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987号（令和３年６月）

通常総会・定時株主総会を開催

全菓連・ビル会社　普通配当百円（年20％）

全菓連、同共済ビルヂング㈱（理事長、社長齊藤俊明氏）は令和３年度第56期通常総会、第57期定時株主総会を６月８日、東京・明治神宮で開催し、全議案を原案通り承認した。理事長・社長には齊藤俊明氏が再任された。

会議は先ずビル会社から始められ、出席株主数と持株数を報告し、総会が定数を満たし成立したと宣言したあと、齊藤理事長・社長を議長にして議事に入った。

議案審議では「第57期（令和２年４月１日から令和３年３月31日まで）貸借対照表及び損益計算書及び株主資本等変動計算書及び個別注記表及び剰余金処分計算書案承認の件」について営業概況並びに決算状況が説明された。内田監査役より監査報告がされた後、同期の株主配当金は１株につき、普通配当百円（年20％）とする原案が承認された。

続いて全菓連の第56期通常総会が開催され、出席会員数を報告し、通常総会が定数を満たし成立したことを宣言したあと、議長に長沼副理事長が指名され議事に入った。先ず「令和２年度事業報告書及び財産目録及び貸借対照表及び損益計算書及び剰余金処分案承認の件」が説明され、若月監事より監査報告があり、原案通り可決した。

「令和３年度事業計画及び予算案承認の件」（２面参照）「令和３年度賦課金決定の件」は同時上程され原案通り承認可決した。この結果、本年度の賦課金は昨年度と同様、１株50円にすることとした。

「理事・監事任期満了に伴う改選の件」はビル会社の役員改選と併せて行うことが承認され、まず、理事定数20名のうち員外理事・専務取締役に吉田竹志氏、員外監事・監査役に奥野和夫氏をそれぞれ承認した。この後、慣例により各ブロックから残り理事・取締役19名、監事・監査役６名を選出した。

この後、新理事は理事・取締役会を開催し、理事・社長、副理事長・副社長、常務理事・常務取締役を選出、理事長・社長には齊藤俊明氏を再任し、会計を担当する常務理事・常務取締役には白松一郎氏（宮城県菓子工業組合長）が再任された。（２面参照）。

議事終了後、全菓連青年部岡本伸治部長より、第12回全国和菓子甲子園に関する説明があった。

令和３年春の叙勲褒章

▽瑞宝中綬章＝山本領氏（全国菓子工業組合連合会顧問・前専務理事）

コロナワクチンの職域接種が募集開始

コロナワクチン接種に関する地域の負担を軽減し、接種の加速化を図るため、６月８日からコロナワクチンの職域接種についての申込受付が始まった。これにより、企業や大学等において、職域（学校等を含む）単位でワクチンの接種を６月21日から開始することが可能となる。

職域接種は、賛同する企業や大学等において職域単位での接種を可能とするものであり、医療従事者や会場などを企業や大学等が自ら確保し、自治体の接種事業に影響を与えないことを前提として、以下のような条件を満たす場合に実施できる。

①医師・看護師等の医療職の他、会場運営のスタッフ等、必要な人員を企業や大学等が自ら確保し、副反応報告などの必要な対応を行うことができること。

②接種場所・動線等の確保についても企業や大学等が自ら確保すること。

③社内連絡体制・対外調整役（事務局設置）を確保すること。

④同一の接種会場で２回接種を完了すること、最低２，０００回（１，０００人×２回接種）程度の接種を行うことを基本とする。

⑤ワクチンの納品先の事業所でワクチンを保管の上、接種すること。

職域接種の申請については、WEB申請で８日から受付が開始されている。１接種会場当たりの接種人数が１千人に満たない企業等の申請も受け付けてはもらえるが、ワクチンを効果的に使用する観点から、まずは１千人以上の企業から優先される。

職域接種で企業側が準備する事項

■会場における人員確保〈400人／日の具体例〉

・医師２名（問診）、看護師６名（接種３、予診票２、接種補助１）、事務職６名（受付２、誘導２、消毒等の対応２）、会場責任者１名

■接種場所等〈準備例〉

・（医療機関でない場所で接種を実施する場合）医療法上の開設届け、巡回診療または新規開設の届出

・会場レイアウトの作成、導線確認

・卸売販売業者立ち会いのもと、ワクチンの配送リハーサルの実施

・冷蔵庫（２℃～８℃）、消毒用アルコール綿、体温計、救急用品、針捨て容器など

■事務局で実施すること

社内連絡体制・対外調整役を確保し、医療機関や都道府県等との連絡調整等を行っていただく必要。

〈対応必要事項例〉

・従業員等のうち、接種を希望する者の把握、必要なワクチン量の算定

・スケジュール設定（接種計画の作成）

・会場運営にかかる企画

・全体調整（医療機関、都道府県、ワクチンを配送する卸売販売業者等との連絡調整などを含む）

・集合契約への加入等の行政手続き

・医療機関と連携しつつ、予防接種に係る費用の請求

職域接種の申請方法等に関する手引きについては、以下に掲載。

▽職域接種会場申請サイト https://ova.gbiz.go.jp/

▽新型コロナワクチンの職域接種の総合窓口 https://www.kantei.go.jp/jp/headline/kansensho/shokuiki_sesshu.html

2021年7月1日からの全菓連PL保険の口座振替日は、7月12日㈪です。保険料が引落されますので不足の無いよう預金残高をご確認ください。

事業者のみなさまへ

令和５年10月１日から消費税の仕入税額控除の方式として
「適格請求書等保存方式」（いわゆるインボイス制度）が導入されます。

国税庁

インボイスを交付する事業者となるには
事前に登録申請が必要です！

【登録申請受付開始：令和３年10月１日～】

登録申請は、e-Taxをご利用いただくと
手続がスムーズです。

※インボイスとは、登録番号のほか、一定の事項が記載された請求書や納品書その他これらに類するものをいいます。

インボイス制度について

専用ダイヤル

【フリーダイヤル】0120-205-553
【受付時間】9:00～17:00（土日祝除く）

詳しくお知りになりたい方は国税庁ホームページ（https://www.nta.go.jp）の「インボイス制度特設サイト」をご覧ください。

特設サイトへ

全菓連 令和3年度事業計画

令和3年度は、新型コロナウイルス感染症の影響からの早期回復、ウィズコロナ時代の新たな生活様式への対応が課題となります。

東京オリンピック・パラリンピックへの外国人旅行客誘致が断念されたことにより、インバウンド需要の回復も当面先送りになるものと見込まれます。ワクチンの接種が一巡するまでは、国内旅客や催事関係の回復も緩やかなものになるでしょう。これらの失われた需要を埋め合わせるためには、新たな販売ルートの開拓が必要となります。

