同検討会は、

2019

センター

第 45

回通常総会

成の委任を受けている、

8

おいて、製菓衛生師全書

8

専門学校、

教科書検討委員会に

の改変と新たな洋菓子教

本の作成の委員会を開催

に反映するよう努める

②技能検定試験の問題作

なかった。

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 菓子印ガム 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

要覧を作成し、全国約五

十の高校に配布。会員校

①厚生労働省医薬局食品

安全部企画情報課に対

体の代表者による表彰状

3. 会員校教職員を対象

および関係菓子業界4団

取り組み

教育センターのホー

本頒布事業

助成する

し行う広報活動を支援、

菓子教育センター理事長

**1**. ポスター、

5. 関係官庁の事業への

令和2年度卒業時に日本

2. 製菓衛生師制度等資

内書とポスターを統

専門校について、

入学案 一製

能検定制度の普及

格制度に関する諸問題の

優秀な学生15名に対し、

ついての主な内容は次の の令和2年度事業報告に を開催した。同センター

菓衛生師全書の改変を進

①加盟校より推薦された

1

製菓衛生師並びに技

を制作、配布する。技術 および会員校の学校要覧

6. 優秀学生の表彰

の生徒募集に貢献した。

およびポスターを令和2

同センターで

換や資料提供等に協力。

今年度は会員の増減は

により判断

型コロナウィルスの状況 とした研修会の開催

う。

資格取得者の待遇改

遣を行う。

動及び会員校の紹介を行 ムページにより、事業活

会員の拡大

諸問題について、情報交

製菓衛生師に関わる

技術専門校入学案内



デザイン

は6月29日、東京・如水

第45回通常総会

め、1校の会員校に対し、 菓子実習事業に資するた

行っているが、

、コロナ禍

により中止。

令和3年度の事業計画

学校について、ポスター

菓子業界の技術振興、

5. 会員校のPR。

定委員を推薦し、助成を 依頼により、和洋菓子検 中央職業能力開発協会の

は約2,622万円で昨

書籍の販売の総頒布高 出版物など販売事業

年対比8%と報告された。

講師派遣をした。

4

教科書検定員会で製

理事長小澤俊文氏)で

3

会員校における和洋

日本菓子教育センター

統一

制作した。

新

聞

http://www.zenkaren.net/

行人 全国菓子工業組合連合会 理事長 齊藤俊明 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代 FAX03(3407)5486 読料年額 組合員: 600円(購読料は賦課金に含む) (送料共) — 般: 2,000円

第988号(令和3年7月)

は来年3月を目指している。 けて検討し、パブリックコメントの実施に進んでいく予定。とりまとめ 費者側、事業者側から意見が述べられた。今後、流通業者等へのヒアリ ングや関係する調査結果の報告を踏まえ、ガイドライン取りまとめに向 **イドライン検討会を開催した。同会では「無添加」等の表示について消** 消費者庁は、5月31日に第2回の食品添加物の不使用表示に関するガ

表示が蔓延し、消費者に ガイドラインの内容等の 年度実施の「食品添加物 利益になっているのでは 検討を行うものである。 会」での意見等を踏まえ、 表示制度に関する検討 い」との優良誤認を与え これは、「無添加」等の 無添加」 = 「品質が良 ったものである。 食品産業界からは、

討会に参加しており、3 過措置期間の必要性等に ドラインの位置づけ、国 は、食品表示法と景品表 月開催の第1回検討会で 品産業センターがこの検 方の整理の必要性、ガイ 示法での「誤認」の考え

という問題意識から始ま ついて問題提起を行った。 が行われた。 業界等からのヒアリング 者、公正競争規約を持つ 者や添加物等の製造事業 第2回検討会では、消費 5月31日に開催された

せやすい表示、消費者の 協関係者等)からは、事 あっても消費者を誤認さ 実と異なる表示、事実で 消費者側の陳述者 全

で示して欲しいなどの意 の理解を阻んでいる、ネ 無添加・不使用を強調す 禁止すべきとの意見や、 を利用するような表示は 誤認から生まれたニーズ ンをきちんと厳しい方向 表示全体を規制する方向 ット広告など全ての広告 ること自体が、消費者の 見が多数あった。 に進むべき、ガイドライ 食品添加物への安全性へ

明をするという前提でこ 表示が駄目ではなくて、 の陳述者からは、不使用 方、一部の消費者側

としてガイドライン作成 うな表現はすべきでない 物の安全性を否定するよ の表示が多く見られる飲 啓発活動も重要、無添加 食品表示Q&Aの見直し 表示を認める根拠となる 料業界からは、食品添加 に賛成との意見があった。 また、現在、無添加等

消費者の安全性安心感へ

の検討委員会で議論すれ

料無添加」といった表示 はやめていただきたい、 料」、「香料不使用」、「香 香料関係者から「無香 他方、事業者側からは、 加の表示を遵守し、 を要請する意見であった。 ていきたいとの意見があ 費者への普及啓発を努め 内の周知、指導や一般消 用しており、適正な無添 噌の技術の一つとして運 らは、無添加は数ある味 の記載がある味噌業界か 調味料不使用表示は禁止 象が不明確な表示、化学 公正競争規約に無添加

取ってほしいとの意見が との整合性やバランスを 品と今回のガイドライン で無添加と表示できる商 ばいい、公正競争規約等

いう意味で、 の期待への対応、 意見があった。

化学の用語等を使った対 なる無添加や人工、合成、 るような不使用表示、 念を抱き不安を感じさせ るのは看過できないとの 減や技術的優位性確保と 者が添加物の安全性に疑 調味料関係者は、 一律否定す

### 資するため、希望する会 質向上のための事業に協 門校が和洋菓子業界に対 賛、助成する、②技術専 報事業に取組む、①和洋 校間の交流を図り、事業 **員校に、講師の紹介と派** 和洋菓子実技授業に 和洋菓子業界への広 技術専門

### 卓上撹拌機KRシリー



ガス加熱タイプ (鍋容積14L)

KRミニシリーズ



IHタイプ (鍋容積12L)



ガス加熱タイプ (鍋容積22/30L)



(鍋容積22/30L)

KRjr (ジュニア) シリーズ

IH·α (正逆転) タイプ



特許

(KR 三一用) 食品加工機械・製菓機械のシステム化をめざす

2本杵/すり鉢セット



下記以外にも、カスタードクリーム用撹拌子、温度センサ-

うらごしセット (KRミニ/KRjr用)

幅広い用途にご利用頂ける万能機!

