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981号（令和２年12月）

電子商取引（EC）の普及推進について

菓子類販売促進緊急対策事業で

全菓連では、菓子類販売促進緊急対策事業の一環としてECの普及推進のための資料及びリーフレットを作成、HPで提供する。また、今月15日より来月にかけて、組合員向けWEBセミナーを12回開催する。

新型コロナウイルス感染症の拡大により、菓子業界には土産菓子を中心に販売額が急減し、多大な影響が生じている。

このため、菓子類販売促進コンソーシアム（全菓連等で構成）では、農林水産省の菓子類販売促進緊急対策事業の補助を受け、消費者が来店しなくても商品購入できる仕組みの電子商取引（EC＝Electric Commerce）を普及に取組む。

電子商取引（EC）とは、インターネットやコンピュータなど電子的な手段を介して行う商取引の総称であり、Webサイトなどを通じて商品を販売する取引で「ネット通販」を含む。新型コロナウイルス感染症が拡大してからは、外出自粛の影響もあって、急速にEC需要が伸びている。食料品でも大幅な増加が続いており、家計にインターネットを利用した購買行動が定着しつつある。

現在、予定している普及活動の内容は次の通り。

◆普及活動用リーフレット配布

県組合を通じて配布するほか、全菓連HPの組合員情報にも掲載。

◆解説用資料の配布

WEBセミナーで説明。県組合を通じて配布するほか、全菓連HPの組合員情報にも掲載。

◆WEBセミナーの開催

12月中にWEBセミナー（約1時間）を6回開催し、1月にも更に6回開催予定。

◎内容は、全て同じ内容（解説資料を使用）の予定

・電子商取引とは何か？
・ECの特徴
・ECに取組む必要性
・ECには必要なもの
・ECの代金決済
・ECの種類と開設費用
・ECモール出店と自社サイト構築の比較
・ECモール出品費用例
・自社サイト構築費用例
・ECの落とし穴
・ECサイト構築に利用可能な補助金
・ECサイト開設まで
・開設前の準備資料等
・コンタクト先情報等

◎定員各回約１００名（Ｚｏｏｍを使ったＷＥＢセミナー）

◎セミナーの日程

○令和２年12月15日(火)14時、17時
○16日（水）14時、17時
○17日（木）14時、17時
○令和３年１月20日(水)14時、17時
○21日（木）14時、17時
○22日（金）14時、17時

必要に応じて追加実施予定。

○講師　全菓連役員

申込方法

①参加希望の方は、希望回（日時）と氏名、Eメールアドレスを添えて、各県菓子工業組合に申し込み。

②全菓連より、セミナー参加用のURLを登録したEメールあてに送付。

○参加費は無料

◆Q&AのHP掲載

WEBセミナーでの質問や都道府県菓子工業組合へ頂いた質問は、全菓連HP（組合員のページ）へ回答を載せていく予定。知りたい内容があれば県組合に問い合わせられたい。

◆菓子類販売促進緊急対策事業（地域の事業）（農林水産省）の利用について

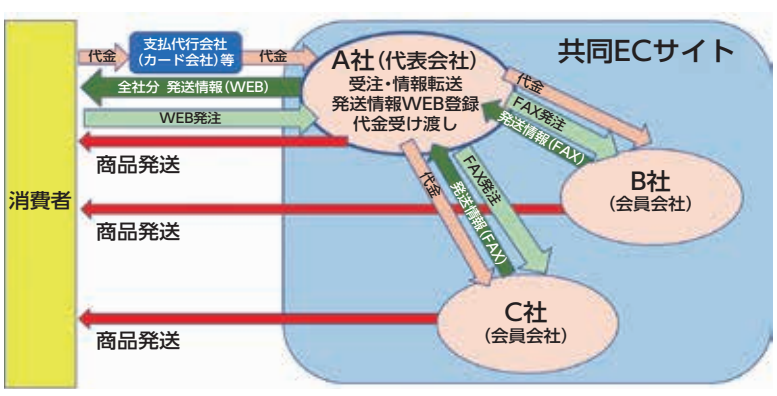
菓子類販売促進緊急対策事業ではECサイトの構築も含む菓子類の販売機会拡大の取組が対象となる。IT補助金と違い、3社以上の共同で取組む事業に限られる代わりに、補助金は定額で（必要が認められれば10割まで）認められる。**図1**のような代表企業が中心となった共同事業も実施可能なので、組合員仲間での参加も検討されたい。既に3次募集まで終わっているが、今後も4次募集がある可能性が残っている。

◆他の菓子類販売促進緊急対策事業との連携

今年度にECを開設出来れば、Sweets Plazaやお土産菓子応援サイトなどで、新規開設を紹介してもらうことが可能。

図１　３社共同 EC サイト（案）【PC の使えない組合員も参加できるようにする案】

・菓子製造事業者３社以上で任意団体を作る。その運営する EC サイトには、会員会社の商品が並ぶ。
・代表会社が EC サイトの受発注を担う。
・代表会社が受けた発注は FAX 等で会員会社に送り、会員会社から発送する。
・発送情報は FAX 等で代表会社へ送り、代表会社が情報登録する。
・代表会社口座で品代の支払いを受ける。代表会社は、一定の手数料率を差し引いて会員会社に品代を振り込む。



全菓連元理事長 岡本楢雄氏 逝去

全国菓子工業組合連合会元理事長・岡本楢雄氏が、5月3日に逝去された。葬儀は、新型コロナウイルス感染症に関する緊急事態措置の最中であったため、5月6日、ご家族及び親戚で執り行われた。対外的な連絡は、コロナ禍が続いていることから、ご遺族のご配慮で11月中旬になされた。

なお、今後はお別れの会などの開催は予定しておらず、供物・供花等は辞退したいとのこと。

故人は中小菓子業界の発展と全菓連傘下組合の組織化に尽力され、平成4年～10年まで全菓連理事、11～13年まで副理事長、13年から26年まで理事長を務めた。平成26年春には、旭日中綬章を受章している。