一方、ウィズコロナ時代の新たな生活様式として、テレワークの普及をはじめとしたデジタル改革の進展があります。家計消費においてもインターネットを利用した支出が急速に拡大しています。昨年4月以降、インターネットを利用して注文をした世帯は、50%を超えています。政府の各種支援策も原則としてインターネットを利用した申請によるものが増えており、ITを利用する能力の格差が支援を受ける側の格差を広げかねない状況となっています。

以上の状況を踏まえ、中小菓子業界の発展に資する観点から、以下の事業に取り組んでまいります。

1. 事業環境を巡る諸問題への対応

(1)新型コロナウイルス感染症への対応

①情報の収集と提供

新型コロナウイルス感染症による組合員の皆さんへの影響を関係団体とともに収集して政府に伝え、緊急経済対策の適切な実施も含めて対策の充実を求めていきます。

②デジタル改革への対応

インターネットを利用したeコマース（EC）への対応を促進するため、普及推進活動を継続的に行います。

(2)食の安全安心に関する問題

①HACCP手法の制度化への対応等

HACCPの制度化に対応するために作成した「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理計画作成の手引書」の記録簿利用を推進します。

②適正な食品表示の推進等

適正な食品表示の推進に努めます。引き続き、パソコンを利用した菓子業界専用栄養成分計算ソフトを提供し、講習会開催のご要望にも対応します。

(3)原材料の安定確保に関する問題

世界の穀物等の需給状況及び国内農政の動向等を注視しつつ、適正価格での菓子原材料を確保するために小麦、米、小豆、砂糖、乳製品等原材料の安定供給対策の充実を国に要請していきます。

(4)人手不足に関する問題

新たな在留資格「特定技能1号」や「日本の食文化海外普及人材育成事業」の活用が円滑に進むように、制度運用の動向を注視しつつ、組合員への情報提供を行うほか、要すれば、その改善について提言していきます。

(5)中小企業、地域活性化対策

我が国経済が早急に新型コロナウイルス感染症の影響から立ち直り、経済回復の効果が着実に中小企業、地域経済にも波及するよう、需要拡大、インフラ整備、人材の育成確保、中小企業税制の一層の充実等の施策の拡充を国に要請していきます。

(6)貿易交渉への対応

RCEP（東アジア地域包括的経済連携協定）が署名され、貿易交渉の影響も徐々に表れてきます。政府の対外政策の動向を注視しつつ関係団体と連携し、国内菓子製造業が不利になることの無いよう所要の対応を政府に求めていきます。

2. 組合活動

(1)需要喚起対策

①菓子需要喚起キャンペーン

全日本菓子協会が窓口となり菓子業界と砂糖業界が一体となって取り組む菓子需要喚起対策事業（平成17年度以降継続）に引き続き参画します。

②新型コロナウイルス感染症の終息後は、需要回復に向けた取組を強化します。

③各県組合等が実施する菓子祭り等の需要拡大の取組に引き続き助成します。

④新商品開発に役立つような技術講習会（WEB講習会）を開催します。

(2)原材料等の安定確保対策等の経済事業（全菓連ビルへの委託事業）

①菓子の原材料の安定確保のため、関係団体、企業との連携の下に、国産加工用米、もち米、北海道小豆、天津小豆等の共同購入、斡旋事業を引き続き実施します。

②包装資材、出版物、プリンター、アルコール洗剤等の必要資材の斡旋を引き続き実施します。

③全組合員を対象としたPL共済保険制度のほか、引き続き任意PL保険の加入促進に努めます。

(3)全国役員研修会、ブロック会議の開催

①全中の助成を受け、全国役員研修会を11月に東京で実施を予定します。

②各県組合相互の情報交換並びに全菓連の事業推進のためのブロック会議を継続実施します。

③都道府県菓子工業組合のデジタル対応力を向上させるため、事務局を対象とした研修会を開催します。

(4)各県組合活動の支援

組織活動対策補助、菓子祭り等の助成、全菓連ブロック会議開催補助、パソコン導入促進融資などを行います。

(5)青年部活動の支援

8月に開催される高校生を対象とした第12回全国和菓子甲子園、ブロック長会議、各地区ブロック大会の開催等の支援を行います。

(6)全国菓子大博覧会の次期開催地

第28回全国菓子大博覧会の開催地について、引き続き募集を行います。

(7)その他

食品ロス削減への対策として、全国一斉商習慣見直し運動についての情報提供を行うなどにより協力していきます。

3. 情報提供

(1)菓子工業新聞（全菓連ビルへの委託事業）

各県組合情報提供制度を拡充するほか、新型コロナウイルス感染症対策の情報、原材料情報、需要喚起方策、材料メーカーの情報提供、品質管理・表示に関する情報の提供等により紙面の充実を図ります。

(2)「Sweets Plaza」による、消費者への情報提供の充実

全菓連ホームページ「お菓子何でも情報館」とともに昨年度再構築した「Sweets Plaza」による情報提供を充実させていきます。

(3)組合員への情報提供の充実

菓子工業新聞に取り上げた組合員店舗の紹介（「各地の菓子店探訪」）、お菓子のレシピの紹介（「お菓子のレシピ集」）等を行っているところです。HACCPの義務化や新型コロナウイルス感染症対策などの時々の話題も掲載し、その内容を今後とも充実していきます。併せて、「組合員様情報」コーナーを含め、より利用し易いホームページになるようにその構成を見直し、組合員に対する各種情報の提供を一層充実させていきます。

通常総会・定時株主総会

全国菓子工業組合連合会
全菓連共済ビルヂング株式会社

（令和3年6月8日現在）

理事長・代表取締役　齊藤　俊明
副理事長・副社長　堤　公一
久村　俊昌
長沼　昭夫
小谷治郎平
野村　泰弘
齋藤　高藏
専務理事・専務取締役　吉田　竹志
常務理事・常務取締役　白松　一郎
理事・取締役　北條　正明
内田　長久
太田　等
岡　幸男
平山　伸治
駒井　良章
横山　長尚
大谷　博国
刈谷　喜明
岩永　徳二
丸山　道和
監事・監査役　神山　修一
清水　隆雄
若月　正章
竹内　晴久
宮武　孝昭
中原　正博
奥野　和夫

行事予定

山形　6月20日、山形県菓子工業組合第62回銘菓奉献祭「献菓祭」、出羽三山神社、鶴岡市

千葉　6月23日～26日、ちばのいち、千葉駅中央改札口コンコース、千葉市

愛知　7月8日～9日、令和3年度製菓衛生師受験のための講習会、愛知菓子会館、名古屋市

徳島　7月14日、全国菓子工業組合連合会青年部第20回中四国ブロック大会・全国和菓子甲子園中四国ブロック予選、徳島ワシントンホテルプラザ、徳島市

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2020年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。