転公転式で、焦げ付きやムラなく均質に撹拌します。

また、多彩なオプションもご用意しています。

用途に合わせた多彩なオプション

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

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。



製あんオプション (原穀2kg、KRミニIH用)

株式会社

検索

東京オフィス ☎048(994)5551 札幌オフィス ☎011(892)0601 仏台フィス ☎022(238)4661 名古屋オフィス ☎052(582)6421 大阪オフィス ☎08(6541)3561 広島オフィス ☎08(291)7011 福岡オフィス ☎092(712)4551

https://www.kajiwara.co.jp カジワラ 営業部 〒340-0811 埼玉県八潮市二丁目1000 ☎048(994)5551 愛媛県菓業会館と月極駐車場

の貨幣価値

なかったお金で、今後も

た。(現在

(第三種郵便物認可)

子協同組合」としてスタ

581名、

賦課金は当時

昭和33年、

「愛媛県菓

ートした時、組合員数は

入だけでは組合の運営は の3割を切り、賦課金収

しいものがあります 先人が苦労して残し

愛

コロナ禍に組合としてできること

組合員の皆さんのために

00円くらい)

現在、組合員は設立時

に換算すれば月額1.

O

### 第 22 回 青全 年菓 部連

# Zoom・YouTubeを利用して配信 九州ブロック佐賀大会

の様子のリアルタイム配 集まる他、代表者は20 回全国菓子工業組合連合 岡本青年部部長、事務局 症対策の観点から、新し テルニューオータニ佐賀 賀大会は、6月8日、ホ 新型コロナウイルス<br />
感染 会青年部九州ブロック佐 で開催された。今回は、 mによる会議への参 取り組みとして会場に 一般会員へはYou

第66回菓業青年会九州 えています。今までのブ 追悼、来賓紹介の後、菓 ロック大会と違う点が2 間のブロック大会を予定 れば昨年佐賀の地で二日 業青年会九州ブロック堤 のみに変更し、物故会員 のため国歌斉唱を清聴に 実行委員長よりの開会の が会場へ参加した。 いの中で2日間の大会を していたが、コロナの災 大会綱領唱和を読み上げ 博会長より「本来であ 大会では、福井健一郎 感染拡大防止の対策

回答します。もう一つは、 判断で生きているのでプ 目については、その時の とが二つあります。一つ を経営していて、インタ でつないで、宮崎、長崎、 無縁な生活をしていると う事を聞かれます。 な苦労があるのか、とい 味を守ることにどのよう のか、二つ目は昔からの ッシャーはどのようなも 目は老舗を引き継ぐプレ ビューなどで聞かれるこ 創業382年になる会社 ただいています。本年で YouTubeでご覧い なぎ、一般のメンバーは 大分の方と200mでつ つあります。オンライン

貢献するとあります。 昔からの味を守る事につ 話や交流を通じて社会に 州ブロックの目的は、会 ないと伝えています。九 化するし、昔からの味を とかお客様を笑顔にする 菓子で世界を幸せにする いては、お菓子は時代の 守っていくという違いは が老舗が継続するゆえん いくべきであり、老舗と らの味は遠慮なく変えて はあると思います。時代 などがそれぞれの会社に います。菓子屋の目的は、 嗜好が変化していると思 だとおもいます。味は変 いうのは変化の連続こそ にそぐわない味、 古くか 何 の繁華街で沢山の市民を 年か前に鹿児島大会で市 今までと同じ生活ができ 界でも同様に変化して、 のコロナ禍により、 年部岡本部長より「昨今 あった。次に、全菓連青 的を皆さま今一度考え直 がありましたが、社会貢 ロッパは日本と違って厳 す。日本だけでなく、 様式が変わり始めていま ック大会で我々が集う目 っています。今回のブロ 献に寄与された事業と思 巻き込んで世界一長いロ ない国もあります。 しい状態です。歴史を振 してください」と挨拶が ルケーキを作った事業

り返れば人類は多くの困 賦課金を減額しようとい や受け入れて今がありま 業は商品として特殊な業 れながら成長する。菓子 す。困難や変化を受け入 態と思っています。変わ

化することで困難を回避

域のお店のお菓子も同様 にお客様から変わらない

地

味だと喜びを提供する、

あった。

アル

タイムの映像審

ロナ禍で多少なりとも打 今年度も組合としての活 組合の収入源として期待 動が思うようにできない ことが予想されます。コ って断行いたしました。 溝やアスファルトが老朽 撃を受け、なんとか踏ん 状況は変わっておらず、 ていたことから、思い切 化し、利用者の苦情も出 工事を行いました。排水 Uれる月極駐車場の補修 ですが、1年たっても う事で、「令和3年度に限 ら、集団免疫の効果を期 されつつあるところか 復活し、渡航措置も緩和 欧米の経済活動は徐々に り賦課金を半額とする. 後も組合員に寄り添い、 待したいところです。今 チン接種の広がりにより 可決成立いたしました。 議案が総会に提出され、 口は見えませんが、ワク 未だはっきりとした出

が最近主力になっている

いた。現在一口ようかん いる』という話をされて

が、同じ配合では難しく

昭和38年、

愛媛県菓

貸料・広告看板料等で組 用した月極駐車場・会場 かげで、その不動産を活 てくれた土地や建物のお

円でした。

律月額40

その後、

世 事が回 東京 介生会 九町70ック直覚大会

九州ブロック佐賀大会

難に直面しながらも、 変 ーが何百年も続いて、

とで、コロナ禍でなかな で、気持ちを交換するこ 皆様の努力の賜物と思い か実際に会えない中で、 ます。このような集まり ていくのは、この業界の ります。いつまでの残し 感じることがたくさんあ るのが、お客様の声から だったと後で気付かされ る。それが、思い出の 材の変化があったにせ かけて、時代によって素 そこには菓子製造に命を 同じように作り続け 賀大会竹下雅崇会長の対 中原正博理事長より来賓 長、佐賀県菓子工業組合業青年中央会原田守会 拶のあと、佐賀県中小 氏の挨拶、菓業青年会佐 参加菓業青年会の紹介が 祝辞があった。その後、 **40** 校