ニッポンの、
ご当地お菓子が
大集合。

恵比寿三越（B2フードガーデン）
12月22日まで開催中！

旅行者の減少や催事の中止・縮小などによって、いま日本のご当地お菓子は厳しい状況にあります。
そこでこのたび、全国のご当地お菓子を一堂に集めた展示直売会「全国縦断お土産まつり」を開催。
みんなで「お菓子をもっと楽しむ」ことで、全国の事業者と日本を元気にしていきませんか。

京都	イオンモール京都五条（１階特設会場）	1月　7日～12日
仙台	藤崎（本館７階催事場）	1月　8日～13日
福岡	福岡三越（地下２階 食料品 テイスティパティオ）	1月12日～25日

SWEETS 全国縦断お土産まつり

【主催】菓子類販売促進コンソーシアム（全国菓子工業組合連合会）【協賛】全国和菓子協会　日本洋菓子協会連合会

「現代の名工」に対する卓越技能者表彰式を公表

厚生労働省は、令和2年度「現代の名工」に対する卓越技能者表彰を公表した。

同制度は現在、伝統芸能から最先端技術までの様々な分野で最高の水準にある技能者いわば「現代の名工」を表彰することにより、広く社会に技能尊重の気運を浸透させ、地位向上に資することを目的としている。

令和2年度表彰の菓子業界関係者（順不同）

日髙宣博氏　58歳、洋菓子製造工、パティスリー・ラ・ノブティック＝独自の低糖質スイーツを考案。講習会、著書を通して日本中にその技術を広めた。自店オープン後も著作を出版しており、業界への貢献は多大なものがある。

天野又一氏　69歳、洋生菓子製造工、浜松調理菓子専門学校＝ピエス・モンテ（大型工芸菓子）製作に欠かせないアメ細工に「絞りアメ」という新たな技法を考案した。また、学校教育における指導者として、後進を育成している。

金子亮一氏　55歳、洋生菓子製造工、株式会社マッターホーン＝バームクーヘンのコーンスターチを小麦でんぷんに替えるなど、製法に改良を重ねた菓子作りを実践。また、鮮度へのこだわりと一店舗主義を貫いている。

内藤武志氏　59歳、洋生菓子製造工、株式会社プリンスホテル東京シティエリア＝ウェディングケーキ製造技術に卓越した技術を有する。特にチョコレートの細工技術には傑出しており、ホテルのウェディング文化に新風を吹き込んだ。

畑中和紀氏　69歳、和生菓子製造工、有限会社松栄堂＝茶席の諸条件に合わせた茶菓子を提案し製造する技能は、自らが茶人であるからこそ成せる技能。また、技能検定委員や全技連マイスターとして後進の育成に貢献している。

佐々木勝氏　75歳、和生菓子製造工、菓匠京山＝餡作りにおいて、繊細で口どけの良い藤色のこし餡と、つぶれない芳醇なつぶ餡を作り上げる。また、千葉県菓子共同高等職業訓練校校長などを歴任し、技術の継承に努めている。

関東甲信越ブロック会議開催

コロナ禍の下での組合活動等を議論

全菓連関東・甲信越ブロック会議が11月4日に成田市においてブロック内各都県より30名の参加者を得て開催された。

会議は、開催県千葉県菓子工業組合宮島理事長の歓迎の挨拶、全菓連黒川副理事長（関東甲信越ブロック長）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があり、4月のマスク供給の取組、現在行っている菓子類販売促進緊急対策事業についての説明等があった。

次にブロック会事業報告、各県から前年度の活動実績等の報告が行われた。

質疑では、組合員の減少について意見交換が行われたほか、コロナ禍での販売への影響は店舗により大きな差があったことが話題となった。

また、全菓連に対して、頻繁に周知依頼が届くが県組合では予算も体制も十分ではなく、全て対応することは難しいとの要望があった。これに関し、全菓連からは県組合の情報化の推進等が重要との説明があった。

次期ブロック会開催県については新潟県と決定された。

会議終了後、会場を別室に移して食事会が行われ、更に意見交換等が行われ、ブロック会議は終了した。

令和3年 再商品化委託申込み告知

（公財）日本容器包装リサイクル協会

（公財）日本容器包装リサイクル協会では、全菓連に対し容器包装のリサイクル制度での特定事業者に向けた、令和3年度再商品化委託申込み告知について協力を依頼された。特定事業者とは、事業において容器を利用・製造する事業者や包装を利用する事業者（小規模事業者を除く）のこと。次に該当するとリサイクル（再商品化）の義務を負う。

▽関わっている事業

○容器・包装を利用する中身製造事業者（食品、清涼飲料など）

○容器の製造事業者

○小売・卸売事業者（商品を販売する際に容器や包装を利用する事業者）

○輸入事業者（容器の輸入、容器や包装が付いた商品の輸入、輸入後に容器や包装を付ける場合など）

○テイクアウトができる飲食店など

▽事業規模

○製造業等・売上高2億4千万円超または従業員21人以上

○商業、サービス業・売上高7千万円超または従業員6人以上

▽容器包装の素材

ガラスびん、ペットボトル、紙、プラスチック

また、再商品化委託申込み受付の案内は次の通り。

○申込み期間・令和2年12月14日～令和3年2月10日

○申込み方法

オンラインが利用できない場合は、申込用紙に記入の上、最寄りの商工会議所・商工会に送る。オンライン手続きで行う場合は、協会ホームページ（https://www.jcpra.or.jp/）にアクセスして申込む。

また、小規模事業者など、特定事業者に該当しない方でも非申込み手続きが必要となる。オンラインが利用できない場合は「非申込FAX返信票」を協会オペレーションセンターに送る（FAX・03―5610―6245）。オンラインで非申込をする場合は、前述の申込方法と同様。

