。」

―本練羊羹として製造されているのは白餡ですね。

「大昔に親方から教わった本練羊羹は隠元豆を使った白餡羊羹でした。現在に至るまで白餡本練羊羹が店の看板商品で『本練』の名称で一番売れています。小豆餡を使った羊羹は『田舎』の名称で売っています。もう一種類『本練』に柚子を入れた柚子羊羹は『柚木』の名称で販売しています。この三種類です。今までに各種品評会で30回以上受賞していまして、第22回全国菓子大博覧会で名誉総裁賞を受賞しました。」

最近、西武秩父駅の近所に秩父店として販売所を開店しました。観光客需要は圧倒的に秩父店ですが昔ながらのお得意さん需要は基本小鹿野町本店でどっちもどっちとの事です。

一口サイズは税込220円、竿一本は税込980円で販売されています。お土産用に化粧箱各種取り揃えております。小鹿野町は奥秩父の緑濃い原生林と江戸時代の面影を今に残す街並みの大変美しい町です。奥秩父でも工業の秩父市とは景色が一味違います。日本屈指の名水が湧出する美しい景色の中で製造される羊羹は自然で優しい味わい。味にも景色と名水が反映されている事でしょう。

埼玉県菓子工業組合副理事長兼専務理事・中島祥夫

千葉

菓子まつり「ちばのいち」出店
「映える」商品が人気

JR東日本千葉支社とペリエ千葉が主催する「ちばのいち」に和菓子店6店舗とパン店1店舗が参加して開催された。

場所はJR千葉駅3階中央改札口コンコースで7店舗が並び、6月23日より26日まで4日間、11時から19時までの販売で、その中でも5店舗が2回目の出店ということで、開店までの準備もスムーズにでき、オープンの時間には余裕をもって始められた。

時節柄、冷やして食べるお菓子が多く冷蔵ケースなどに陳列され大変きれいであった。

何店舗か商品が被ってしまうものもあったが、最近流行の「映える」商品、果物丸ごと一つ使ったり、カップにあんこと果実のソースを何層も重ねて入れたりした商品が人気を呼んでいたようだ。

前回は11月であったが、今回は6月ということで蒸し暑く雨の日もあり、全体の売上は前回ほどではなかったが、コロナ禍で、美味しいものを買って自宅に持ち帰り食べるという人も結構いるんだと感じました。前回同様、集中レジの人員確保や他の経費もあり、(財)日本豆類基金協会の需要拡大事業の助成金を利用して、参加店の手数料を減らすことが出来た。

また、普段なかなか話すことがない組合員との交流も深められ、参考になることも多い4日間でした。

ちばのいち

千葉県菓子工業組合常務理事・栗山敏明

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）もご用意いたしております

お申し込みは各県菓子工業組合へお願いいたします。

文化の香るパッケージづくり
ANZEN・PAX

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」の苺を丁寧に
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

― 雫うめ ―
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

日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会は2021年4月21日（水）～23日（金）に東京ビッグサイトでファベックス2021・第18回デザート・スイーツ&ベーカリー展を開催しました。同展では宮﨑進司氏（株式会社文明堂東京 代表取締役社長）を講師に迎え「事業承継は突然に 文明堂の事業継承とブランディング」をテーマに講演を行いました。

事業承継は突然に
文明堂の事業継承とブランディング

その③

宮﨑 進司 氏（株式会社文明堂東京 代表取締役社長）

前号より続く。

お客様の「日常をつなぐ」役目

文明堂は基本的に人と人をつなぐ商売である。文明堂に見えたお客様はもう1人誰かを思い浮かべている。「お世話になった先生に喜んでもらいたいから、今日はカステラにしようかしら」、「遠く離れた人にバームクーヘンを贈ろうかしら」、「家族とおいしいカステラを食べようかしら」など、必ず誰かを思い浮かべている。これをつなぐのが私たちの役割だ。