演が行われた。

為の言葉の力」

の記念講

で開催される。

各ブロックの応募数

ONE TEAMになる

「スポーツ現場から見た

る。今回の決勝戦は名古

行い優勝作品が決定され 食品を試食して決勝戦を

屋市オンタイムスタジオ

ド監督岩本真典氏による

紡績九州レッドトルネー

本会議終了後、

トヨタ

と、事前に配送される試

と聞くが、その老舗菓子

はいつまでも変わらない られません。老舗菓子店 う点は、他の業種には見 らないように変えるとい

素材の見直しを必ずして 店へ見学した際に『毎年

> 「HACCPの考え方を取り入れた菓 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 HACCPの記録簿の 追加希望を受付ている。 (至) 年 月 ~ 令和 当社(当古)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 ガイヤラインに沿って菓子業等 体で示した「HACCP の考え力を取り入れた業子製造業に対る衛生 管理の手引書(平成31年2月8日 単生労働省権限)(以下、「手引 書)と切りに基づき、以下の内をで働生を選かそいセナー

申込方法 全菓連まで郵送(封筒)で 申し込む

T107-0062 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。

(、部舎する第子の分類区分及で有品を

. 菓子製造・販売に係る衛生管理手順

食品需生責任者名

30 <u>第 分類</u> な菓子製品名は**別紙-1**の

<全国菓子工業組合連合会>

※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

### 第 12 回 全 围 の応募 和菓子甲子

▽関東・甲信越ブロック

············7校·19

作品

......9校・21作品

▽東北・北海道ブロック

......5校・8作品

以下の通り

になった。応募締め切り 府県より40校111作品 が行われ、最終的に各ブ 後、各地でブロック予選 12回全国和菓子甲子園の 全菓連青年部主催の

ロックから2チーム、 計12チームが選考され はなく、選考されたチー オンライン配信によるリ とプレゼンテーションを に集まって製作するので ムは8月20日に各学校で 、その様子 ▽中部ブロ ▽近畿ブロック

こで、組合活動に生かせ 動が全くと言っていいほ コロナ禍の影響で組合活 しかし、令和2年度は るのはこの時期なかなか だろうかと考えたとき 張っている組合員の皆さ んに還元できることは何 少しずつでも取り組んで 組合としてできることに いきたいと考えておりま 愛媛県菓子工業組合広 が、我々の中ではできて、 ないように変えていく事 考になりました。変わら 色々考えられていて、参

名、賦課金

員数610

は100円

改組、組合 合 として 子工業組

> 入の減少をカバーしてお 台員減少による 賦課金収

難しいので、それならば、 報部長・白石恵

今日まで歴史を積み重ね ています。老舗のメーカ

会長代理として小城吉輝 った。次に前鹿児島大会

出来るというのが大事だ eなどを利用し、 交流が ZoomやYouTub

 $\dot{\oplus}$ 九州ブロック .....6校・15作品 四国ブロック

......5校・30作品 .....8校·18作品

機打ち上げ計画の予定。

第1号の発射として準備 ス事業のスペースワンが

白あん・小豆入り桃山

進められており年間20

含水鉱物を含む岩石を持

源を調べるため有機物や

のデコボコを黒ゴマで表

現して作成された。立岡

頂いて売り上げの一助に

と工事が進んでおり、 も3年先完成予定で着々

ま

アメリカ)が国の名勝天

事務局長・高橋義明

和歌山県菓子工業組合

リュウグウ」の生命起

はやぶさ2」が小惑星

この程小惑星探査機

る火球を表現、「リュウ 地球に向かって飛んでく 菓子の「はやぶさ2」は

グウ」は三笠焼きの生地

に小豆羊羹を挟んだ地表

スで疲弊している中、全 社長は新型コロナウイル

なればと期待している。

紀伊半島一周高速道路

ン「マリオット・インタ

います。

ナショナル」(本社・

た世界的なホテルチェー

盛り上げて行きたいと思

国から観光客が沢山来て

(毎月15日発行)

ット発射場が本州最南端

日本初の民間小型ロケ

ち帰りました。

和歌山県串本町で202

くし」では小惑星探査機

新宮市の「お菓子処つ

がぶさ2

中に商業宇宙輸送サービ

おります。2021年度

型ロケットをイメージし

「リュウグウ」と民間小 「はやぶさ2」と小惑星

た新銘菓「宇宙」

を新発

売しました。

着々と工事が進められて

年夏に完成するよう

聞

渦巻き模様のべこもち

多様性のある柄のべこもち

性のある柄を作る ラクター等の多様

宇宙

2個入り350円

リュウグウ(左)

和歌山

新宮市

お菓子処つくし

宇宙まんじゅう

## 森 下北べこもち

# 青

# 供え物から伝統銘菓へ

市で商売をしております。 現在、 八口6万人に満たない 私は青森県むつ

さんの皆さんに支えて頂 小さな町ですが、地域の 方々、先輩、友人等たく

て商売して26年となりま 戻り、今年で菓子屋とし き、25歳の時にむつ市に

こもち」についてご紹介 市に古くから伝わる「ベ 今回は下北半島、むつ

じっているかも知れませ 報ですので、教えて下さ 先人より教えて頂いた情 んがご勘弁ください った方々の思い込みも混 まず、「べこもち」

切り口が渦巻き模 新粉、黒砂糖で作 る白い生地に、上 ね合わせ、切り口 ち」。色々な色で 様になる「べこも ね、巻き合わせ、 る黒い生地を重 が花や動物、キャ 着色した生地を重 方の方言で牛の事。ハレ 食=特別な食事)ただ、

も特に寒さの厳しい地域 である為、菖蒲など植物 下北半島は青森県の中で

しますが、あくまで私が も開催されているそうで 学校のPTA、地域の催 し等で「べこもち教室」 「べこもち」。現在では

うです。(ベこ=東北地 時期としては端午の節句 の背中のようにまとめる きたとも言われているそ 等、諸説あるようですが、 ている、製造の過程で牛 せが牛のまだら模様に似 地と黒い生地の組み合わ た)として受け継がれて ハレ食(米が貴重だっ 名前の由来は、白い生