申込書類が届かない場合など不明な点は、協会オペレーションセンター（03―5610―6261）に問い合わせる。

レジ袋有料化啓発ポスター発送について

プラスチックの過剰な使用を抑制するために7月1日より、プラスチック製買物袋（レジ袋）が有料化されました。

経済産業省では、周知徹底のため、サイズA1版のレジ袋有料化に係るポスターを全菓連に提供しました。

同ポスターを希望する方は、全菓連まで申し込みください。

各組合員1枚まで。

申込み方法

- 全菓連まで郵送（封筒）で申込む
  〒107-0062 港区南青山5-12-4
  全国菓子工業組合連合会
  封筒に「レジ袋有料化啓発ポスター希望」と明記
- 送り先住所・会社名等を記入し140円切手を貼った角2サイズ（A4が入る大きさ）の返信用封筒を同封する。
  折りたたんで発送します。

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

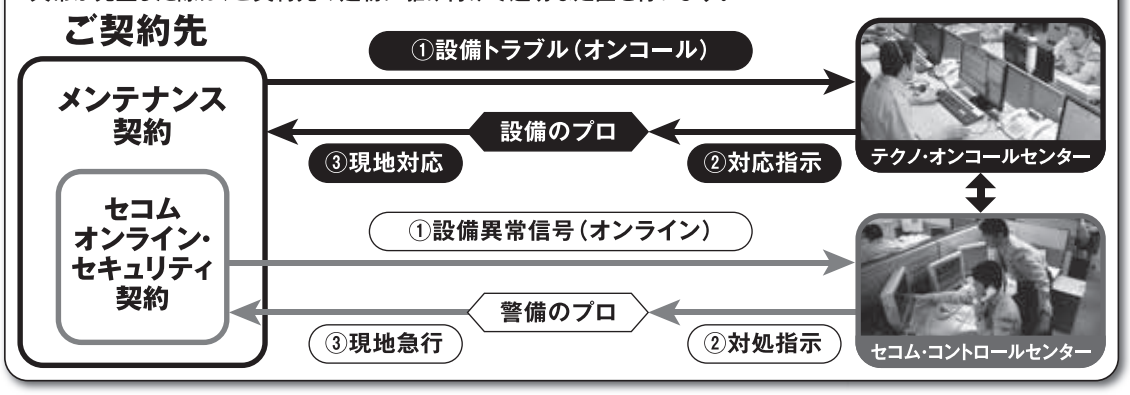
建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご案内します。

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

静岡

焼津おまんじゅうまつり

農水省・販売促進緊急対策事業

令和２年10月25日（日）、久しぶりの雲一つない快晴に迎えられて電車を降りた。西焼津駅前は人影もなく閑散としていた。迎えの車に揺られて会場に着いて驚いた。新型コロナウイルス対策の三密が心配されるような人の集りである。

ここは焼津みそまん学会主催の「焼津おまんじゅうまつり」の会場である。農水省の菓子類販売促進緊急対策事業に応募して開催されたもので、かねてより交流のある伊豆長岡温泉まんじゅう詰め合わせ会や奥浜名湖みそまん物語も協賛出店、その他、焼津グルメマルシェたべもの＆雑貨市や軽トラ市の野菜販売なども協賛して色彩りを添えている。会場は元タクシー会社の車庫でピロティ式の全天候型の建物を中心に約300坪に各ブースや喫煙所、トイレなど施設も設け、風通しも良くコロナ対策に最適、入口にはアルコールもしっかり用意されていた。

開催時間は午前9時から午後3時までだが筆者が着いた9時30分には既に主体のおまんじゅうは完売していた。オープン前から行列ができ、伊豆長岡温泉150セット、奥浜名湖80セット、ご当地焼津は200セットがそれぞれ予約販売のように瞬く間に完売し、余りにも早い終了にがっかりするお客様のお詫びに追われていた。地元の焼津の味噌まんじゅうについては予約を受け付けることでご了解を得た。それでも各お店のオリジナルお菓子や各物産などには行列ができていた。予定よりも早く、午後1時頃までにはすべてが完売した。

主催の「焼津みそまん学会」は以前にも当新聞でご紹介した焼津菓子組合の有志で構成されている。応募には役所への申請書類や手続きが煩雑で苦労された。会場、駐車場の選定以外、会場の設営、付帯設備などはイベント会社に委託した。支援事業確定後2か月と短い期間であったのでこの間、頻繁に会合を開き検討を重ねた。楽しいお買いもの広場を目指して異業種の協賛依頼も行った。諸経費全般に補助金が支給されるので恵まれた事業ではあるが、一番の課題は補助金がイベント終了後に支給されることで一時主催者負担が大きい事。申請見積もり以後の費用は主催者負担になる等多少の問題もあった。しかし、焼津・藤枝の2市の全戸にチラシの新聞折込み広告、会場費、駐車場代、会場の什器備品の借用、交通警備員等諸経費すべてが助成されたので個人負担は軽減で済んだ。しかも、販売も上々であり、来場者には新型コロナウイルス感染症拡大対策の中で久しぶりに楽しい買い物ができて嬉しかったと好評だった。

会長の酒本慶典氏（光月堂）は「今日を迎えるまで馴れない申請書類の作成など大変な思いをしたが仲間が協力して実現できた。大きな支援を頂いて広範囲に広告宣伝もできた。遠方からもご来場頂き、お菓子の販売以上に、お店と学会のPRができたこと、仲間の団結力が一層深まったことなどが大きな収穫となった」と喜びを語った。また、会場や駐車場の手配、他業種への協賛依頼等裏方で尽力した同会の相談役である法月吉郎氏（㈱かしはる会長）は「お菓子は誰にも人気がある。お客様を待つのではなく、積極的に売ること、お客様の身になって努力すること、努力は絶対裏切らない。来年も継続できれば良いが小規模のお菓子屋さんにメリットが得られるようにするには引き続き行政の支援が不可欠である」と話された。