このコロナにおいては、もっとパーソナルなところに経営資源を集中している。例えば贈答に強いメーカーがある。そことの差別化は、もともと当社は同じ百貨店に出店していても、よりカジュアルなギフトと認識されていた。カジュアルを日本語にすれば「お客様の日常をつなぐ役目」ではないか。こういうことを提示定義し直し、商品開発する。そこで、おやつカステラは、今までのような長いカステラではなく、2切れ入りにした。お子さんが「何か食べたい」と言ったとき「じゃあ、これ食べて」と言える。栄養もたっぷり入って、かわいいパッケージになっている。4月からブルーボトルコーヒーで販売するカステラもつくった。コロナ中に企画が持ち上がったもので、今までより、もっと日常寄りのニーズに応えた。

一昨年は埼玉の浦和工場の横に、工房併設の店舗「さいたまあおぞら工房」を造った。あおぞら工房という名前のとおり、青空が広く大きく見えるところに、わざわざ車で来て、ゆっくり見ていただくような工房付売店だ。これも「日常をつなぐ」、という考え方に基づいている。あおぞら工房では、うちのおいしい餡をもっと日常的に食べられるものを提供したいということであんぱんを作った。北海道の小豆を使ったあんぱんをつくったら、人気が出てあおぞら工房だけでなく、いろいろな店で販売するようになった。パッケージもギフトではなく、日常いつも召し上がっていただくものになっている。釜出しカステラも賞味期限は短いが、ふわふわである。

日本橋と銀座に弊社のカフェがある。そのカフェで出している人気のスイーツにカステラを使ったフレンチトーストがあるが、家でもつくることができる。カステラを買っていただいたお客様に、アレンジレシピを差し上げている。カステラは10切れ入っているので、最後に2切れくらい残る可能性がある。それでフレンチトーストをつくってもらえば、さらにおいしく召し上がっていただける。フレンチトーストをカステラで作るためのレシピを作ろうという流れになった。かなりアナログではあるが、こういう取組もしている。

このように文明堂ブランドを日常に使っていただく。ただし、そこには1人というより、家で誰かと誰かに楽しんでいただくというストーリーを思い浮かべている。

人にいかに理解してもらうか

事業承継はゼロからのスタートで、いきなり社長になってしまった。社内に誰も知る人はいないし、取引先も同じだった。私の考えは、まず人を知り、人に理解してもらって動いてもらうこと。このため、「いかに理解してもらうか」に苦労した。

例えば、私は社会人になってもお酒が飲めなくて、ビール1杯でふらふらになった。先輩に2杯飲まされると、その後、2時間トイレにこもる体質だった。30歳で文明堂に入り、お菓子屋の会合に行って、2杯くらいでふらふらしていると「文明堂はたいしたことないな」と言われる。私ではなくて文明堂が馬鹿にされてしまう。これはまずいと思い、近所のラーメン屋に1人で行き、ビール小瓶を頼んでどれだけ飲めるかをやって、次はビールの大瓶をクリアして、次はウィスキーいけるか、ワインはいけるかという感じで、トレーニングした。その結果、今はどれだけでも飲めるようになったし、お酒が好きになった。このようなやり方は勧めるわけではないが、とにかく人の輪に入れてもらうためトレーニングした。

人前で話すことも苦手で、人の前に立っただけで頭が真っ白になり、何も言えなかったのが嫌で嫌でたまらなかった。ところが社長になってしまったため、実父にどうしたらいいか聞いたら「話し方教室がある」と教えてくれた。実は俺も通ったんだと。うちの父はそれなりの立場の人だっただが、まさか話し方教室に通ったことがあるなんて思わなかった。1回2時間、全8回コースで、とにかく言われたのが、何回も話すこと。人前で話すにはもちろん準備が必要で、今日もパワーポイントの資料を用意した。こういうものがあれば、誰でも話せるようになることを学んだ。