新粉、上白糖で作 は2種類あり、上

青森県菓子工業組合む

つ下北支部・やまざき製 · 山﨑太郎

はやぶさ2(右) と「道の駅」と連携 然記念物「橋杭岩」

和歌山串本」道の駅 ンした。ホテル名は するホテルをオープ 前国道沿いで積水ハ 「フェアフィールド バイ・マリオット

とを期待して大いに が近々終息されるこ 新型コロナウイルス 落ち込んでいる中、 開業した。 ウスと協業4月14日 スで観光客が大幅に 新型コロナウイル

そうです。 の生育が遅れ、旧暦に近 先人より受け継がれてき てきたとも言われている の行事は月遅れで行われ い時期にずれ込み、下北 供え物として長い年月

でも発信できればと思い 時代と共に進化する物、 は便利になりましたが、 コンの普及により、生活 島の銘菓として大切にし 又、変えてはいけない物 てまいります。 た「べこもち」。下北半 スマートフォン、 お菓子を通して少し

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 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		
Α	うす紫 1色	32-2-00001	660×660	500	32.4	NY不織布		
В	だいだい 1色	32-2-00002	000×000	500	32.4	14 1 / 148(41)		
	•							

### 新素材ふろしきM

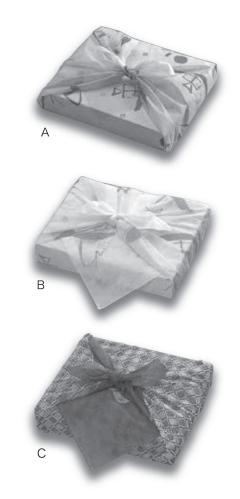
新素材ふろしきS

軽くて強くしかも経済的な不織布スパンボンドを使用 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
	С	あずき	1色	32-2-00003	750×750	800	37.7	NY不織布
1								

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。





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

至した時はとても緊張致

賑わいを見せていた神楽

江戸、明治と古くから

ました。社員の方々の

で担当の方と応接室にる

伺うのは初めてでしたの

みました。

していたのですが会社に

は個人店主のお店に訪問 邪魔致しました。いつも の株式会社鎌倉紅谷にお お菓子屋、創業六十七年 日に神奈川県で指折りの

るお菓子屋」を目指すル

ーツを私なりに紐解いて

る気持ちを一番大切にす

爽やかな挨拶のお陰で穏

興も早く、様々な著名人 坂は、関東大震災後の復

ョップを営みました。お

合わせて、当社も地元の 栗園さんとコラボして

ています。

店の顔になる商品として

# 「初心を忘れず」新たな商品を 期

洋菓子店を開業しまし があり42年前33歳の時に 小京都角館」にご縁

一小さな喫茶店とケーキシ 盛んではなかったので、

た。当初はまだ観光業が りました。傾向の変化に リピーターさんから愛さ り観光業も盛んになり遠 子を求められるようにな 方のお客様が地産のお菓 れています。20数年前よ もおやつに、お土産に、 菓子で人気を集め、現在 レーズンサンドに似たお

「さくらの木」今でいう この栗菓子は大きさによ のまま丸ごと洋菓子にア われる西明寺栗をあます の製造販売を始めました。 レンジし、魅力あふれる ことなく販売したく、そ にこだわった栗のお菓子 「西明寺栗」という品種 「日本一大きい」とい

って金額が変化する新し の協力をもらい通年販売 ないながらも栗農園さん できるように加工作業に 西明寺栗は収穫量が少

励んでいます。地元の新 ニューにとなっていきま 望できる桜並木にちなん だいたので、取り上げて 寺栗に興味を抱いていた 聞や雑誌TV等多数西明 好まれ、秋には紅葉散策 たいたお客様に大人気の だ桜のお菓子がお土産に した。春にはお店から一 いただいた商品は看板メ ながらお立ち寄りいた

流れで観光として来られ るお客様向け商品が増え 西明寺栗菓子。と時代の たように思えます。

その中でも西明寺栗に 事にしているこだわりが しいです。 こだわって作ったモンブ クトに聞けてすごくうれ で、お客様の声がダイレ ペースにてお召し上がり ランケーキは2階喫茶ス いただくことができるの 案材の風味と食感を大

み出せたらいいなと思っ

じます。今後も「初心を

いるのは本当に幸せを感

忘れず」新たな商品を生

佐々木正昭

ています。 角館菓子工業組合会長 秋田県菓子工業組合



角館プチフレーズ

# さくらの木

西明寺栗

有井宏太郎さん

鎌倉紅谷さんが掲げる せて頂きました。今回は

『おいしい』の先にあ

(第三種郵便物認可)

神奈川

され続けるクルミッ子

想い

を繋いで進化し愛

八月初旬の梅雨晴れの

やかな気持ちで取材をさ

左から「鎌倉だより」「あじさい」「クルミッ子」

そんな神楽坂で、 発展した街の一つです。 が集まりいち早く文化が

うです。その後、 として腕を磨いていたそ 井鉄男さんは和菓子職人 鎌倉の

地で洋菓子職人だった二 代目有井弘臣さんと出会 ん

神楽坂と似たものを感じ たからなのかも知れませ

だのは、神社仏閣が多い ました。鎌倉の地を選ん い、鶴岡八幡宮すぐ側に 一人で鎌倉紅谷を創業し

物であるクルミからヒン に多いリスと、リスの好 ミとキャラメルをはさみ いえばバター生地でクル 代目の弘臣さんが、鎌倉 焼上げたクルミッ子。二 鎌倉紅谷の代表商品と

大きく広がり、鎌倉紅谷 り、渋いイメージのお菓 当時は源頼朝を描いたパ ました。「商品の価値を を代表するお菓子となり ッケージに大きく変更し ッケージに包まれてお 正しく伝える」ために見 たことで、客層や需要が クターを前面に出したパ かれていたリスのキャラ を三代目現社長の有井宏 子だったそうです。これ 太郎さんが、個包装に描 トを得て開発しました。

