前理事長・社長のご勇退

昨年6月に齊藤

員の経営安定・向上を目 更に気を引き締め、

務める所存であり

うに致しました。一方、

様に負担のかからないよ

菓子業界の皆

北海道産の菓子原材料に 関する交流会の開催な

合連合会の理事長、

くお願いします。

全菓連

更

会員は、

全菓連団体PL保険に加入しています。

詳細は:

HP

. の

「組合員様情報

(パスワードは組合または全菓連までお問

合わせ下さい

を御覧ください

をテーマに全菓連研修会 SNSマーケティング

「菓子販売における



デザイン 東京藝術大学池田政治名誉教授

聞

だければ幸甚です。

全国菓子工業組合連合会 理事長 長沼 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 組合員: 600円(購読料は賦課金に含む) 一般: 2,000円

第1018号(令和6年1月)



金の寄付を呼びかけてお のご挨拶を申し上げます。 すとともに、一日も早い めてお見舞い申し上げま 災されました。ここに改 の皆様には、謹んで新年 とうございます。組合員 復興をお祈り申し上げま で多くの組合員の方が罹 震が起こり、 新年早々、能登半島地 全菓連としても義援 石川県など 年頭所感

ました。新たな年を迎え、 合わせて運営してまいり をいただきながら、力を 事・監査役の皆様に支援 皆様や理事・取締役、監 経過しましたが、三役の した。就任して、半年を 社の社長を仰せつかりま での大会の4分の1まで 続可能な菓子博実現に向

せていただいています ろいろな機会でご説明さ ラクターを「シマエ大福 日には、旭川市にて第2 にそれぞれ決定しました 博2025」 に公式キャ 愛称を「あさひかわ菓子 回実行委員会を開催し、 いたします。昨年11月27 に、北海道旭川市で開催 会ですが、令和7年5月 (20面参照)。 今大会の特徴は、持 、また、い 存じますので、 川で開催できましたら、 くお願いします。 他県でも開催可

皆さんに実感して頂ける 入のメリットを組合員の 共通課題を聞き、 せつかり、各都道府県組 合から組合員減少という しておりますので、

している全国菓子大博覧 皆様にご協力をお願い ります。 新しい取り組みもあ 人口35万人の旭

を中心に県の日のイベン 能と思われるように進め ご協力をいただきたいと 展示を行わない分、販売 トやお菓子の配布などの また、私が理事長を仰 何卒宜し 用した販路拡大の実例と つでも視聴できるように のページにアーカイブし なっております。以上、 クニック、販路開拓・拡 を開催しました。その内 ており、組合員限定でい すべての講習は全菓連ホ 大のためのSNS活用 インターネットを使 お菓子の撮影のテ 最新セキュリティ 「組合員様情報」 「菓子業界情

全菓連共済ビルデング株式会社社長全国菓子工業組合連合会・理事長 2025 に ご協力を

子博

年部では「情熱と勢い」

をテーマに1年に4回、

青年部経営勉強会を開催

いたします。初回

(第 1 の講

ので、先ずは経営セミナ 集まりであると思います 者というよりも経営者の 取組みが必要と思いまし 事業パートナー代表取締 松本光輝先生 4年と2025年にやる 存じます。一例として、 に尽力していきたいと の「経営者が202 菓子工業組合は技術 (株式会社 の事務局研修会において きるように致します。 EBでの同時配信及び後 講演を予定しており、W 労働者に関して」などの も ご覧ください。3月8日 菓技術WEB講習会は昨 大変好評を得ている製 「労働力不足と外国人 アーカイブで視聴で

も取り上げ、「お菓子屋 目公開しましたので、 子」を3品、 協力により「チョコレー トとココアを使った洋菓 日本菓子専門学校の 一今回はパン

待しております。 この勉強会の成果にも期 めさせていただきます。 師は恐縮ながら、私が務 回は2月19日15時)