静岡県菓子工業組合顧問理事・森田紀

新聞折り込みで配布されたチラシ

アルコール消毒液でコロナ感染対策

列を作って入場を待つ来場者

盛況だった会場

愛媛

苦難を乗り越えよう

2021年問題

あれは、2017年のお伊勢さん菓子博の頃、次の菓子博を受ける都道府県が無いという話を当時の事務員さんから聞かされました。

私は、「4年後といえば、2021年になる。この年は、世界が崩壊するといわれている年なので、絶対に受けない方がいい。受けた所は大変なことになる」と言うと、周りからこの人何を言っているのかというような目で見られたのを覚えています。

そのころでも、ネットなどを見れば、2021年は大変な年になるという記事があり、確証はないのですが、心配をしていました。

そして、2020年、新型コロナウイルスが大流行しましたが、来年は第3波、第4波によってさらに大きくなるのか、それとも全く違う何かが起こるのか？

いずれにしても菓子博を受けるところがなかったのは不幸中の幸いでした。

そうした中、新型コロナウイルスの終息と菓子業界の発展を願い少人数の役員で中嶋神社にお参りしました。みんなマスクをしての参拝になりましたが、気持ちは神様に通じたと思います。

今は菓子業界にとっても苦難の時で、もちろん考え方は人それぞれですが、新たに商売を広げたり大きなイベントをしたりする時ではないように感じています。

話が菓子と関係ないものになりましたが、各社各店が可能な範囲での創意工夫をし、お互い頑張ってこの苦難を乗り越えていきましょう。

愛媛県菓子工業組合副理事長・白石惠一

中嶋神社にお参り

行事予定

愛知 1月25日・令和2年度（後期）技能検定実技試験・愛知菓子会館・名古屋市

島根

万全の感染防止策を講じ開催
茶の湯の日イベント

10月24日・25日、イオン松江SCにおいて「茶の湯の日」イベントを開催しました。当初の計画では松江藩主・松平治郷（不昧）公の命日である4月24日に開催する予定でしたが、新型コロナウィルスの感染拡大を防ぐために延期となりました。そこで「農林水産省菓子類販売促進緊急対策事業」に申し込み、万全の感染防止策を講じた上でようやく開催する運びとなりました。

松江市では平成31年4月に「松江市茶の湯条例」が施工され、毎月24日を茶の湯に親しんでもらう日としています。地元の茶舗に協力してもらい「無料抹茶体験コーナー」を設けたほか、松江市内の和菓子店に協力してもらい「ハロウィン和菓子づくり教室」も開催しました。1日目は「おばけ」、2日目は「ジャック・オ・ランタン」を用意しました。朝10時の開場とともに大勢の親子連れが列を作り、各回ともにすぐに予約で埋まりました。

茶の湯の日

2日間合計で抹茶体験は93名、和菓子づくり教室は60名の参加者でした。

また、島根県内の組合員にも声を掛け「お楽しみ袋」の販売も行いました。普段、松江市内では購入できない遠方の菓子屋の商品をお得に購入できることから、こちらのコーナーも大盛況でした。子供さんが「和菓子をください」「お饅頭をください」と可愛い声で買い物をしている姿がとても印象的でした。

11月28日・29日には、イオンモール出雲でも「神在月にお菓子の縁を体験しよう」というイベントを開催する予定です。「和洋菓子のデモンストレーション」「島根県と和菓子のクイズラリー」「お楽しみ袋の販売」を予定しています。

神在月にお菓子の縁を体験しよう

これらのイベントを通じて、お菓子を囲んだ楽しい時間を提供したり、新型コロナウィルスの影響で苦戦している和洋菓子店の支援ができればと考えています。

島根県菓子工業組合事務局・高島佐枝子

大分

細川製菓舗
一つの時代を流れるままに

大分市の繁華街から北へ数分歩いた住吉町の外れにある細川製菓舗は細川裕一氏が営む和・洋菓子を製造販売する小売店。戦前に初代細川栄市氏が現在の場所で開業し、当初は飴玉や煎餅等を販売していたが、二代目後継者の裕一氏が地元の名店で5年間修業した後、店を任されるようになると積極的に洋菓子の品揃えを増やし、時代の流れに乗って繁盛させた。

細川裕一氏

その頃は市街地の急激な発展に伴い周辺は人口が増加し子供たちが溢れ、特に洋菓子がよく売れていたので、当時人気のあったマドレーヌやレモンケーキを求めて、現在も来店する古くからの常連さんも少なくはなく、そのためにいくつかの定番商品はそのまま残し昔ながらの懐かしい菓子として、新旧ファンの心を掴んでいる。

もちろん時間を作っては商品の開発にも取り組んでおり、人気のブルーベリーケーキは独自の発想で完成させ、早くから脱酸素剤で日持ちさせたことで進物用に使われるようになり、後に看板商品になったとのこと。

そんな菓子作りが大好きな裕一氏も店に入り約50年が経ち、これまで家族と共に頑張り地域に根付いた細川製菓舗の主人として、岐路に立っていると言う。

現在77歳の裕一氏は後継者がいないこともあり8年前に妻の孝子さんに先立たれてからは、製造から販売まで全てを一人で行うようになり、人手不足で自分が納得するだけの商品数を店頭に並べられない日もあったとのこと。この頃には郊外の発展もあって近辺の人口減少並びに少子化の波もおしよせ、近所の小・中学校が統合され遠くに離れるなど地域密着店として売上を伸ばすことはなかなか困難で従業員を雇うには、微妙な状況になっていた。

それに加え建物・設備の老朽化も進んでいたり、また近年の様々な制度等の義務化への対応も立て続けであったり、このまま商売を続けるためには新たな投資を余儀なくされていた。

そんな時に大雨が一日中続き、想定外の浸水で漏電の上故障した冷凍庫の修理に時間がかかり、受けていた注文商品の対応に右往左往したそうで、店舗継続への心配が少し大きくなったとのこと。

最後に、一向に終わりの見えない新型コロナウィルス感染症の影響もありタイミング的に引き際も考えていると言う裕一氏の笑顔から、お客さんや仕事に対する想い入れがまだしっかり残っているよう感じた。