あんみつ事件という衝撃的なこともあった。弊社はあんみつを自社ではなく協力会社につくっていただいていた。暑い夏の日、某百貨店から「倉庫で文明堂のあんみつが爆発したからすぐにこい」と連絡が入った。商品事故である。対応を誤れば会社が一瞬でなくなる大事件だと認識し、すぐに社内で役員や部長を集め、誠実に対応していこうと話した。先ずお客様対応が最優先である。しかし、お客様対応の責任者が、当時は私の言うことをあまり聞いてくれない人だった。私がこうやろうと言っても「全然だめです、今までと違います」とか、何かと反対する人だった。彼は営業課長で部下に販売の女性もたくさんおり、部下からの信頼も厚かった。私は彼から信用がなく、その結果その部下もどちらを信用していいか分からなくなっていた。事故対応の責任者は、当然私がすることになったが、彼も現場責任者として、2人で動くことになった。それで連日一緒に悩みながら取り組んだら、わだかまりがとたんになくなった。お客様の健康被害もなかったし、保健所への対応もしっかりした。百貨店からも「よくやってくれた」とお褒めいただけた。こういう結果で終わったから良かったし、副産物として彼と私が通じ合えるようになった。今は十言わなくても一言えば「ああ、あれですね」という仲になることができた。こういうことで、一つ一つ社内の人とつながっていった。

余計な口出しはしない

昨年、夏前に義理の父である会長にがんが見つかり、倒れてしまった。会長は私が社長として30歳で文明堂に入ってから、一度も会社に来なかった。一般に事業承継のいろいろな問題の1つに院政があり、前経営者がずっと口を出すことがあるが、うちは一度もなかった。これは幸せなことだろう。しかし、なぜそんなことが出来たのだろうと、ずっと思っていた。どこの馬の骨かも分からない私をつかまえて、やれと言った。あり得ないと思った。義理の父は半年間の闘病の末、今年の1月4日に亡くなってしまった。その後会長の部屋の整理をしたら、日記が見つかった。その中に、恩師にあてた手紙の草稿が出てきたのである。そこには「私は会長の使命とは、社長との信頼関係を築く、経営の実務は任せ余計な口出しはしない、ただし困ったときだけ相談にのる、将来の夢を語り合う、ということだと信じております。そして、これからはその信じた道を一歩一歩歩んでいこうと思っております」と書いてあった。なるほど、だから会長は「おまえに全部やらせる」として揺るがなかったのだなあと思った。

最後に、文明堂は幸せを追求する会社だが、私個人もその文明堂を一緒に盛り上げていくために、「目の前の人を幸せにする」という人生の目的を決め、頑張っていきたい。

行事予定

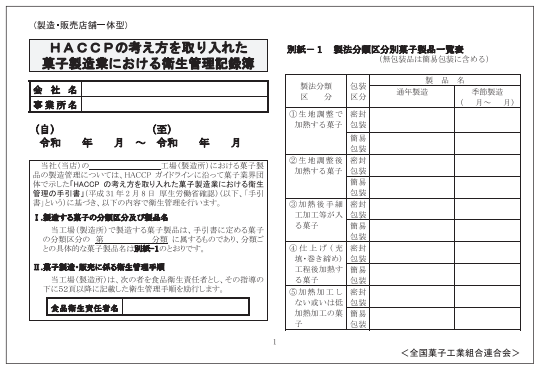
愛知 9月22日、洋菓子講習会、講師・冨田大介氏（パティスリーカルチェラタンシェフ）、愛知菓子会館、名古屋市

ご注意ください

全菓連の名前を用いて全菓連の専属や推奨等と言い、営業その他の行為を行う者がいるようです。これらは一切全菓連と関係ありませんので、ご注意願います。

「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理記録簿」の追加発送について

全組合員に配布したHACCPの記録簿の追加希望を受付している。


（製造・販売店舗一体型）

HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理記録簿

会社名
事業所名

（自） 令和 年 月 ～ （至） 令和 年 月

当社（当店）の 工場（製造所）における菓子製品の製造管理については、HACCP ガイドラインに沿って菓子業界団体でまとめたHACCP の考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理の手引書（平成31年2月8日 厚生労働省補認）（以下、「手引書」という）に基づき、以下の内容で衛生管理を行います。