販売をお願い申し上げま れた、お菓子の製造及び 引き続き、安全に留意さ れていると存じますが、 の皆様は大変、ご苦労さ 者の買い控えなど組合員 終わりに原材料の高

頭のご挨拶と致します。 をご祈念致しまして、 のご健康と御商売の繁栄 負を述べ、組合員の皆様 新春にあたり、

「Île de beauté (美しい島)」

田中 啓太氏

日本菓子専門学校

お金が返せない

ロナ禍に銀行から借りた べきこと5つとは」、「コ

この年末にどう動くか

上で公開しました。また、

何をすべきか」

らしい作品でした。当日 お願いします。また、 で、ご協力のほど宜しく 年も開催いたしますの 来を感じさせました。 ており、活気あふれる姿 は全国の青年部の皆様 のがあり、いずれも素晴 ルの高さは目をみはるも で開催し、生徒が応募作 は、決勝戦を初めて東京 品を制作しました。 **大勢、手弁当で手伝われ** に移して、東京製菓学校 に開催されました。昨 「日本のお米」をテーマ 菓子業界の明るい

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。

下記以外にも、カスタードクリーム用撹拌子、温度センサ-安全ガード、鍋傾動架台、重量計などがございます。

# で便利您1台

### 卓上撹拌機KRシリーズ



ガス加熱タイプ (鍋容積14L)



(鍋容積12L)

KRミニシリーズ



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)







特許

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

(KR 三一用)



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

製あんオプション (原穀2kg、KRミニIH用)

株式会社

https://www.kajiwara.co.jp カジワラ 検索

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

営業部 〒340-0811 埼玉県八潮市二丁目1000 ☎048(994)5551

様に心からお悔やみを申 お亡くなりになられた皆

上げますとともに、被

災された全ての方々にお

感染症の5類への変更に

さて、昨年は、コロナ

関係者約2千名が参集し、

中小企業・小規模事

年度補正予算等による

24問題、

主な要望事項が、令和5

その結果、大会決議の

の令和6年能登半島地震

1月1日に最大震度7

供や要望活動を行うなど

に、必要な施策情報の提

が発生をいたしました。

事業の再開・復旧を図る

開催した第75回中小企業

的に陳情活動を行って参

し、その実現に向け精力

月11日に宮城県仙台市で

こうした中で、昨年10

組んでいくことを決議

関係者の皆様と共に取り

の実現に向けて、組合

団体全国大会では、全国

りました。

1日も早い生活の再建と

ために全力を尽くしてま

(第三種郵便物認可)

り、謹んで新年のご挨拶

業庁等に報告するととも 災状況を把握し、中小企

境は、引き続き厳しい状

事業者を取り巻く経営環

を支える環境整備

況に直面しました。

令和6年の年頭に当た

置し、被災地中央会と密 地震特別相談窓口」を設

に連絡を取り、迅速に被

問題など、中小・小規模

業者の積極的な事業活動

地域課題が多様化・複雑

甲辰の年は「成功という

結びに、2024年の

人口減少を始めとする

Ⅲ.中小企業・小規模事

の転嫁の遅れ、事業承継 労務費等の価格上昇とそ する人材不足、原材料や

策の推進

に努めております。

を申し上げます。

を申し上げます。

げます。

料システムを担う各段階

第一に、昨年8月に食

「適正な価格形成に関す

要となります。

ライナ情勢や円安等を背 兆しが見えた一方、ウク

頭

当

た

つ

7

体中央会 会長

洋

ンバウンド等の需要が回

復した一方で、豪雨・台

II.