大分県菓子工業組合事務局長・早瀬大雄

新素材ふろしき

菓子店にとって昔から欠かせない包材のふろしき。
お祝い事の品に、また御進物にと、菓子の風格を高める
価値ある品として演出する日本伝統のパッケージです。
軽くて強い不織布として知られるスパンボンドを使用して
使い易く、またお求め易い斡旋価格で御用意しております。
和菓子に合う伝統柄が特徴です。
この機会に是非お試しください。

A

B

C

新素材ふろしきS

軽くて強くしかも経済的な不織布スパンボンドを使用。
「雪月風花」の文字が四季折々を感じさせる落ち着いたデザインで、
幅広く使えるふろしきです。
ご好評にお応えして、明るいオレンジ色もラインナップしました。

番号	商品名	商品コード	サイズ（mm）	出荷単位	価格(円)	素材
A	うす紫　1色	32-2-00001	660×660	500	32.4	NY不織布
B	だいだい　1色	32-2-00002				

新素材ふろしきM

軽くて強くしかも経済的な不織布スパンボンドを使用。
香道における「源氏香之図」を使用した伝統柄。香りたつあずき色と、
ゆとりある大きさで、季節・歳時を問わずご利用頂けます。

番号	商品名	商品コード	サイズ（mm）	出荷単位	価格(円)	素材
C	あずき　1色	32-2-00003	750×750	800	37.7	NY不織布

上記の商品は、各県菓子工業組合により販売されます。組合未加盟の方は、各県組合、又は弊社までご連絡ください。尚、販売店様への卸売はできません。予めご了承ください。

文化の香るパッケージづくり
ANZEN・PAX
問合せ先 TEL 03（3585）0051（代） FAX 03（3585）9124

広島

菓子工房ｍｉｋｅ（ミケ）

酒の街の洋菓子店

菓子工房ｍｉｋｅ

２００９年８月、広島県東広島市西条町に洋菓子店「菓子工房ｍｉｋｅ（ミケ）」を開店。地元の食材や特産物を積極的に使い、添加物は極力使用しない菓子を製造販売している。

菓子の種類は、生菓子約25種類・焼きタルト約16種類・焼菓子約50種類など洋菓子全般を手がけ、地域密着の菓子屋を目指している。

甘酒たると

特に東広島市西条は、灘・伏見と並ぶ日本三大酒どころであり複数の蔵元が密集している地域でもあるため、日本酒や酒粕、甘酒を使用した菓子に力をいれている。

県外の方にも「酒の街」として認知してもらえるようなお土産菓子なども製造し、ＪＲ広島駅や広島空港でも販売していただいている。

２０１７年には「株式会社ｍｉｋｅ」へと法人化し、従業員の働き方や雇用形態も変化させ、働きやすい環境へと少しずつ改善に取り組んでいる。

２０１９年秋には東広島市西条酒蔵通りに明治元年の築約１５０年の古民家をリノベーションしてチョコレート・焼菓子専門店「御饌ｃａｃａｏ（ミケカカオ）」をオープン。こちらでは、県内外のみならず海外からの観光客も呼べる店をコンセプトにしている。例えば、「西条酒」を製造されている全ての蔵元８蔵とコラボした「８種の日本酒トリュフ」や、海外でも人気のある「Bean to bar（ビーントゥバー）」（カカオ豆から板チョコレートまで全て自店で加工製造するチョコレート）も製造販売している。

御饌ｃａｃａｏ

地域を愛し、地域に貢献する菓子屋としてこれからも邁進していこうと思っている。

増田製粉㈱・中川慎司

岐阜

ソウルフードを目指した「あげぱん」

池田町 伊吹堂

伊吹堂

東海最大級の美しさを誇る夜景スポット池田山の麓に広がる池田町で、夫婦で営んでいる和菓子店です。今年の11月で、開業10周年の節目を迎えました。

当店の看板商品は、ふんわりどら焼き「池田のやま」と「あげぱん」です。どら焼きは、池田町のシンボル池田山から名付けました。修行時代から20年以上焼き続けているどら焼き。知れば知るほど奥が深いお菓子です。卵、砂糖、小麦粉のシンプルな素材を生かし、余計な材料をなるべく使わず、どこよりもおいしいどら焼きを目指し、日々追求しています。一番こだわりの強い、自信ある商品です。

もうひとつの看板商品はあげぱんです。あげぱんといえば一般的にはコッペパンを思い浮かべるのではないでしょうか。当店のあげぱんはというと、食パンにつぶ餡をサンドした形がかわいい三角のあげぱんなのです。衣にさっとくぐらせたら、身体にやさしい米油でカリッとなるまで揚げます。男女問わず子供からご年配の方まで喜ばれる人気の一品です。

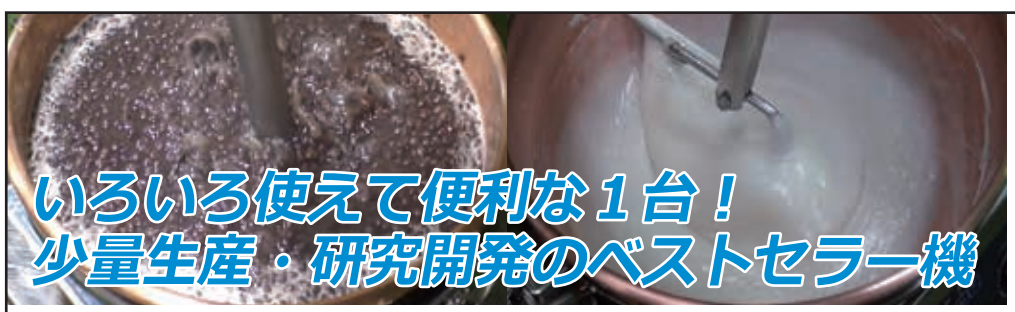
あげぱんの誕生は今から25年前、先代の父が考案しました。父の作るあげぱんは、地元（揖斐川町）の方に好評でした。私は池田町で開業するにあたり、このあげぱんをもっと多くの人に広めたいと思っていました。しかし、いざ販売を開始すると、父のなじみのお客様から、あんこの味が違う！とのご指摘がありました。