せ方こそ大きく変えたも 時から変わりません。お 子に対する想いは創業 求し続ける」というお英 のの「常においしさを追

感動を届ける力を信じ 菓子が持つ励みや喜び、 じて進化し続けながらお て、社員と共に時代に応

広報部・亀岡肇 菓子作りに励んでいます。 神奈川県菓子工業組合



timi



### 自動機株式会社

〒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 E-mail: info@rheon.com



www.rheon.com

昨年の2月からコロナ

マびえ」父の日には「パ ズ化し、母の日には「マ

パびえ」七夕には織姫と

ウイルスの影響が出始め

洋菓子4割です。

ました。今は和菓子6割、

に店構えで再オープンし

だきました。

「アマビエ」をシリー

を変え和菓子を中心とし

周りの反対を押し切り、

「菓子匠壽康庵」に屋号

ころ新聞に取り上げられ 切菓子として販売したと

て思わぬ反響を多数いた

### 静 岡

# お菓子が好きになっ 出前和菓子体験講習会

対象に同校の調理室を会

和菓子体験講習会を6月 県和菓子協会共催の出前 静岡県菓子工業組合と

9日、沼津市の沼津学園 ースの先生・生徒34名を 飛龍高等学校の食文化コ

た! した。ここは大相撲の翠 め朝早く学校に着くと登 場に開催した。準備のた ちの良いあいさつを頂戴 校の生徒、誰からも気持 して清々しい気分を満喫

である。 の横浜DeNAベイスタ 園桐陽高等学校」の出身 同校と兄弟校の「沼津学 ズで活躍の大貫投手も

対策を講じたテーブルで 法をやって見せ、コロナ 補助員がテーブルを廻り 個々に作業を行い講師や 練りきり「紫陽花・朝顔 ・向日葵」の3品に挑戦 **した。1品毎に講師が製** 初夏をテーマにした

名門校であり、プロ野球 制覇を収める文武両道の はじめ、和太鼓でも全国 ングから各種スポーツを 講習時間は110分

指導を行った。女子生徒

サッカー、柔道、レスリ 富士の母校である。野球、 師の話をしっかり聴いて 全員が真面目に真剣に講 が3分の2と多かったが いるのだろう。 いる姿に感動した。良き 校風が生徒達に浸透して

ませた。 た「和菓子の話」の冊子 和菓子協会から提供頂い 和菓子についての説明は を読んでいただく事で済 講習時間が少ないので

殆どが美味しさで選び、 洋が2名、嫌いが1名あ った(実習で好きになっ 圧倒的に多く和が3名、 た)。お菓子を買う時、 ては和洋両方とも好きが 先ず好きなお菓子につい ケートの回答を頂いた。 生徒さん全員からアン

朝顔・向日葵・紫陽花の3品に挑戦



もらうかの問いには自分 菓子は誰に召しあがって かった。自分が作ったお ベルには以外と関心がな 健康は2名。商品表示ラ への御褒美が主だった えた。講習会は100% 兄弟姉妹と優しい面が見 が、やはり両親、祖父母、

が少なく、自分の手で上

ありがとうございました。

先、今年の4月中旬より

コロナ第4波が到来。

感染状況が落ち着き始

良かったと答えている。 和菓子は体験する機会

いている。

楽しかった。と多くが 手に出来て嬉しかった。

務めて頂いた。氏は千葉 光夫氏(旬菓亭店主)に 講師は当組合員の村が きれいに出来ました!生徒さんの作品 商大卒で教員免許取得し

ており、しばらくは調理

が多く、中には飴細工や

めるなど講師として適任

菓子専門学校の講師を務

作りたいと言う意見もあ 落雁、練りきりの餡から

の人。大柄で強面の氏が

器具類の洗浄、会場の



ので和菓子に興味が湧い

たものが複数あった。 た」と♡マークまで書い

まだ明るいとしみじみ感 すると日本の将来もまだ 顔で優しく分かりやす

く、丁寧に教えてくれた

あり嬉しくなる。こうし じて、講師もやりがいが 感謝の心がしっかりと通

た生徒達を目の当たりに

徒達の評判は上々で、ア

りのあいさつも凛として

行い気持ちが良い、終わ 掃除と全員がてきぱきと

を交えて行う実習には生 優しく、丁寧にユーモア

ンケートにも「先生が笑

お菓子は「だんご」「大福」 た。次の講習に希望する たことも生徒とのコミュ 玉羹を生徒達に試食させ ニケーションに役立っ 「まんじゅう」など朝生 また、途中で材料の錦

がよろしいようで! 欲しい」とあった。お後 最後の問いに「お茶が

静岡県菓子工業組合顧

問理事・森田紀



ママびえ

葬祭の注文も減りどうし

メが激減し、空港や冠婚

療従事者へのお土産用と 彦星をアマビエ風に、医

して「ナースアマビエ」

客様から「かわいい」「お るのもったいない」など もしろいですね」「食べ エ」を販売しました。お などいろいろな「アマビ なりました。 感想も多数いただき店の 売り上げの大きな支えと

菓

宮 崎

コロナ禍を乗り切るために

創業55年あまり、先代の

私共、菓子匠壽康庵は

社長が東京で洋菓子の修

7をし「洋菓子のボスト

なっていることを聞きま エ」という妖怪が話題と た時に、妹から「アマビ たものかと頭を抱えてい

た。「アマビエ」を練

」を立ち上げ昭和53年

子

I

業

ここがポイント、良く見るんだヨー

上手く出来るかなー

新

聞

組合様より「全国縦断お

それと同時期に、菓子



織姫と彦星をアマビエ風に

新潟、名古屋、仙台とほ があり応募、出品させて 土産まつり」の呼びかけ いただきました。札幌、 ぼ完売しており、売り上 当に有難かったです。心 げ激減の中この企画は本

より御礼申し上げます。

ナースアマビエ

ずつですが動き始めた矢 め、空港などの卸が少し 子匠壽 到其意意

·<u></u>
匠壽康庵

スターが起こり今度は来 所の学校や保育園でクラ 店客が激減。コロナウイ ルスがもうそこまで来て 経済が動き始めると思う 今は厳しい毎日です。し いると感じて毎日恐怖で のでそれまでの間、お客 れば集団免疫ができまた かし、ワクチンが行き渡 マビエ」登場とはいかず した。さすがにまた「ア

菓子匠壽康庵・長友千種 宮崎県菓子工業組合・

を待ちたいと思います。

張って追い求め、日々売

子をアンテナをビンビン とワクワクするようなお 様に美味しくて、食べる

り上げのV字回復を空想

ながら前向きにその時

CLEENS

平成の時代にも献上させ その後【千代くるみ】は、 慨深いものがあります。 て年数が増すごとに、感 か、和菓子の世界に入っ

たるや幾ばかりであった 時の祖父のプレッシャー 誕生のきっかけです。当

干代くるみ

もあり、県内外の御客様 が販路開拓を進めたこと

れました。この事業は「消 応募のタイミングに恵ま

み】についてのさまざま の皆さんから【千代くる

学びの一つであり、

図柄をさりげなく使いつ そして「日本の伝統的な

のは自分たちにとっては

(第三種郵便物認可)