中小企業・小規模事

化し、円安を活かしたイ

より社会経済活動が正常

業者等の危機的状況の克

成長促進支援等の拡

見舞いを申し上げます。

風等の自然災害、深刻化

業者の実態を踏まえた労

働・雇用・社会保険料対

本会では、「能登半島

年頭ご挨拶

### **令和6年1月15日** (2)

### 令和6年 年

### (新事業・食品産業)総括審議官 頭 景とする原材料・エネル 所 宮 感 浦

令和6年の新春を迎 謹んで年頭の御挨拶

うな中でも、営業を継続 ギー高騰の影響が依然と 産業の皆様に感謝申し上 尽力いただいている食品 して続きました。このよ 食料の安定供給に御

る中で、農林水産省では、 社会への対応が求められ 持続的な発展、人口減少 境・人権等にも対応した 食料安全保障の確保、環 今後、中長期にわたり、 の関係者が一堂に集まる

づけが5類に移行して人

イルスの感染症法の位置

昨年は、新型コロナウ

流が回復する等、明るい

保が重要であり、適正な る「食料・農業・農村基 価格形成、食品産業の持 本法」の見直しを進めて 農政の基本的方向を定め 具体化していくことが必 スの確保について取組を 続的な発展、食品アクセ ステム全体の持続性の確 から消費を含めた食料シ っていくためには、生産 います。今後とも、国民 に持続的に食料供給を行 つの観点から対応策につ て、食料安全保障、環境 を立ち上げ、食品産業を な発展に向けた検討会」 月に「食品産業の持続的

司

ところです。適正な価格 る協議会」を立ち上げ、 形成について、関係者間 具体的な議論に着手した 権対応、生産性の向上や 外原材料調達における人 2削減等の環境対応や海 援を促進するほか、CO

円滑にする体制づくりを 等を通じた食料提供等を

で議論を尽くし、消費者 国の実態に即した価格形 の理解を前提として我が 成の仕組みづくりを進め てまいります。 一に、同じく昨年8

等を活用したビジネスモ 事業承継、 フードテック

取り組んでまいります。 て、私からの挨拶とさせ

茨 ₹310-0913

副理 同 事 長

外林平大

子槻

一秀行

北

海

道

菓

子

工 業

組

合

水戸市見川町二一三

役

員

同

副理事長

事

昭

F電 A X 話

城 県

菓

 $\perp$ 

業

組

の連携強化の取組等の支 るよう、事業者と産地と ます。この中で、国産原 材料を安定的に調達でき 配慮、人口減少社会の3 めぐる現状と課題につい いて議論を深めてまいり 間地域等でのラストワン クセスの確保を図るた ます。 デルの育成等に取り組み を進めるとともに、地域 の整備等の取組や、中 で活動するフードバンク マイル配送に向けた取組 め、物流2024年問題 に対応した中継物流拠点 第三に、円滑な食品ア

□ (○二九)二四四—七二七— (○二九)二四四—七二三— 亀印製菓㈱内 進めてまいります。 そのほか、令和6年6

多幸を祈念いたしまし 結びに、本年の皆様の御 らゆる施策を総動員して と向き合い、食品産業の 持続的な発展に向けてあ 今後も食品産業の皆様

施策の広報と迅速な執行 向けて、本会においても 合経済対策」に盛り込ま 早期かつ速やかな実行に れたところであり、その 「デフレ脱却のための総 く、会員皆様との連携を 重要課題の解決を図るべ 大阪・関西万博などの最 習制度の変更、スタート アップ育成、輸出拡大、

申し上げまして、新年 合と中小・小規模事業者 長を実感する1年となり の皆様にとりまして、成 す。本年が、中小企業組 起の良い年とされていま 芽が成長していき、姿を 整えていく」といった縁

同 同 同 同

利主洋充

弘人市宏崇雄

事

久渡若若水田田長

木辺狭杉上中村沼

英

月に適用期限を迎える特 ます。 時措置法の見直しを進め 定農産加工業経営改善臨

ていただきます。

深めて参ります。 層強化し、伴走支援を

生産性向上、物流の20 ものづくり補助金、事業 グ等の「人への投資」、 改善・事業再生、デジタ 化することを踏まえつ 再構築補助金、省人化・ ル化の推進、リスキリン つ、資金繰り対策、経営 ご挨拶といたします