揚げパン

父のあんこであげぱんを広めたいという想いから、一からあんこの炊き方を父から教わり直しました。豆の豊かな味わいを最大限に引き出した和菓子やだからこそ作れるこだわりのあんこで出直した時でした。

「ひとつちょうだい！」学校から帰宅した小学生が、おこづかいを握り締め、おやつにあげぱんを買いに来る。そんな微笑ましい光景が当店では良く見られます。あげぱんを看板商品にしたのは和菓子屋の入りにくさをあげぱんで緩和したいという思いもありました。小学生の子が一人で気軽に買いに来てくれる事はとてもうれしいです。何十年経ち、この子供たちが大人になったとき、子供のころに食べたなつかしい味、心に残る味となるよう想いを込めてこれからも作り続けていきます。

岐阜県菓子工業組合青年部部長・伊吹堂店主・窪田和仁



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

兵庫

伝えよう 今、自分にできること
素晴らしい日本の文化を後世へ

私が今から三十五年前、和菓子業界に入った時は、和菓子が無形文化遺産に認定されたり、現在のように世界で和菓子が受け入れられるようになるとは思ってもみませんでした。

昨年、和菓子を海外へ伝える活動に参加させていただいた際、海外の方が大変和菓子に興味をもたれ、楽しんで和菓子を作られていました。日本の和菓子の技術は、世界中の人々を笑顔にできると感じました。

現在、世界中で和菓子が認知されつつある中、日本国内では近年和菓子離れが深刻になり、日本の伝統行事も忘れ去られようとしています。

帰国後、今、自分にできることは何か。素晴らしい日本の伝統文化や歴史、和菓子文化を自分達が伝えていかないといけないと切に思い、組合の和菓子教室に講師として参加させていただきました。

小学校での和菓子教室では、小豆の話や『田道間守』（たじまもり）が垂仁天皇の命を受けて持ち帰った、『非時香菓』（ときじくのがくのこのみ）＝橘がお菓子の始まりということや、その後中国大陸から唐菓子が伝わり、茶の文化が広まって、南蛮貿易により菓子の種類が増えたことなどを、小学生が分かりやすいように絵や資料を作って説明し、橘にちなんだ煉り切りやきんとんなどの上生菓子を、組合員がサポートしながら一緒に作りました。和菓子教室が終わってから、子供達から沢山のお礼の寄せ書きをいただいたり、『和菓子の授業がとても楽しかったです。』『今まであまり食べた事がなかったけど、和菓子が好きになりました』と、親子で沢山の方が笑顔でお店に来て下さいました。そんな姿を見ると、これからもっと和菓子の可能性は広がっていくと思いました。

日本の文化を次世代に伝えていこうと、組合では、日本の伝統行事の歴史や意味と、一年を通してのかわいい和菓子のイラストが描かれた、小さいお子様でもわかりやすい和菓子の冊子を現在制作しています。

来年度も、小学校や高校への和菓子教室をはじめ、和菓子のイベントなどに参加させていただき、頑張りたいと思います。また、大変な時期ですが、何もしないのではなく、大変な中でも、今、自分に出来ることは何かという事を考え、日本の素晴らしい文化を後世へ伝えていきたいと思います。

兵庫県菓子工業組合・芦屋柳月堂玉川・安達文輝

小学校で和菓子教室

参加した組合員

上生菓子作り

群馬

「お菓子実践塾」設立
菓子店スタッフらが菓子作りの心学ぶ

菓子作りの技術や心を学ぶ「お菓子実践塾」が前橋市内で初めて開かれました。

この講座は菓子作りに携わる人同士の連携をはかろうと、県菓子工業組合が初めて開いたものです。参加者は県内の菓子店や材料メーカーの社員などおよそ30名。講師は高崎市の菓子店、鉢の木七冨久の社長で組合の理事長を務める石川久行さんです。石川さんは菓子作りへの思いや和菓子の魅力を語り、店の商品のひとつである飴細工「有平糖」について紹介しました。

有平糖はカステラなどと一緒にポルトガルから伝わりましたが伝承する職人が少なく、石川さんは単に自ら作るだけではなく、製法を細かく記した著書を出版するなど、技の継承に努めています。講座では有平糖の細工体験も行われました。

石川さんが手本を見せながら「千代結び」という基本的な細工を指導しました。参加者は飴細工に挑戦し、菓子作りの楽しさや奥深さを改めて体験していました。参加者の浅賀美季さんは「こうした機会を設けていただき本当にありがたいと思いました」と話しています。

菓子組合では今後も定期的に塾を開催していきたいとしています。石川さんは「講習会とか講演会のような一方通行の勉強会ではなく、仲間同士で勉強しあえる場を作りたいという思いが、この塾を立ち上げるきっかけになりました。参加対象者も菓子店の経営者にとどまらず、スタッフや学生さん、メーカーさんなどにまで広げています。お菓子作りに関わりながらも、出会いのきっかけが少ない方に、少しでも機会を提供し、人との繋がりを大切にした心温まる場にしたいと思っております。この塾の活動を通して名物が生まれたり名工が育ってくれたら嬉しいです」と話しました。

群馬県菓子工業組合高崎支部・宮澤啓

石川久行さん

お菓子実践塾

有平糖の細工の手本を見せながら指導

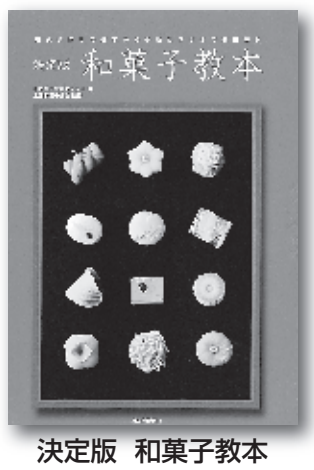
全菓連斡旋図書

■日本菓子教育センター編集・発行

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）



決定版　和菓子教本
定価：3,500円（税別）

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

宮城

宮城県の知られざる名産品
仙台駄菓子

仙台というと、どんな名産品やお土産を思い浮かべるでしょうか？

牛タン、ずんだ、笹かまの影に隠れて、あまりその存在を知られていない「仙台駄菓子」はご存じですか？江戸時代から脈々と受け継がれている、伝統的で素朴な仙台駄菓子は仙台の数ある名産品のひとつであり、水飴や黒砂糖、穀物を使い、昔ながらの手作りで作られています。