Ⅰ.製造する菓子の分類区分及び製品名

当工場（製造所）で製造する菓子製品は、手引書に定める菓子の分類区分の 第 分類 に属するものであり、分類ごとの具体的な菓子製品名は別紙－1のとおりです。

Ⅱ.菓子製造・販売に係る衛生管理手順

当工場（製造所）は、次の者を食品衛生責任者とし、その指導の下に従員以降に記載した衛生管理手順を励行します。

食品衛生責任者名

別紙－1 製法分類区分別菓子製品一覧表
（個包装品は簡易包装に含める）

製法分類区分	包装区分	製品名 通年製造	製品名 季節製造（月～月）
①生地調整で加熱する菓子	密封包装		
	簡易包装		
②生地調整後加熱する菓子	密封包装		
	簡易包装		
③加熱後手練工加工等が入る菓子	密封包装		
	簡易包装		
④仕上げ（光沢・巻き締め）工程後加熱する菓子	密封包装		
	簡易包装		
⑤加熱加工しない或いは低加熱加工の菓子	密封包装		
	簡易包装		

1

＜全国菓子工業組合連合会＞

申込方法

全菓連まで郵送（封筒）で申し込む
〒107−0062
東京都港区南青山5−12−4
全国菓子工業組合連合会
TEL：03-3400-8901

申込の封筒に同封する物3点
①「HACCPの記録簿希望」と必要冊数を明記したメモ
②記録簿の代金として、1冊あたり84円分の切手
③送り先住所・会社名等を記入し、申込冊数に応じた送料分の切手を貼ったA4が入る大きさ（角2サイズ）の返信用封筒（送り先住所・会社名を書いたレターパックでも可）。
●送料の切手は申込冊数により異なる。1冊：180円／2冊～4冊：310円／5冊：360円 の切手を返信用封筒に貼る。

※発送は組合員限定
※追加申込は1組合様5冊迄
※在庫が無くなり次第受付終了
※当会HPの組合様情報のページにデーターがありますのでご利用ください

洋菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校　酒井　雅秀　教師

バトン トロピック【12本分】

〈パータ シュー〉
水……140g
食塩……1・4g
グラニュー糖……3g
バター……63g
薄力粉……78g
卵……130g

〈クロカン ココ〉
卵白……24g
粉末アーモンド……15g
ココナッツ ファイン……10g
粉糖……45g

〈クレーム パティシエール〉
牛乳……250g
バニラ……1／4本
卵黄……40g
グラニュー糖……63g
薄力粉……23g

〈クレーム トロピカル〉
クレームパティシエール……300g
生クリーム（45％）……100g
パッソア……8g

〈クレーム ショコラ トロピコ〉
生クリーム（35％）……230g
マンゴーピュレ……80g
パッションピュレ……20g
ホワイトチョコレート……100g

〈フィニション〉
冷凍マンゴー……200g
プードルデコール……適量

〈パータ シュー〉
❶水、バター、食塩、グラニュー糖を鍋に入れ沸騰させる
❷薄力粉を加えまとめる。再度火にかけ糊化させる。
❸卵を数回に分けながら加え固さを調整する。

〈クロカン ココ〉
❶全ての材料を混ぜ合わせる

〈クレーム パティシエール〉
❶牛乳とバニラを一緒に温める
❷卵黄とグラニュー糖を軽く擦り混ぜ、薄力粉を加える
❸②に①を加え、再び鍋に戻し炊き上げる。
❹冷却する。