私へと代替わりをしたこ

ました。それは、当店の

とがこの【千代くるみ】

に御声掛けいただいたこ

な存在となる菓子があり

昨年、2代目の父より

菓

私の祖父が越中文化発祥

の菓子から、御客様への

提供の仕方等、店作りに

の地、高岡市伏木で創業

約80年を迎える店で

ついて見直しました。そ

両陛下が来県された折、

山国体に昭和天皇・皇后 しました。昭和33年の富

献上する菓子作りを当店

中で、私にとって大き

子

私が家族で営む『御菓

とをきっかけに、改めて

今後について、一つ一つ

創業者である祖父が考案

この【千代くるみ】は、

こし村百味堂』は、

I

富 山

御菓子司 こし村百味堂

産の鬼胡桃に砂糖を衣掛 るみ】という菓子で、国 代表銘菓である【千代く

けした干菓子です。

業

伝統と革新を』

新

日

# 無病息災·除災招福 ざわざ持ってきてくださ

菓子工業組合の白松理事 っていますか?知らなか 長が、事務所に来られ、 子の日」 なんですよ。 知 つも通りに出勤すると、 「今日6月16日は「和菓 6月のある日の朝、 時頃にわれらが宮城県

の日】という小冊子をわ ら、勉強して下さいね」 合で働いているのだか に、【6月16日は和菓子 との有難いお言葉と共 ったら、せっかく菓子組 の日の歴史は非常に古い しますと、

福をする日との事。時を 代からの風習で、和菓子 さかのぼること、平安時 食べて無病息災・除災招 させられ、小冊子を熟読 らないなーと改めて痛感 は、お菓子の事は何も知 せて頂いているわりに 6月16日は、和菓子を 菓子組合でお仕事をさ

ものだ、という事が分か りました!

なんとなく「また記念

日!!どうせ和菓子業界が 勝手に最近作ったのだろ

若鮎 きて下さいました。カス ナカ本舗の若鮎をもって も考えてしまった罰当た りの私は、猛省しました。 い方で、以前、白松がモ 売されます。初夏の和菓 てきて下さるとても優し 水羊羹が有名ですが、わ 子といったら、くず桜や 鮎釣りができる自然豊か 日です。政令指定都市で、 に来る度にお土産を持っ す!白松理事長は事務所 たしは、焼鮎が大好きで て初夏限定のお菓子が販 な仙台市。それに合わせ 川のアユ漁の解禁7月1 仙台市内を流れる広瀬

うなー」なんて、少しで

やまの土産ブラッシュア もっと幅広い年代の御客 県の推進事業である『と 様に知って頂きたい」と る菓子であって欲しい、 も末永く御客様に愛され なものであり、この【千 も受け継いだ
【千代くる 機会に恵まれました。 を模索していた中、富山 はないかと考えました。 自分の使命の一つなので 代くるみ】が「これから み】は、私にとって特別 て当店を知っていただく にへと繋げていくことが いう思いから、次の世代 その為に何ができるか 祖父の苦労、父の想い ようと応募しました。 くためには、自社のみの くるみ】の商品としての ラッシュアップしよう をターゲットに、自慢の るかもしれないと思い、 ドバイスを受けることで るみ】を見てもらい、ア 今一度客観的に【千代く 視野で商品を見るのでは という企画です。【千代 りたくなる商品としてブ なく、商品販売やデザイ スイーツを女性が手に取 とにかく行動に移してみ ン等の各分野の専門家に 付加価値をより高めてい 審査会にて選定してい

に【千代くるみ】を通じ 費のカギを握る女性たち

月いっぱいくらいまでの と求肥がはいっており、 エラが入っており、写真 鮎は、5月ぐらいから7 激しました!こちらの若 とも言えぬ優しい味に感 中の求肥も柔らかく、何 もしっとりとしており、 す。3時のおやつに頂い いない方は求肥のみで だそうです。線の入って 子持ち鮎を表現したもの っている若鮎は、大納言 の手前、おなかに線の入 テラ生地に焼き鏝で目や した。薄めの皮は、とて に幸せな気持ちになりま た時、あまりのおいしさ

わり、素材を生かした上 いただきました。今まで うか」といったご意見も た工夫を取り入れてはど 映されていないのではな のが今のパッケージに反 るみ】の伝統といったも た。同時に「今のパッケ 点を評価いただきまし 品な味わいの菓子である から無添加、国産にこだ た。その中で、祖父の代 なご意見をいただきまし を、客観的に見て率直に いか」「次の集客に向け イメージがもちにくい」 な菓子が入っているのか ージだと、中にどのよう 「店の雰囲気や【千代く さもありました。そして、 を織り交ぜながら、試作 思いと中山さんの発想と を当て、ブラッシュアッ 入りのパッケージに焦点 を守りつつ、「伝統と革 量産できない分一つ一つ 全ての工程が手作業で、 品を作っては幾度も話し をご紹介いただき、私の イナーの中山真由美さん ター・グラフィックデザ 木出身のアートディレク ことにしました。地元伏 プをスタートさせていく く言って頂いている7ヶ 新」というテーマのもと 丁寧に仕上げる伝統の 【千代くるみ】の中でも 「使い勝手が良い」とよ

お菓子ですので、是非仙 多いですが、健康に幸せ ナカ本舗の若鮎お土産に 台に来た際には白松がモ いかがでしょうか。 コロナ禍で大変な事も

桃カステラ

FAX (095) 820-2317

登録 第5151942号

りふれた日が笑顔あふれ 族で食べるだけでも、あ られる和菓子を買い、家 え(是非来年)地元の る素敵な日になると思い 菓子屋さんで季節を感じ ながら、和菓子の日を迎 に生活できることを願い

務局・関根美智子

ドも記載することにしま

当に嬉しかったです。

長崎カステラ

登録 第5003044号

長崎市八幡町 4-26

TEL (095) 826-0431

挑戦したからこそ、得

店作りに誠心誠意取り組 新」を胸に、菓子作り・ 経験を大切に「伝統と革

んで参りたいと思います。

富山県菓子工業組合高

き、次に繋がるよう願い より当店を知っていただ ました。しおりも見直し、 を込め、当店のQRコー デザイン」にたどりつき つ、シンプルでモダンな 一度の購入で終わらず、 カステラ・桃カステ 長崎県菓子工業組合の商標登録銘菓です