### 〒060-0061

F 電 札幌市中央区南一条西四丁目一三番地 A X 話 ○一一(二六一)七七○三 ○一一(二二一)七八四八 日之出ビル八階

### 宮 城 県 菓 子 業 組

合

副理事長 同同同 事 長 問

同同同同問報 専務理事 外目大阿熊宮高中鈴近高白遠 黒和部谷本橋澤木江橋松藤 雄典 耕清健貴美 同治弘一博武一彦司生江郎郎

岩

手

菓

子

Ι

業

組

俊潤

### 〒980-0011

FAX ○二二十二一三十五○七七電 話 ○二二十二二十二十七八五九 1年 1年 ○二二十二十二十二十二十四八 員

### 秋 田 県 菓 子 工 業 組

合

専務理事 副理事長 同 同 事 長 組川斉小小軍塚 口藤国松司本 員 雅 信

同丈稔也彰幸高

一八(八六二)七○一五 (八六五)三五三六 (八六五)三五三六 (八六五)三五三六

〒010-0061

秋

田

市

F 電

A X 話

₹020-0045 理 育 年 部 同 同 同 同 同 同 同 同 同 同 写 同 写 同 同 事 長 在 理 青年部副部長 理技常副 専副 術務理 務理 理事 事 同 F A X 話 岡市 事 長事長 小 井松西齊髙千嵯柴 阿 笠 小小 高 野笠 小 大小菊齊阿 寺原橋 原上田野藤橋葉峨田 部 沢 浦松地藤部

惠仁俊隆正壱健 大

利章隆優薫市博満悦利朗二司 仁広豊清明一

F電青 A X 話 市 長島三丁 -七七七—三七一九-七七六—八五九一 九一号

₹030-0861

### 森 菓 業 組

務理 理事 事 松大扇柿大舩中當山山吉阿菊若川畑佐 田田野本竹見居麻崎本田部地山嶋中藤 忠将和文

智善 雅正亮規正康清 淳 之 司嗣繁仁美悦文雄裕寬智輔浩義晃紀雄

同同同同同同同同

吉野屋菓子舗

おります。いちじく・オ

のロングセラーとなって

(毎月15日発行)

ジャムをサンドしたお菓

子です。発売以来32年も

吉野屋菓子舗は商品の一9割がいちじくのお菓子

ドの香ばしい風味広がる

焼き菓子の中にいちじく

吉野屋菓子舗

地元のお客様に愛されて

じく・オ・アマンド」は です。そのうちの「いち

まいりました。アーモン

秋 田

北限のいちじく

BEST OF TOYAMA SWEETS

入賞者集合写真

### 富 山 富山県菓子工業組合

第9回 BEST OF TOYAMA SWEETS ME 洋菓子協会との共催事業

また技術向上や若手職人 では、新たな商品の開発、 育成を目的に、アフター

き続き開催した。本年度 ま菓子コンテスト」を引 OF TOYAMA SWEETS

コロナを見据え2021 とや

創作菓子で競い合った。 の有名フレンチオーベル 材の「ピスタチオ」を使 完備したバーチャルスタ 地)の最新の映像機器を 市オフィスパーク5番 いバラエティーに富んだ との共催で、今までにな お呼びした高島屋和菓子 ぶ中、特別審査員として った様々な創作菓子が並 が寄せられた。テーマ素 組合員から渾身の21作品 ジオにて行われ、県内の ンセンター(富山県高岡 コンテストは10月18日 (水)富山県総合デザイ るよう工夫した。これか

会(会長 米田義直氏) マとして富山県洋菓子協 「ピスタチオ」をテー タチオ、フランボワーズ が勝ち取った。飴とピス の花の形に仕上げ、柔和 り込んだザクザクとした をパイのように層状に織 た。三國氏は「ピスタチ がん)の型を使って緑色 食感が特徴。落雁(らく ンボン・ド・ラ・ペ)」 氷見市の「三國屋」の三