仙台駄菓子

仙台駄菓子の歴史は、伊達政宗公が活躍した江戸時代までさかのぼります！

当時、庶民は白砂糖を口にすることを贅沢と禁止され、族階級が食べるもののみに制限されていたため、町民たちは黒砂糖を使った菓子しか口にすることができませんでした。黒砂糖を使ったお菓子は「雑菓子」と呼ばれていましたが、「粗悪なもの、つまらぬもの」を意味する「駄」をつけて「駄菓子」と呼ぶようになりました。駄菓子の地位はあまり高くありませんでしたが、それは逆に、駄菓子が庶民に親しまれる理由となりました。

当時、伊達政宗は茶の世界にも精通していたので、伊達藩では茶の文化とともに菓子も盛んに作られ、茶の湯の発展とともに和菓子の技術や文化が庶民の間にも浸透していきました。

「仙台駄菓子」という固有名が付いたのは昭和30年頃と言われています。種類の豊富さと味わい深さが評価されたのが理由でした。ほとんど同じような材料から様々な形と食感を生み出す駄菓子は、今も手作りが中心です。同じ種類でもお店によって味が異なるのも「仙台駄菓子」の特徴であり、奥深さでもあります。

長い歴史をもち、庶民的なお菓子として親しまれた仙台銘菓、仙台駄菓子。その小さな形と素朴で優しい味わいの中には、素晴らしい歴史と技術が詰まっています。今は若い世代に向けた可愛いセットもありますが、懐かしい味わいの「仙台駄菓子」は、いつまでも後世に伝えていきたい一品である事には変わりありません。

伊達政宗公

是非、仙台に来た際には、お茶請けにぴったりな「仙台駄菓子」をお土産に、ご家族で楽しんで頂けたら嬉しく思います。

宮城県菓子工業組合事務局・関根美智子

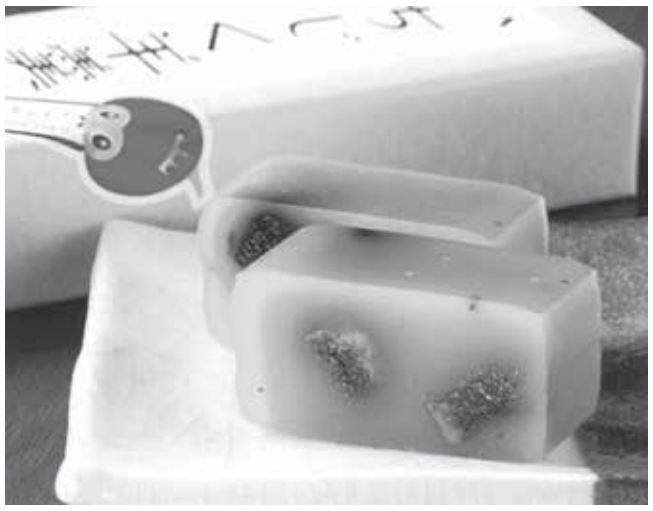
福岡

旬の素材への挑戦と「味を変えたらいかん」の教えを守って
花月堂寿永

今月もとよみつ姫のシールの注文がありました。

注文先は、組合の近くの花月堂寿永。昭和23年春吉の地に店を移して今年で76年になります。

シールはイチジク羊羹に貼ります。福岡産のイチジク「とよみつ姫」のセミドライをリキュールで戻し、しっかりした羊羹生地に練りこんだものが好評です。上品な甘さがあり爽やかな酸味で後味さっぱり。爆発的ではないけど、コンスタントに売れていると控えめに五島さん。2018年に福岡県技能勇者表彰、2019年に九州福岡お土産グランプリ（菓子部門）を受賞。またこの季節、お客さんから今日はないの？と待ち望まれている物があります。梨羊羹です。幸水・豊水・新高など旬の梨の時期を見計らい練りこんでいくそうです。梨の食感が種類によって変わり、皆さん今度は何の梨？と楽しみされているそうです。食感・水分・見た目と見極めたものが店頭に並びます。



イチジク羊羹

こんなにも新しい商品を世に出す中、味を変えない商品の一つに福うめ最中があります。

普通、最中の餡は小豆ですが、花月堂の福うめ最中は手亡餡を焚いて濾したものに、砂糖や水あめを半透明になるほど練りこみ、炊いた密漬けした金時豆をつぶさないように合わせ、独特の食感を出します。甘さ控えめがもてはやされるなか、砂糖をはじめとした各材料の割合は、製造当時から全く変えていません。福岡で甘い最中は花月堂の福うめ最中といわれるほど、食べた瞬間こっくりとした甘さが口に広がるが、食べているうちにすっと引いていく。あとに残らない引きのいい甘さは、すっきりとした後味を残し、気づいたらもう一つと手が伸びてしまいます。亡くなった2代目靖祥さんが、これ以上触りようがないくらいに作り上げた逸品です。「上質な砂糖の甘みは後を引かないんです。」と、4代目郁太朗さんはおっしゃいます。「味を変えたらいかん」この言葉を守りながら5代目を引き継ぐ慎太郎さん夫妻と一緒に、これからもずっと変わらぬ味の福うめ最中が食べられそうです。