す。

今後も、一つ一つの

は、まだまだこれからで

百味堂・代表・越村淳平 岡地区・御菓子司こし村 回貴重な経験をさせてい

ただきました。私の挑戦

課題点が見えてきて、今 るものそして、さらなる

いよいよ新パッケージ

ていただいたときは、 客様に受け入れていただ 本店に来ました」と言 を購入し「また欲しくて 託先でこの新パッケージ 取っていただき、また委 たくさんの御客様に手に 先に出したときには、御 が仕上がり、店頭や委託 けるか緊張しましたが 「これ、良いわ!」と、 モートによる菓子技術講 ઇ と秋・冬向けのお菓子提 岩手 山梨 8月31日18時(接続 山梨県地場産業セン 開始17時30分)、リ かいてらす、甲府市 の地場産菓子まつ 7月22日~25日、夏 定員数: 「新しい素材の紹介

着順)/受講無料、サン プルの着払い料金のみ負

ご注意ください

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

## 担

違うんだけど」といわれ 買ったカステラと、味が

たら「それはお隣の日本

工場が動かなくなってし は、地震の影響で銀座の

っていた。取らないと取 けの分からない説明にな

を供給してほしいという いた相手だったが、商品

あった。きれいな言葉だ 福の追求」というものが 本橋の理念に「人々の幸 会社にしたいか」だ。日

私自身も時間ができたの

っていた。知らない方も

いので「この前ここで

東京という今の社名とし い新宿を合併し、文明堂

東日本大震災の際に

事なことは、「どういう

伴わないのが現実だっ が、きれい過ぎて実感が

た。特にコロナ禍の1年

売上げがどかんと減 在宅勤務も始まり、

リブランディングで大

人々の幸福の追求

本橋店があって、ライバ あり、反対側に文明堂日

> え統合を進めてきた。 れん分けは害だろうと考 入った今となっては、の いた。文明堂が成熟期に

> > 熟期となり、もう一度ブ

きた文明堂東京だが、成

のれん分けで成長して

ランディングを行うこと

ル関係でお客様を取り合

い日本橋と2番目に大き

入社してから1番大き

(毎月15日発行)

ちら側に文明堂新宿店が

れていた。例えば吉祥寺

お客様のニーズとず

ければならない。それで ていい場所にも出店しな

平成26年、東京と銀座が

したことで仲よくなり、

再グループ化した。

ブランド化が阻害されて

きは制度疲弊が起きてお

しかし、私が入ったと

られるので、出店しなく

話があり、最優先で供給

のロンロンという駅ビル

を見に行ったら、柱のこ

そ

の

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

## 前号より続く。

### カステラー 番 電話は

番

ラ一番、電話は二番」と が上がったのは「カステ も頂いたが、一番知名度 先輩方は「昔の電話帳で は二番なのか調べても、 つくったこと。なぜ電話 いうキャッチフレーズを その後、宮内庁御用達 そこで、NTTにお願い ら」と言うだけだった。 そういう広告をうったか 話は二番」という本物の し、電話帳の倉庫を探さ

広告をみつけることがで 年の「カステラ一番、電 せてもらったら、昭和10

> 文明堂の 事業継承とブラン

ャッと受話器を取った とは、当時の電話はガチ きた。ところで「二番」

ーシャルが開始された。 「カステラ一番、電話は

れるので、「二番につな へのサービスで始めたそ とにかく二番に電話しよ 銀座の二番。これならば につなぎますか」と聞か うとなる。これもお客様 赤坂の二番、四谷の二番、 いたので、二番となった。 も覚えられる番号がい 軽減するためには、誰で 話番号探しのストレスを で探すしかない。この電 らないとつながらない だ。相手の電話番号を知 つないでもらったそう いでください」と言って し、知るためには電話帳

昭和32年、テレビコマ

ら、交換手が出て「何番 一番は役所が使って

11年、東京に出て来て、

るだけのコマーシャルだ 初めだ。謎の生き物が踊 は文明堂」とつけたのが ないことは、社内でも揉 祖かもしれない。名前が なので、ゆるキャラの元 めている。いよいよ名前 前はない。昭和32年から が、あれは弊社の中では 仔グマとなっている。名 「三時のおやつ

# のれん分けと制度疲弊

で創業。今でも株式会社 円で販売している。大正 店と文明堂日本橋店が経 で、長崎を拠点に九州 明堂は1900年に長崎 営統合した。もともと文 文明堂総本店という名前 平成20年、文明堂新宿 目の前にも出店した。そ 大正12年に店と工場を麻 の後、日本橋、銀座、神 布に開き、新宿伊勢丹の

うように、子供や親戚に 店は次女夫婦がするとい 長女が夫婦で営み、麻布 新宿店は宮﨑甚左衛門の 戸、横浜にも出店した。

ンだったこともあるが、 念キャンペーンをする に出て100年だから記 をつけるか、来年は東京 あってすぐに元に戻った。 お客様からの不満の声が もいろいろあり、ペンギ る。このキャラクターに だろうなどと議論してい 名前がないから要らない か、いやいや半世紀以上

り方だ。屋号は一緒だけ 堂新宿店という会社で、 どもの商売は地域との密 い。のれん分けというや とメジャーかもしれな いう形態は、日本では割 社したのは株式会社文明 数十年経って、それぞれ 店を任せていた。それが れるかが大切だがから、 くさんいたほうが、物事 小さな会社にトップがた れど経営は違う。メリッ 支店ができていた。こう 店、高島屋店などという その名前で伊勢丹新 の会社になった。私が入 は早く決まる。また、私 大きな会社1社よりも、 トは幾つかあり、例えば

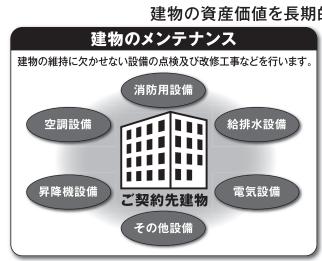
ランディングを数年にわ たって進めている。 裂してしまうので、1つ は1つでないといけな にした。目指すべき方向 にしていこうと考えリブ い。バラバラに動くと分 ば意味がない。例えば社 もう一度きれいに仕上げ いたいと考えた。ようや 気持ちにちゃんと向き合 員が仕事をしていると く腑に落ちたのが昨年、 で、この「幸せ」という し、社員に浸透しなけれ 「人々の幸福の追求」を ただ、言葉だけが先行