まだまだ発展途上な食材 ラーな食材、和菓子では は洋菓子では割とポピュ ジュ「Levo/レヴォ」 司氏、スイーツジャーナ 審査が行われた。 場性、独創性の4項目で 般審査員として2名、 リストの平岩理緒氏と一 オーナーシェフの谷口英 本年度の優勝作品は

子「Bonbon de la P(ボ 國大輔氏が出品した干菓 市 らもお客様にお菓子で幸

羽柴雅洋氏の「懐想」、 には、「福多屋菓子舗 せを届けたい」と話した。 ュ」、谷口審査員特別賞 っ!モン・ピスターシ なえみ」、3位は「パテ その他、準優勝は「引網 ィスリーヴェルフヲン 香月堂」新庄遥香氏の「は ス」清水千汐氏の「ミミ の「GAMME

の美味しさを出すには難 ーマのピスタチオは本来 いただいた。「今回のテ

畑審査員特別賞には 子センター」新森朱美氏 別賞には「オークス洋菓 めぐみ」、平岩審査員特 春」碓井千春氏の「翠の VERTE」が選 光

最後に畑審査員に講評

いと語った。

入賞作品 しい。そして若い世代に 素材であっても試行錯誤 しい素材の一つ。難しい くくって頂いた。 しチャレンジし続けてほ って欲しい」と作り手の しっかり伝え、育ててい 気持ちをよく考慮された 」寧で的確な言葉で締め また出品作品は11月1

りへの挑戦を続けてきた ストーリー性のある富山 れ、食材やコンセプト、 らしい魅力的なものづく 産学官連携も視野に入 り、異業種組合との共催、 き来年度も開催予定であ 渡邉理事長は、引き続

務理事・篠原誠 富山県菓子工業組合専

いちじく羊羹



かけ、いちじく甘露煮の 研究をはじめました。古 に近隣の菓子店主に声を

から続く熱い思いがあり だわる理由には祖父の代 羊羹など、いちじくにこ パウンドケーキ、最中、 じくの甘露煮やジャム、 ・アマンドはじめ、いち

代の祖父が昭和30年前後 は、戦争の時代を経て初

昭和2年創業の弊社

ある由利本荘市石脇地区 て、各家庭で甘露煮が作 季節を楽しめる果物とし 家で庭木として栽培され を含め鳥海山麓一帯の民

くからいちじくは弊社の

られていました。しかし

と甘露煮は作り方が難し 硬くなったり煮崩れたり 名物にしよう」と地域の の技で仕上げて「地元の い料理です。これをプロ

の製法を編み出し、商品 化に成功したのが初代に 続いて二代目の父は

菓子店主が立ち上がった

いちじく羊羹を開発しま

のでした。そこから独名 息子夫婦と共に祖父、父 えたのが、いちじく・オ 数年前から4代目となる した。ならば自分もと考 ・アマンドです。現在は、

子舗代表・吉野隆樹

由利本荘支部・吉野屋菓

秋田県菓子工業組合

ていきます。

もいちじくメインでやっ の思いを継ぎ、これから お客様、そして祖父と父 食文化です。いつも支え あったいちじくは大事な

てくださる地域の皆様や



いちじく・オ・アマンド

と守ってきた甘露煮作り ちじくを甘露煮にします。 期の9~10月のピーク時 を使用しています。収穫 ちじく(ホワイトゼノア) れる寒さに強い新鮮ない ちじく」。鳥海山麓で採 露煮の素材は「北限のい に力を入れています。甘 には1日200㎏ものい 古くから身近な存在で