山口

山口県の食と工芸展

鳥取の優しい県民性を感じる

コロナ禍において菓子業界が受けたダメージはかなりのもの。立ち上がったと思ったらまた足元が崩れていく。緊急事態宣言に振り回され、特に観光地と公共交通機関の菓子にとっては想像するにあまりあります。

そんな中でいかに販路を広げるか、発掘するか。県内の市町や特産品の製造者で構成される山口県物産協会も菓子組合同様に知恵を絞っています。そこで、白羽の矢が立った場所はコロナに対する効果的な対策が全国で有名になった鳥取県。平時なら鳥取砂丘を見て日本海と温泉とすなば珈琲。ですが、販売の合間に気分転換に堂々と街を歩ける雰囲気でもありません。このご時世に経費を思えば出展者も勇気がいります。しかし物産協会の熱烈な要望を受けて組合員4社が参加したのはゴールデンウイーク前に鳥取大丸で開催された「山口県の食と工芸展」。

工芸品として赤間硯や大内塗など。食として瓦そばに岩国寿司にかまぼこ、鹿野ファームのベーコンなど。菓子としては御堀堂は歴史を誇る生ういろう。あさひ製菓は月でひろった卵。深川養鶏場は鶏卵せんべい。きれん製菓は生ういろうと山焼きだんご。きれん製菓においては県内各地の銘菓も販売してくれる思いやり。どら焼きにもなかにふるさとのまんじゅう数種に夏みかん菓子を抱えていざ鳥取の地へ―。

一週間販売に従事した皆さまのご感想は…足が痛いではなく、とてもよかったとのこと。それじゃ記事に…もっと詳しく。お客様の温かい声に包まれたよ。温かい声とは？「自粛が続く中、物産展が気分転換になった」「鳥取まで来てくれてありがとう」「広告を見て待っていた」など販売者を思いやるお言葉の数々にうるっと来たらしい。

売り上げは？「…」。「売上以上にお客様の良さに感激した」。そうです。お菓子が人の癒しになり、鳥取の優しい県民性を感じた「本当にいい物産展だった」と話しました。

鳥取大丸には鳥取県物産協会の会長も務める小谷理事長も駆け付けくださいました。山口大学出身の奥様が「懐かしい、おいしい」と喜んでくれたそうで。お菓子は思い出があると、よりおいしくなります。小谷理事長はご挨拶とお励ましだけでなくSNSで宣伝してくれたうえ、出店者に亀甲や特製鳥取ブランケーキを差し入れしてくれる思いやりに皆さん大感激。この物産展は菓子屋の経験値を上げた一週間だったようです。最後に（今後への忖度）山口県物産協会は随時会員募集中です。

山口県菓子工業組合専務理事・恒松恵子

山口県の食と工芸展

県内各地の銘菓を販売

島根

茶の湯の日イベント

次の世代へ継承していく目的

島根県松江市では平成31年4月に「松江市茶の湯条例」が施行され、大名藩主・松平治郷（不昧）公の命日4月24日を「茶の湯の日」と定めています。また毎月24日を茶の湯に親しんでもらう日としています。松江菓子協会では、去る4月24日・25日の2日間、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。主要な4つの取り組みについてご紹介します。

○市内の和菓子店から職人を派遣してもらい「こども和菓子作り教室」を開催しました。ねりきり製の生菓子で、1日目は「こいのぼり」、2日目は「たま（猫）」でした。受付開始前から大勢の親子連れが行列を作り、受付開始と同時に整理券がなくなるほどの盛況ぶりでした。幼稚園から小学生のこどもたちが一心不乱に生菓子を作っている姿が印象的でした。

○市内の茶舗にも協力してもらい「無料抹茶体験コーナー」を設けました。作法の指導を受けながら自分で抹茶を点て、味わってもらいました。

○協会各社に提供してもらった和洋菓子の詰合せ「トクトク袋」の販売を行いました。こちらのコーナーも人気で、こどもが可愛い声で「お菓子をください」と買い物をしていました。

○松江市役所のコーナーでは「茶の湯の日」などに関するクイズラリーを行いました。

このイベントの目的は、松江の文化のひとつである「茶の湯」を次の世代へ継承していくことです。関係者が同じ思いを持って取り組んだ結果、来場された親子にも楽しい時間を提供することが出来たのではないかと手応えを感じています。

島根県菓子工業組合事務局・高島佐枝子

茶の湯の日イベント

第12回 全国和菓子甲子園を開催

応募締切を延長

全国菓子工業組合連合会青年部（部長・岡本伸治氏）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、現在、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日に決勝戦が行われる。なお、緊急事態宣言延長を受けて、応募締切が6月30日に延長になった。

今回のテーマは「まめ」。テーマに沿って自由な発想で和菓子を創作・表現してもらう。

組合員様におかれては、お知り合いの高校関係者で興味がある方にご案内頂くようお願いしたい。

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

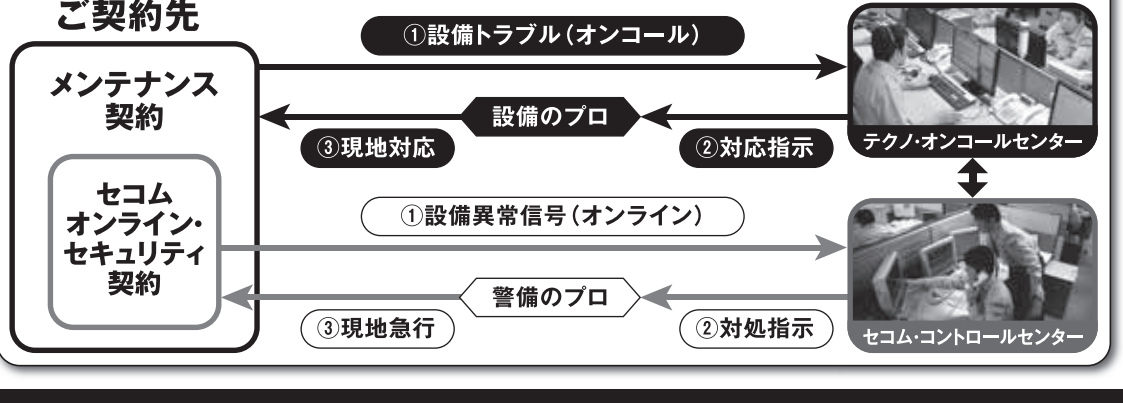
建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご案内します。