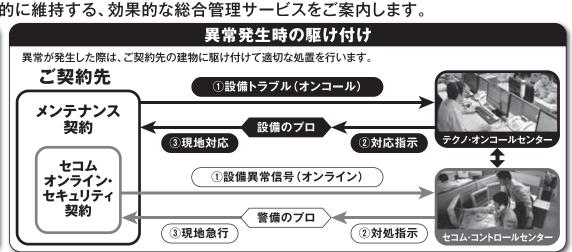
上げです」と答えた。「で が不明確な感じがしたの 料のためです…」。ここ は売上げは何のためにあ るのか?」と聞くと「給 いるのか?」と聞けば「売 何のために仕事をして 重要な手段だ。 が幸福を実現するための 給料を増やすため、「適 長」することと、社員の 正な利益」を求めること

り整理した。人々の幸福 めに社員が「人として成 がうちの理念だ。そのた 追求」をしようというの 全ての人たちの「幸福の 先という文明堂に関わる ようもう一度、 の追求という一番上の層 につながることをきっち で、全ての目的は「幸福」 に、全ての業務が向かう 従業員、お客様、 組立し直 取引

多能化がある。カステラ ども、そういうことは将 ら焼きも焼けたほうが をつくっている人は、ど 成長するためには例えば の業務を見直している。 言した。こうして、全て きたいので、利益の出な 来にはつながらない。安 上げも結構あった。けれ 財務も見られたら最高で い。営業をしている人が い売上げは要らないと明 ブランドで買っていただ さではなく、美味しさや はないか。意味のない売

コム品質の安全を、設備にも





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/ 203-5759-7857 (第三種郵便物認可)

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

FAX 03-3407-5486

話 03-3400-8901

さいが、巣篭り需要でス

柿渋を用いた飴をいち早

誇りに思うとともに、人

が北九州にあることを

したり、殺菌作用の高い

す。全国に十社に満たな だから」と常に前向きで が多いが自分で選んだ道

最近は苦しいことの方

いこんぺい糖製造メーカ

などに比べると影響は小

うお願い致します。

【基礎編】

日本菓子専門学校 岩佐 洋 一

甘酒

甘酒の甘みは、

お米の一デンプンが分解された物 RXキューブ18個分



と、生姜羹の流し合わせ 寒天大和………1·5g 水………400g 寒天大和………1・5g 粉末寒天……1・5g をご紹介いたします。 の高い甘酒入り水羊羹 水……300g (生姜羹)Brix42 百酒…………200g 日並餡(60%)…150g 小豆こし並餡(60%) (水羊羹配合)Brix42 ....400g

・寒天を併用しているの 食感を変えるためで

共に、味と香りが弱まる

氏 まれていました。 る甘酒は夏バテ防止に飲 使わずに糖質を摂取出来 に入り難い時代、砂糖を 砂糖が高価で庶民の手 今回は、そんな栄養価 生姜すりおろし……5g 解後、白双糖を加える。 3粗熱を抜いてカップに の糖度に練り上げる。 ●水と寒天を火に掛け溶 ❷並餡・甘酒を加え目的

60g流し固める。 (生姜羹工程)

的の糖度まで煮詰める。 解後、白双糖を加える。 ❸水羊羹の上に20g流し ●水と寒天を火に掛け溶 ❷甘酒と生姜を加え、目 し上げます。

・今回は糖度42の甘酒を んです。昭和九年に初代 紹介するのは、福岡県北 八幡東区にて創業されて 九州市八幡西区にある 人江卯之助氏により同市 「入江製菓株式会社」さ 今回九州ブロックより

会)と申します。任期中 どうぞよろしくお願い申 田茂樹(北九州菓業青年 ック長を拝命しました原 全菓連青年部九州ブロ

長崎からシュガーロード

年間その技術を守り続 導入したことです。五十 こんぺい糖の製造技術を に亘る同社の歴史の中で 目社長の時代に大阪より 特筆すべきことは、二代 一のこんペい糖製造メ 今では兵庫県以西で カーが減少しています。 う逸話もあるこんぺい糖 大変さから年々製造メー ですが、その製造方法の かし同社では今も中堅

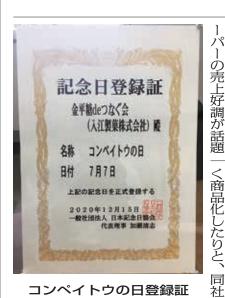
され、その美味しさから を通じて織田信長に献上 信長が虫歯になったとい

られており、最近では7 限定販売したりと、伝統 の日」として記念日登録 月7日を「コンペイト」 菓子を現代に生かす取る ルティや返礼品として用 されています。 組みに盛んにチャレンジ ィストとのコラボ商品を いられたり、有名アー し、大手メーカーのノベ れ

長は語ります。「いわゆ で、同社も少なからず影 る流通菓子なので土産品 響を受けていると入江社 昨今のコロナ禍の影響 る。硬い飴菓子はどちら り、時代に即して対応し かといえば後者にあた 増々売れなくなってい れるものはより一層売 極化が進んでいる。好ま 志向にならい砂糖以外の 大きな課題ですが、健康 ある飴菓子を時代に合わ ないと生き残れない」原 せてどう変化させるかが 材料のほとんどが砂糖で 糖を用いた商品の開発を 好まれないものは

る入江社長は御年67歳。 のためにも大変活躍され 子工業組合副理事長や北 ます。現在でも福岡県菓 まれることが多いと言い われています。 長を務めるなど、家業の 九州市食品衛生協会の会 想は人との会話の中で生 方で業界や地域の発展 入江社長の新商品の発





コンペイトウの日登録証

増々のご活躍を祈念し、 切にされる入江社長の そして何よりも奥様を大 を大切に故郷を大切に、 とさせていただきます。 **九州ブロックからの寄稿** 全菓連青年部九州ブロ

ため少し多めにしてあり一ます。

白双糖………120g

フロック長

7月7日は「コンペイトウの日」

製菓株式会社 として愛され続け、現在 業地帯の労働者の栄養源 の入江雅彦社長で四代目 になります。九〇年近く



入江社長 先代の肖像画と共に