〈クレーム トロピカル〉
❶クレームパティシエールをほぐし、パッソアを加える。
❷しっかり泡立てた生クリームを①に数回に分けながら混ぜ合わせる。

〈クレームショコラ トロピコ〉
❶生クリームを温める
❷溶かしておいたホワイトチョコレートに①を数回に分けながら加える
❸マンゴーピュレ、パッションピュレを加え、冷蔵庫で半日休ませる。
❹適度な硬さになるまで泡立て、使用する。

〈組み立て〉
❶パタシューを10㎝の棒状に絞り、上面にクロカンココを乗せ、180度のオーブンで約30分焼成する。
❷焼き上げたパータシューを半分に切り、クレームトロピカルを絞り入れる
❸マンゴーを②の中に忍ばせ、クレームショコラトロピコを絞る
❹シュー生地を乗せ、プードルデコールを上面にかける。

〈製品コメント〉
基本的なパーツをアレンジした作品です。ホワイトチョコレートは甘さを多く感じるため、マンゴーピュレ、パッションピュレを加えることで甘さを抑えています。マンゴーのみずみずしさ、クロカンココの食感、まだまだ暑さを感じる季節にあった製品に仕上がっています。

バトン トロピック

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

群馬

和菓子の文化を未来へつなぐ
大丸屋製菓

群馬県民が子供のころから親しむ「上毛かるた」に「沼田城下の塩原太助」と詠われる塩原太助は、郷土の誇る立志伝の人物です。

この塩原太助に因んで作られた「太助饅頭」「多助俵最中」と「栗最中」餡三昧の三品が弊社の主力商品です。大丸屋製菓は沼田の城下町に明治25年に創業、後に株式会社として設立しました。

現在は沼田市内に2店舗、みなかみ町に1店舗を構えます。

「太助饅頭」、「多助俵最中」、「栗最中」はJR県内主要駅、関越自動車道のSAで取り扱いをいただいており、お土産品として広くご愛顧をいただいております。

直営店ではほかにもどら焼、羊羹、くずきり、餅菓子など日常の和菓子から、ムーンケーキやチーズタルトといった洋菓子まで製造しております。

また、上生菓子は季節の移ろいとともに週ごとに品を変えており、お客様の来店の動機となる商品として近年特に力を入れて取り組んでいます。

さらに、冠婚葬祭の引き菓子、誕生餅、節句の内祝等のご用命も多くあります。地域の皆様に愛される和菓子店を目指すとともに行事食としての和菓子の古き良き風習を未来に残していけたらと思います。

ドライブイン事業では、首都圏並びに新潟県の観光業者様に団体昼食のご提供、お土産物の立ち寄り販売で多くのお取引をいただいております。

和菓子の製造卸販売事業、直営店事業、ドライブイン事業の三つが株式会社大丸屋製菓の三本柱です。

私の菓子職人としてのキャリアは浅く、40代からの挑戦でした。父、母、弟と事業を継承してきましたが、弟の急逝により期せずしてこの仕事に就くことになりました。幼い頃から父の仕事ぶりは見ていましたが、いざとなると分からないことも多くありました。

一から学び直そうと仕事をしながら、東京製菓学校に入学して、二年間学びました。

仕事との両立は苦労もありましたが、新しい知識、技術を得る喜びがまさりました。

私が両立できたのも従業員のおかげです。一人一人の責任感とチームワークで一生懸命支えてくれました。

このコロナ禍で先の見通しが立たない状況ですが、三つの柱を軸によりお客様に喜んでいただく菓子作りを掲げて事業を発展させ、五代目に引き継ぐことが私の願いです。

また、弊社が所属しております沼田菓子組合がまもなく創設100周年を迎えます。その記念行事に向け企画会議を重ねております。

日頃お世話になっている地元のお客様に感謝の気持ちを伝えるとともに末永く地元のお菓子を愛していただけるような行事にしたいと思います。皆様のお越しを心よりお待ち申し上げます。

群馬県菓子工業組合副理事長・沼田支部・望月千秋

「太助饅頭」「多助俵最中」「栗最中」

大丸屋製菓