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

岩手

リモートで菓子技術講習会を開催
Web利用で在宅受講

岩手県菓子工業組合（齊藤俊明理事長）では、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、県内全域が集う従来の参集型の菓子製造技術講習会に代えて、リモート形式によるWeb講習会を開催しました。Web講習会は、昨秋に続いて2回目となり、受講者はリラックスした形で在宅にて最新の技術を学ぶことが出来ました。前回の受講者アンケートにより、夜間開催を希望する方が多く、「リモートによるWeb講習」への関心の高さを伺うことが出来ました。

今回の研修会は、ピュアトース製造元の群栄化学工業㈱と寒天メーカーの伊那食品㈱の製品を提案しました。

リモート形式による講習

講師は、大阪二六会の技術副部長で菓匠庵白穂代表の新澤貴之氏を講師に迎え、白穂焼、紫陽花羽二重餅、よもぎカステラ、マンゴー葛アイス、いちご豆腐ぷりんの五品を学習しました。講習では、新澤講師より、昨今の新作和菓子をとりまく業界動向や、各製品へのピュアトースの効果的な使用方法などが丁寧に説明されました。特にピュアトースは、「最も水に一番近い糖質」というキャッチフレーズで展開されており、各製品への利用方法について興味が高く、受講者より、「ピュアトースを利用した際の優位な利点」などの質問が寄せられ、新澤講師が丁寧に回答されていました。

新澤貴之氏

今回は、二回目のWeb講習会開催となりましたが、各受講者より「在宅でリラックスして受講できた」、「夜間の受講が気軽に参加できて良い」、「閉店後に受講できて良かった」などという声が寄せられました。今後は講習内容の意向調査を行いつつ、組合員各位がより参加しやすい環境を整えながら、対応して行きたいと思います。ご参加頂いた全国の組合関係者の皆様にお礼申し上げます。

岩手県菓子工業組合・小沢仁

三重

菓子業組合販促PR事業
コロナ対策を万全にして開催

本年度の桑名市菓子業組合販促PR事業は、3回行いました。

その中でも一番盛大に行った販促PR事業は、農林水産省の菓子類販売促進緊急対策事業の補助金を頂き、コロナの終息中の11月14日・15日の両日寺町商店街の寺町広場（イベントスペース）をお借りしてコロナ対策を万全にして桑名市菓子業組合メンバー11店舗が参加して、みたらし団子・黒糖饅頭・ぜんざいの実演販売及び各店自慢商品の即売会を開催いたしました。また、寺町広場の一部に特設ステージを作り、14日は、桑名市内の高校生ダンス部3チームのパフォーマンスや西川流子供たちの舞踊等を、15日は桑名周辺のダンスクラブ5チームのダンスパフォーマンスやヴィアティン三重チアリーダーのダンスパフォーマンス等、また両日で薄型テレビ等の当たる大ビンゴ大会（参加ビンゴ券販売）大道芸4名のパフォーマンスショー・移動販売車の即売会等たくさんのイベントを企画いたしました。おかげさまで両日とも晴天に恵まれ約3万人のお客様でにぎわいました。寺町商店街への来店お客様もたくさん有り商店街からもうれしいお言葉をたくさん頂きました。初めての企画でしたが、お客様からも次回は何時企画するのですかと言ううれしいお問い合わせがたくさんありました。また、参加していただいたパフォーマンスの皆様からも、コロナ禍の為披露する機会が全くなかったので大変喜んでいただきました。また、機会がありましたら企画したいと思います。

また、イオン桑名さんの26周年創業祭記念売り出しに参加させていただき、コロナ対策を万全にして桑名市菓子業組合の販促PR活動を3月20日・21日・27日・28日に行い、みたらし団子の実演販売及び各店の自慢商品の即売会を行いました。

また、アピタ桑名店様の特設広場をお借りしまして、コロナ対策を万全にして4月1日～4日まで桑名市菓子業組合の販促PR活動で桑名銘菓都饅頭の各店食べ比べセットの販売及び各店自慢商品の即売会を行いました。

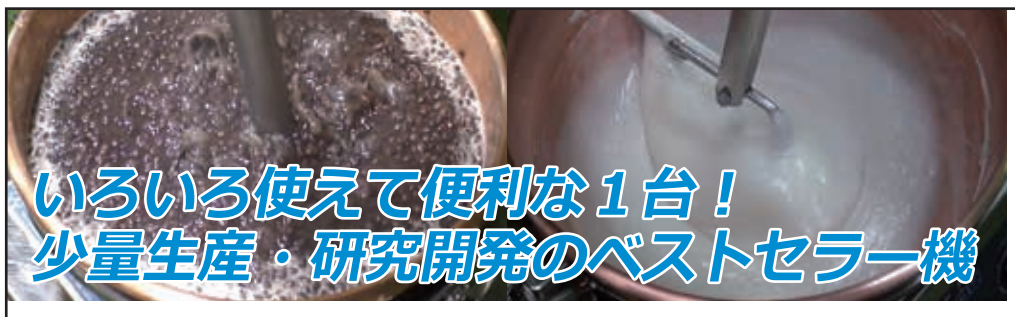
またこれからも、桑名市菓子業組合のPR活動をどんどん継続して本物のお菓子を味わっていただく機会を作って行きたいと考えています。

イオン桑名店

アピタ桑名店

まだまだコロナ禍が続いていて、売り上げも減少気味ですのでなるべく早くワクチンの接種も進み今までのような平穏な暮らしが1日でも早く来て、売り上げも回復することを期待しています。

三重県菓子工業組合桑名支部支部長・相馬泰夫



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

熊本

『阿蘇 天空のしずく』に希望を託す

阿蘇の菓子工房 菓匠 久幸堂

2020年、私たち阿蘇に住む者たちにとって待ちに待った年になる予定だった。

阿蘇 天空のしずく

2016年4月14日に発生した熊本地震。この地震により約4年半もの間、阿蘇への主要道路である国道57号線が寸断され、観光業は甚大な被害をうけていた。

弊社は1965年に熊本県阿蘇市内牧にせんべい屋として創業。『地元の人に愛されるお菓子屋。阿蘇に来ないと買えないお菓子を作る』という現社長の信念のもと、ゆず萌えという蒸し饅頭を看板商品とし、お土産菓子を中心に製造してきた。販売は店頭・道の駅・ホテルなど、阿蘇の施設を中心としている。