4代目郁太朗氏（右）と5代目慎太郎氏（左）

福岡県菓子工業組合事務局・村上豊美

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

2020年3月作成 19-TC08035

洋菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校　酒井 雅秀 教師

サパン（7㎝ タルトリング 12個分）

〈クランブル アマンド〉
バター……100g
食塩……0・4g
カソナード……100g
粉末アーモンド……110g
薄力粉……100g

〈フランボワーズ コンフィ〉
冷凍フランボワーズ……160g
グラニュー糖……130g
ペクチン……3g
レモン果汁……6g

〈クレーム オ ブール〉
牛乳……65g
バニラペースト
卵黄……2個
グラニュー糖……50g
バター……230g
イタリアンメレンゲ……100g

〈イタリアン メレンゲ〉
卵白……80g
グラニュー糖……150g
水……40g

〈クレーム パティシエール〉
牛乳……200g
卵黄……40g
グラニュー糖……40g
コーンスターチ……16g
バニラペースト

〈ムースリーヌ ピスターシュ〉
クレーム オ ブール……330g
ピスタチオペースト……80g
クレームパティシエール……100g
キルシュ……15g

サパン

【仕上げ材料】
フランボワーズ
ピスタチオホール
チョコレートオーナメント

〈クランブル アマンド〉
全材料を一緒に混ぜ合わせ、そぼろ状にまとめる

〈フランボワーズ コンフィ〉
❶ペクチンと配合中のグラニュー糖の一部を良く混ぜておく
❷冷凍フランボアーズとグラニュー糖を鍋に入れ軽く沸騰させる
❸②に①を加え、沸騰させる。沸騰後1分程度混ぜながら煮詰める
❹レモン果汁を加え熱を抜く

〈クレーム オ ブール〉
❶牛乳、バニラペースト、卵黄、グラニュー糖でアングレーズソースをたく
❷バターをポマード状にし撹拌し空気を抱き込ませる
❸②の中に①をしっかり乳化させながら加える
❹イタリアンメレンゲを加える

〈クレーム パティシエール〉
❶卵黄とグラニュー糖をすり混ぜコーンスターチを加える
❷温めた牛乳を①に加え、鍋に裏ごす。
❸強火でしっかりたきあげ、冷却する

〈ムースリーヌ ピスターシュ〉
❶パティシエールにキルシュを加えながらダマにならないようにほぐす。
❷①にピスタチオペーストを加える
❸クレーム オ ブールを数回に分けながら②に加えていく

〈組み立て〉
❶クランブルアマンドを型に敷き込み焼成する
❷焼き上げた①の上面にフランボワーズコンフィを絞る
❸ムースリーヌピスターシュを②の上面に絞る
❹フランボワーズ、ピスタチオホール、チョコレートオーナメントで飾る

【コメント】
クリスマスの季節なので、もみの木（サパン）をイメージした作品。
基本的なパーツで構成されているので改めて基礎の技術を見つめ直せる製品です。

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

徳島

徳島うきうきスイーツフェスタを開催して

10月9日から11日の3日間、ゆめタウン徳島にて第6回徳島うきうきスイーツフェスタを開催しました。毎年テーマを決めて行っていたこのイベント。1カ月前から考えていましたが、いい案が思いつきませんでした。谷内理事長に相談したところ、「徳島のお菓子で笑顔を届けて、コロナをぶっ飛ばそう」のテーマでいこうという事になりました。テーマを具現化するのにアマビエ、動物園、水族館の上生菓子の特設販売コーナーを作ろうという事になりました。今回は初めての担当という事でいろいろ分からない事だらけで、理事長や前担当者に相談しながら進めていきました。段々と日程が迫る中、開催の4日前に理事長が急逝したとの連絡が入りました。ずっとメールでやりとりしてて元気な様子だったので、突然の事で驚きました。スイーツフェスタの開催はどうなるのか心配でしたが、早急に役員会議をして、「相手のある事なので、予定通り開催しよう」という事になりました。開催の準備から葬儀などでバタバタしましたが、なんとか開催に持ち込めました。

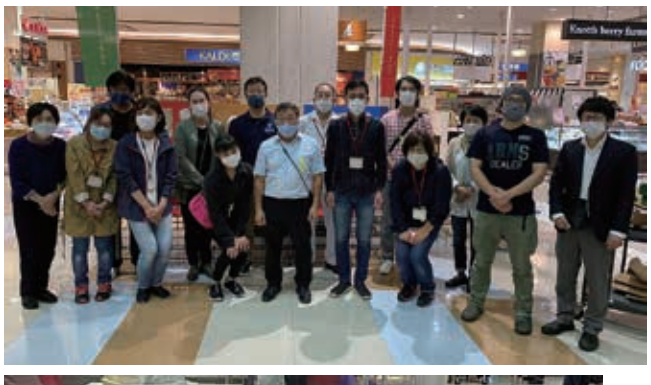
とにかく今回の開催に関しては、コロナ対策を充分にしてと理事長から何回も言われてましたので、パーテーションや販売員をできるだけ少人数で行うのに気を使いました。また、試食は行うのをやめました。

昨年の開催より参加店が7店舗少なかったり、その他に色々と条件が悪い中での開催でしたので、昨年よりもだいぶん売り上げが落ちると思っていました。グループラインで在庫の情報共有や販売商品に各店舗ともに新商品がめじろ押しでそれぞれ工夫を凝らしました。初日の人出は少なかったですが、2日目、3日目となるとたくさんのお客さんで賑わいました。アマビエなどの特設コーナーも好評で品切れ続出でした。そんな甲斐があって昨年よりも実質プラスで終わりました。今回は割と高額な商品が売れていました。また、徳島ならではの「阿波ういろ」もよく売れていました。ゆめタウンの担当の方も非常に喜んで下さり、「大成功だった」といってもらいました。また、大変な中、理事長の息子さんも応援に駆けつけてくれました。

理事長不在の中、組合員みんなで協力し工夫する事で大成功を収める事が出来ました。今回のイベントは、コロナ禍の中での商売のヒントになったように思います。

最後になりましたが、故谷内理事長のご冥福をお祈り申し上げます。

徳島県菓子工業組合ブランド戦略委員長・岡澤孝浩


組合員みんなで協力

アマビエなどの特設コーナー