しかし地震で国道が寸断されたことによって非常に厳しい状況に置かれた。

実際に熊本市内などに販売に行くと「以前は買いに行っていたけど、今は山を越えないと行けないからねぇ」という声を何度となく聞いた。

このままではいつか立ち行かなくなると思い、国道開通に合わせ今までなかった物を作ろうと考えた商品が『阿蘇 天空のしずく』だ。

0から1を作るのは非常に難しい。実際に私も幾度となく失敗している。

そこで目を付けたのが、1971年に初代社長が考案し、二代目の現社長が改良し広めた『阿蘇の恋唄』である。ミニバームクーヘンにバタークリームを注入したもので、現在も弊社の主力商品である。その阿蘇の恋唄を基に全く別の商品に作り替えることにしたのだ。

弊社のお菓子はシンプルで手ごろな価格の物が多い。しかし今回は、いわゆる「インスタ映え」する商品。とにかく売り場で目立つ商品をと考え、約50㎝のバームクーヘンにチョコレート・ドライいちごという、手間も値段もかかるものを作った。もちろん味と賞味期限の問題もあるため、原料の産地や配合は0・1%までこだわった。

こうして作られた天空のしずくは2020年10月に本格発売。雑誌に取り上げられたこともあり、全国のスーパーや大型商業施設などから注文が入るようになった。新しい市場の開拓に成功したのである。

2021年現在。コロナが終息の兆しも見せず、世界的に苦しい状況が続いています。

非常に厳しい時代の中、こうして自分の好きなお菓子を作れることを幸せと思い、これからも『地元の人に愛されるお菓子屋』を目指し励んでいきたいと思います。

阿蘇の菓子工房 菓匠久幸堂・専務取締役・青木幸一朗

滋賀

新しい形でお菓子作りを発信

オンライン和菓子教室開催

新型コロナウイルス感染症が広がる中、滋賀県菓子工業組合では令和3年2月20日（土）、滋賀県立高等技術専門校草津校舎で滋賀県労働雇用政策課と地元放送局びわ湖放送のご協力を得て、青年部によるオンライン和菓子教室を小学生10名（午前の部4名・午後の部6名）対象に実施いたしました。

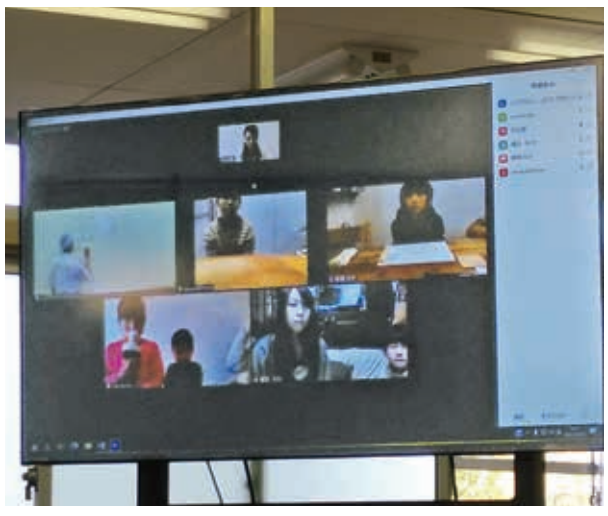
講師は青年部瀧澤文彬氏が務め、練りきりで「雪うさぎ」、「梅の花」2品をわかりやすく丁寧にまた言葉巧みに作業を進め、生徒さんたちは誰一人遅れることなく、見事素晴らしい作品を作り上げていただきました。

対面式の和菓子教室はありましたが、オンラインによるのは今回が初めての挑戦で、小さな画面と対話だけで、包む作業やぼかしや筋を入れる作業が果たしてうまく伝わるか心配をしておりましたが、瀧澤氏の斬新な工夫で容易にぼかし包みもでき、またカメラマンの方の撮影方法で筋の入れ方もわかりやすく、難しい作業も生徒さんたちにわかりやすく伝わったのではないかと思います。

オンライン和菓子教室

余った時間を活用し、和菓子職人の「技」も見ていただき、生徒さん達には感動を覚えていただけたのではないでしょうか。

感染症の収束がまだまだ見えない中、今後このような活動でお菓子作りの魅力を発信していければと思います。



受講する小学生

滋賀県菓子工業組合青年部副部長・河﨑国元

＼地球にやさしい／

「バイオマス30%含有プラバック」

2020年7月 レジ袋有償化スタート!

バイオマス 30%含有プラバック

特徴1 サトウキビ由来のバイオマス原料を使用し、CO2削減に貢献できます。

特徴2 無償配布可能なバイオマス30%含有。

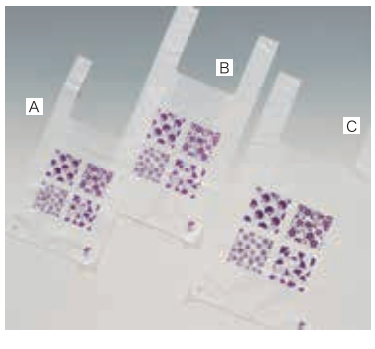
特徴3 全国菓子工業組合連合会斡旋品※

バイオマス

バイオエコバック 四季

少し厚め、丈夫なUバックのビニールキャリーです。四季の和模様を両面に紫色で印刷いたしました。(幅×マチ×高さ（全体・中央）)

写真番号	商品名	商品コード	サイズ(mm)	出荷単位	素材
A	四季 S	31-2-00970	195×100×390-265	500	HDPE new
B	四季 M	31-2-00971	220×120×440-308	500	HDPE new
C	四季 L	31-2-00972	260×140×490-355	500	HDPE new



※全国菓子工業組合連合会斡旋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

詳しくはお電話またはホームページをご覧ください。

TEL 03-3585-0051(代) www.anzenpax.com

長野

長野菓青会　夏休み親子お菓子教室
子供たちに楽しい思い出を

毎年の夏の恒例となった親子お菓子教室を令和2年8月4日に開催させて頂きました。

この教室は、夏休みの自由研究のお役に立てればと、主催者の株式会社アークス様と菓青会の仲間である㈱NYB山崎社長の協力のもと、菓青会阿部会長の指揮の中、多数の会員のご協力を頂き開催する事が出来ました。

特に春先からの新型コロナの影響で、学校は長期の休校となり、今までの生活スタイルから全く変わってしまいました。たくさんの思い出を作る時に、何も出来ない子供たちに少しでも楽しい思い出を作って欲しいとの強い気持ちから、どうにか開催出来ないかを考えて、人が集まれば感染拡大に繋がる懸念もありましたが、万全の感染対策をして、人数も限定にしての開催となりました。

作ったお菓子は、【冷やして美味しい簡単わらび餅】

集まった親子は、5組の親子で十人といつもの一割程度の人数でしたが、その分講師となる菓青会のメンバーもマンツーマンで指導に当たることが出来ました。

最初に阿部会長のデモンストレーションによる製造工程を見てもらい、どうやって作られているか、興味深々で見守る子供たち、それだけの光景でもやって良かったと思えました。

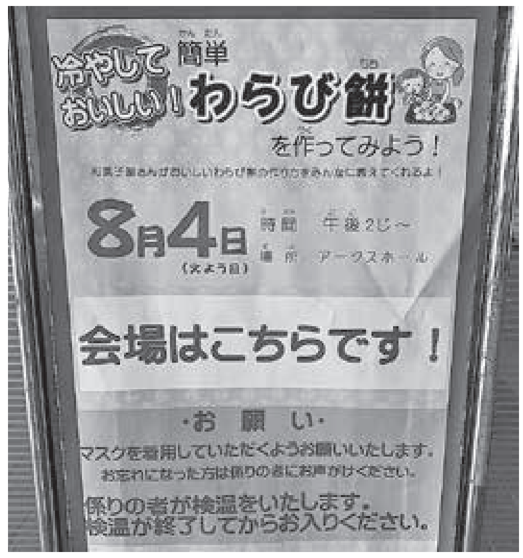
それから、一人一人に材料が配られ、レシピを見ながら先ほどのデモンストレーションと同じように子供たちがそれぞれ混ぜたり、火にかけて練ったり、楽しそうに作ってくれました。

この教室では、なるべく子供が見たことを自分で実践して考えてお菓子を作ってもらうようにしていますので、ここから少しでもお菓子を作る事に興味を持てたり、さらに色んなお菓子を食べてみたいという好奇心が持てれば、地元にあるいろんなお菓子屋さんにも興味が沸き食べ歩き等にも繋がるのではないかと思います。

こんなコロナ禍の状況にも関わらず、ご参加頂いた親子の皆さん、会場準備や材料などご協力頂いた、会員の皆さんに感謝申しあげると共に、まだまだ続くコロナの影響により、深刻になる地元経済をどうにかお菓子の力で少しでもお役に立てる事が出来るような活動を今後も続けていきたいと思います。

長野菓青会・田中正昭

阿部会長



万全の感染対策をして開催

興味深々で見守る子供たち

兵庫

コロナ禍における和菓子②
発想を転換した新しい考え

2月にコロナ禍における影響と今後の課題について組合員の方々にお話しを伺いました。前回（3月号）に引き続き長年和菓子製造に携わって来られた方々にコロナ禍を乗り切るお話を中心にお聞きしました。

創業当初から商店街で営業を続けてまいりましたが、商店街の大規模改修工事が始まり、振動や砂ぼこりの影響がひどく衛生、営業上のことが懸念され昨年の夏前に近隣の道路幅員の広いに幹線沿いに思い切って移転しました。

移転当初お客様に来ていただけるかどうか不安もありましたが、商店街の中の密を避けたお客様や商店街の中では走行できない自転車のお客様もお越し頂けました。また、数年前に新駅ができたので、人の流れも増え、客単価も増加に推移し良い結果をもたらしました。

販売員から既存商品の形や色など少しだけでも違う商品が欲しいとの要望がありました。大きな変更は、お客様も販売する側も引いてしまいますが、少しだけの違いなら売る側も新鮮だし、お客様との会話のきっかけにもなります。

また、販売員の意見を直接職人に伝える事により、今までの固定観念を超えた新しい発想が生まれ、販売員も自分の意見が取り入れられた商品を積極的に販売する意欲が芽生えると言う良い循環ができました。

これからの課題は、節分の餅まき、お茶席など季節に準じた催事等は極端に減少傾向ですが、朝生菓子、誕生餅の家庭的な注文は戻りつつあります。そのような個人個人が喜んでもらえる需要を大切にしたいです。

また、今までの習慣、慣習を大切にしながら発想を転換した新しい考えを取り入れていかなくては、と実感した事例でした。

ーインタビュー後記ー

一年前、来年の端午の節句は、通常の社会に戻っていると信じていましたが、この原稿を執筆している5月初旬、3度目の緊急事態宣言の真っただ中です。

このコロナ禍で、先の見えない不安で不透明なご時世になりました。

祈るは、COVIDー19ワクチン予防接種の広まりが一条の光となり普通の日常が到来すること、そして次に来るかもしれないパンデミックに備え今、起こっている事柄を教訓にして前向きに進んでいきたいものです。

そして今、恐怖に煽られた心を癒し、人間が人間らしく普通に生活できるために寄り添える甘美な慈しみの心の詰まった和菓子を作り続けられます様に研鑽を積まなければと思います。

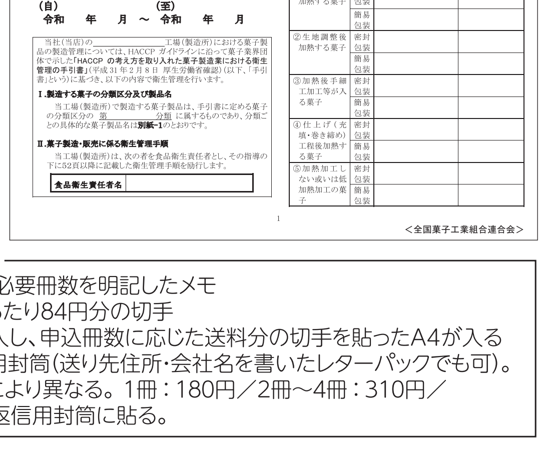
兵庫県菓子工業組合副理事長・岩崎典治／事務局・奥山優子

宛名・住所のご確認をお願いします。

菓子工業新聞送付先の住所・宛名等が、現在の表記と異なりましたら、都道府県菓子工業組合へお知らせください。

「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示した「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 厚生労働省確認）（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ー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52頁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

1

別紙ー1　製法分類区分別菓子製品一覧表
（無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加熱後手細工加工等が入る菓子	密封包装		
	簡易包装		
④仕上げ（充填・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		

＜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ー0062
東京都港区南青山5ー12ー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

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①

宮﨑 進司 氏（株式会社文明堂東京 代表取締役社長）

私は1975年に愛知県で生まれ、今年46歳になる。1998年、三菱電機に就職し、半導体の営業職として4年ほど過ごした。26歳の時、ある朝起きたら新聞の一面に「三菱電機の半導体事業、経営統合へ」と出ていた。日立製作所と三菱電機の半導体が一緒になり、新会社をつくるという新聞発表だった。今から考えれば20代で自分の会社がなくなり、自分の事業がどうなるか分からない経験をしたことが、どんなことでも何とかなるという考え方につながった。それまで営業をしていたが、幸運にも上司から半導体事業のM&Aの合併準備プロジェクトが立ち上がるから、一番の下で入っていけと命じられた。それから1年弱、寝る間もなく働いた。

翌年、27歳の時、新会社の株式会社ルネサステクノロジができあがり、転籍となった。憧れて入った三菱電機を捨て、聞いたことがない会社に勤めなければならないことは、嬉しいことではなかったが、ここでの仕事が今の私をつくっている。ルネサスでは、最初、営業企画をした。合併した会社である。何百人もいる営業部隊が、いかに効率よく動けるかを考える仕事をした。1からつくり上げていくことは大変であったが、喜びも感じた。

その後、半導体のマーケティングを2年くらいした。半導体は場合により先月と今月で値段が倍も違う。今月100万個売らないと在庫が余ってしまい、安くなるかもしれない。そういう世界観で、価格設定をどうするかという仕事だった。

その後、労働組合役員にもなった。これが大きかった。私は51対49の経営統合の49側におり、たった2%の違いでも上と下になるので、三菱電機からルネサスに入った仲間が「辛い」、「大変だよ」など、毎日のように相談に来た。例えばある部署は日立の人が8割、残りが三菱の人で、本来なら新会社なので結団式をして「みんなで頑張ろう」としなければならない。しかし、歓迎会が開かれ、三菱出身者だけが前へ出て挨拶となった。対等な精神で合併したのに、片方だけが弱いものと扱われた。悪気があったのではなく、単に少数だったからだが、こういう話を聞き、合併は人の心の機微が相当関わってくるので、注意しなければならないと考えた。

突然社長に就任

その後、2005年に文明堂新宿店という会社に入社する。98年に三菱電機に入って半導体事業部に配属された時、同期は男性2人、女性2人がいた。そのうちの1人と付き合うことになり、結婚することになった。結婚するにあたり、相手の両親がどんな人か知らなければならないので、聞いてみると「和菓子屋」と言う。私の中で和菓子屋は、昔見たドラマでおじいちゃんが七輪でせんべいを焼いていたイメージがあり、イコールせんべい屋だと思い込んだ。大変そうだなという気持ちで付き合っていた。結婚を決めるタイミングで「せんべい屋のほうはどうなの？」と聞いてみたら「実はうちはカステラ屋なの」と言われた。彼女は文明堂新宿店の1人娘だった。こうなった以上、逃げられないし、結婚はしたかったので、お父さんのところに御挨拶に行き「今の仕事が好きだから文明堂という会社には入らないけれど、結婚を許してください」と言ったら「いいよ」といっていただいた。それで2003年に結婚した。

ところが、2005年、義理の父が体調を崩し、会社に行ったり行かなかったりが続いた。よくよく考えると、これは運命だし、自分が継がなかったら誰が継ぐかも分からない。目の前に川が流れているなら、一度飛び込んでみるかみたいな感じで、文明堂新宿店に入社することになった。社長である義理の父は「それならば、株主総会をやらなければいけない。入社したら取締役営業第3部長で、羽田空港の営業を担当してほしい。30歳で取締役だ」と言われ、大変だけれど仕方がないと思った。そして「株主総会をするから新宿のハイアットに来なさい」と呼び出された。スピーチをしなければならないだろうから、隣の新宿中央公園で練習していたら、社長秘書から携帯電話が鳴って「あなたはこの場で社長になるんです」と言われた。もう1つ「今日の株主総会に前社長は来ませんので、最初から仕切ってください」となった。総会が始まる30分前で、とにかく行かなければならないと思い、そこから先は全く覚えていないが、何とかこなして社長になった。これが私の事業承継である。こういうわけなので、承継するまでについてはほぼ何も準備はしていない。

突然社長に就任したので、1月2日に初めて出勤をすると、30歳なのに「社長」と言われる。「ああ、僕のことか」みたいな感じで新しい席に座っていたら、総務部長が紙を持ってきた。入社当日恐怖の3項目と呼んでいるが、当面の重大課題とあり、1つが日本橋文明堂との合併、2つ目が社内分社化、3つ目が主要商品の価格改定だ。どれも大きすぎる案件ばかりで「これらが進んでいないから、やりなさい」というのが私に与えられた任務だった。義理の父は会長職だが会社に来ないし、1人では何もできない。誰も知らない社員たちの気持ちをどうつかむのか。私はオーナー家ではない、生え抜きでもない、引き抜きでもない、単なる婿で本当に大変だったと思う。

日本初の百貨店における実演販売と2割増量サービス

文明堂とはどういう会社か、説明したい。もともとカステラはスペインから伝わったと言われている。文明堂は明治32年、1900年に長崎で創業された。今年で121年目である。その後、創業者の弟、宮﨑甚左衛門が東京に出たのが大正11年、1922年なので、来年いよいよ文明堂の東京進出から100周年を迎える。その間、幾つか文明堂というブランドが知名度を上げた画期的なことがあった。1つ目が大正13年、日本初の百貨店における実演販売と2割増量サービスをしたことだ。東京では知名度が全くなかったので、文明堂が三越のカステラを裏で作り、三越ブランドで販売していただいていた。しかし、クレームがあれば、メーカーが引き受けなければならない。ある時、カステラをもらった代議士の方が三越に「カビが生えていた」というクレームを伝えてきた。その方は相当の有力者だったので、三越の重役が宮﨑甚左衛門を呼び出し、怒ったそうだ。当時の習慣では頂き物をすると先ず神棚におさめ、その後、仏壇に持って行き、ようやく召し上がる。賞味期限は書いていないし、カビの生えたカステラはいつ作ったのかも全然分からない。それで「もともと変なものを売ったのではないか」と言われてしまった。宮﨑甚左衛門は「では、お客様の目の前でカステラを切るところからすれば安心でしょう。悪いものを売ったと言われないでしょう。そういう場所をください」と言って始めた。これが百貨店における日本初の実演販売である。

もう1つは、2割増量サービスである。当時のお客様には3つのタイプがあった。1つは旦那さん。当時、カステラは高級品で旦那さんがお手伝いさんに「誰々さんに差し上げたいから三越に行ってカステラを買ってきて」というものであった。2番目が直接買いに行くお手伝いさん。3番目がそれをもらうお客様、という具合だ。この中で2番目のお手伝いさんは、買物はするが、カステラは食べたことがない。だから、お手伝いさんにおいしいと思ってもらえれば、旦那さんに「何でもいいから買って来て」と言われた時に「文明堂を買おう」となる。お手伝いさんにどう食べていただくかを考えた結果、土日にカステラの2割増量サービスを始めた。サザエさん作者の長谷川町子さんに描いていただいた小さな箱にカステラを入れ「これはサービスなので持って帰って食べて下さい」とした。これが評判となり「文明堂のカステラはいいね」となった。

次号に続く。

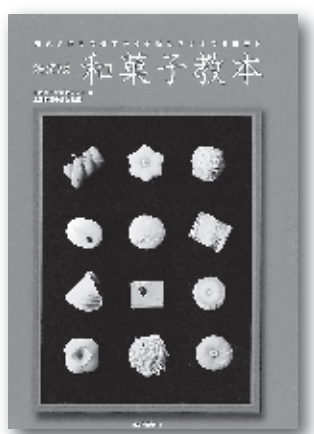
全菓連斡旋図書

■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

和菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校　福本　圭祐　教師

葛菓子の魅力は涼しげな透明感に加え、独特の風味と食感であり、夏のお菓子には欠かす事が出来ません。ただ葛の製品は按配が難しく、日持ちしないのが欠点です。ここでは寒天製剤を使い、日持ちがして、手軽に出来る水饅頭を紹介します。

【菓銘】あんずの水饅頭

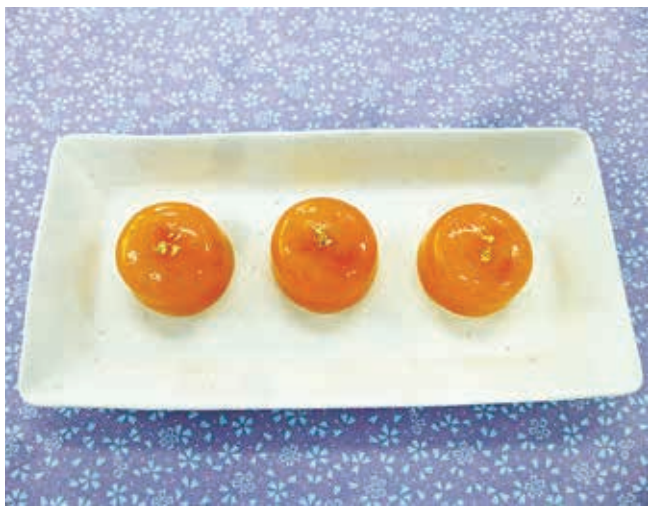
（丸坊主型38cc約26個分）

（製品の特徴）

清涼感のあるみずみずしい水饅頭の生地に朱色に染めた道明寺種を練り混ぜ、あんず風味の甘酸っぱい中餡を包んだ製品です。

（生地）

イナゲル露草……50g
イナゲル透明露草…22g
PG―40……0・8g
グラニュー糖…180g
トレハ……60g
水……660g
道明寺種……140g
※上がり重量…940g



あんずの水饅頭

（中餡）…あんず餡

白生餡……400g
水……240mℓ
グラニュー糖…210g
トレハ……50g
卵黄（茹で）……1個
乾燥杏（刻み）……62g
アプリコットペーストTD……10g

（道明寺種）

道明寺粉……200g
水……500mℓ
トレハ（イ）……16g
上白糖……50g
トレハ（ロ）……50g
※朱色着色

【工程】…道明寺種

❶配合の水にトレハ（イ）を溶き、道明寺粉を約4～5分漬ける。
※水漬けしながらやや濃いめに着色する。
❷良く水を切り、蒸し布巾にあけ約15～20分蒸す。
❸蒸し上げた道明寺粉に上白糖、トレハ（ロ）を加え混ぜ合わせる。
❹途中で数回混ぜ、蜜を全体に浸透させる。（約30分休ませる）

【工程】

❶イナゲル露草、イナゲル透明露草、PG―40、グラニュー糖、トレハを良く混ぜ合わせて水に加え混ぜ合わせる。
❷火にかけ軽く沸騰する位の火加減で練る。
❸上がり際に道明寺種を加え、練り上がり重量まで練る。
❹デポジッターを使い、丸坊主型に1／3量流し餡玉を置き、その上から更に生地を流し入れる。
※中餡はやや丸偏平に成形する。
❺冷却後、型から取り、中央に金箔を添えて仕上げる。

☆アプリコットペーストTD…【㈱ミコヤ香商】
☆イナゲル露草・イナゲル透明露草・PG―40…【伊那食品工業㈱】

コロナ禍における「新しいかたちの販売イベント」を開催

岡山

いちご大福やどら焼といった多くの方に愛されている和菓子を岡山県菓子工業組合青年部に所属する部員がそれぞれのお店より持ち寄り、3月と5月に販売イベントを行いました。

当初2月に出店を予定していた大規模展示場でのイベントがコロナによってなくなり、その代わりにと地元の百貨店に企画を持ち込んだところ、「すぐにでもやりましょう！」というありがたいお返事。3月7日・8日に各お店のいちご大福のみを持ち寄って販売する「いちご大福展」を、続けて5月1日・2日にはどら焼きのみを販売する「どら焼展」を開催することができました。

初回の「いちご大福展」では8社8種類のいちご大福を2日間あわせて3000個用意しましたが、百貨店開店の10時にはすでに多くのお客様に並んでいただき、両日とも12時には売り切れとなる盛況ぶりでした。

それを踏まえて第2回目の「どら焼展」では2日間合計で6000個を準備。6社14種類がそろうとどれを買おうか迷われるお客様もたくさんいらっしゃいました。メディアでの事前告知は少なかったものの2日間で多くのお客様にお越しいただき、百貨店の担当者にも「こんなにぎわった菓子イベントは久しぶりです」と喜んでいただけました。

どら焼展の様子

いちご大福展の陳列

コロナでつらい思いをされている方々においしいお菓子を食べて元気になっていただこうと部員で話し合ってこのイベントを開催しましたが、百貨店の地下食品売り場で2～3台の販売台に各店のお菓子を並べてミニイベントとして販売することは、コロナ禍において上階の催事会場への来場に抵抗がある方でも気軽にお立ち寄りいただけ、今の消費者ニーズに合っているように思います。1店舗単独での出店では実現できないおいしさと楽しさがギュッと詰まった内容で、お客様はもちろん、百貨店にとっても私たちにとっても実りの多いイベントを開催することができました。

今後も夏には「わらびもち展」、秋には「月見団子展」や「おまんじゅう展」といったように毎回1つのテーマを決めて開催し、厳しい状況が続く中でも立ち止まることなく、岡山県菓子工業組合青年部のさらなる団結と、おいしい和菓子の発信を目指してイベントを継続してまいります。

岡山県菓子工業組合青年部副部長・鈴木祥成㈱鈴木屋代表取締役）

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