### 崎カステラ・桃カステ

店大和富山店にて期間限 日から1週間、地元百貨

定販売を<br />
行った。



長崎市八幡町 4-26 TEL (095) 826-0431 FAX (095) 820-2317 されて以降、マスク着用

足かせにならないか危惧

により、全国各地でイベ

ロシアの軍事侵攻を発端

激な変動等のリスクにこ

ンフレの進行や為替の急

海外へ目を向けると、

ロナが5類感染症に移行

昨年は、5月に新型コ

の低迷による個人消費の 圧力の高まりや実質賃金 が、度を超したインフレ な回復傾向にあります 需が牽引する形で緩やか ル化・省力化投資など内

るものではありません。

本年は、混迷の度を深

しは、決して楽観視でき

す。世界経済全体の見通

が見え始めておりま

済もここにきて変調の兆 率を維持していた中国経 おり、これまで高い成長

(第三種郵便物認可)

頂いております関係各位

/御礼申しあげます。

り何かとご支援ご協力を

年頭にあたり、平素よ

謹んでお慶び申し上げま

化に伴う個人消費の回復 経済は、社会生活の正常

や人手不足を補うデジタ

気後退の懸念が高まって

こなった利上げにより景 レを沈静化するためにお 気が戻ってまいりました。 など3年ぶりに街中に活 ンドが本格的に回復する

おります。

情勢は混迷の度を深めて 地上侵攻するなど、国際 スラエル軍がガザ地区を

スポで開催されるFHA 10月にシンガポールエキ

さて、当会では、本年

このような中、我が国

欧米各国では、インフ

令和6年の新春を迎え

### 令和6年1月15日(4)

### 菓子産業の持続的な発展に向けて 太 田

# 別のご高配を賜り、

明けましておめでとう

県菓子工業組合並びに傘 業組合連合会、各都道府 ございます。全国菓子工 には、謹んで新年のお慶 下の組合員企業の皆様方

どにより、ようやく新型 界的な新型コロナウイル 制限の大幅な緩和、我が スによる社会経済活動の に、旧年中は当協会に格 びを申し上げますととも イルスの5類への移行な 国における新型コロナウ さて、令和5年は、 栄 年頭ご挨拶 郎 世 みても、菓子の消費支出 いるところです。菓子製 していることが見込まれ る状況で推移しました。 は名目でプラスが続いて ます。また、家計調査で どの購入額も大きく回復 傾向にあり、土産菓子な って前年を14・8%上回 までの間で、円安も手伝 訪日外国人も大幅な回復 記録し、令和5年も10月

状況に戻りつつあること 過去最高の335億円 子の輸出は、令和4年に を実感した年でした。菓 コロナウイルス発生前の ところです。

ころです。こうした中、 ころです。「生鮮食品を 続のマイナスとなったと %、このうち菓子類は同 除く食料品」は同7・6 家計調査でも、 前年同月比でマイナス2 %前後の伸びが続いたと で2・9%の上昇で、3 費者物価指数は、生鮮食 ・3%となり、19か月連 10・5%の上昇でした。 品を除いて、前年同月比 方、10月の実質賃金は、 方、直近の10月の消

造業の業績が好転するケ ースが多く見受けられた を懸念する向きもあると りますが、全体として、 り、菓子の種類や事業者 か月連続でマイナスが続 消費者の買い控えの影響 くようになってきてお によって状況に違いはあ

菓子類の 生活を豊かにするお菓子 が円滑に、しかも持続的 村基本法の見直しの一環 ても、消費者の皆さんの ています。菓子業界とし 発展に向けた検討を進め で、食品産業の持続的な いては、食料・農業・農

消費支出は、実質では8

ころです。 こうした中で、国にお

社会経済情勢の下で、 な形で届けられることが あると考えています。 実に解決していく必要が は様々あり、一つずつ着 のために解決すべき課題 何より重要です。現下の 第1は、2024年問

したところです。今後と 協会としても12月に公表 の策定の要請があり、当

分野別に物流の適正化等 制化に先行して、業界・ 年の物流改善のための法 界団体や企業に対し、本 応です。昨年政府から業 題を含む物流問題への対 に関する「自主行動計画」

目となる2025モバッ クショウの開催準備に着

拶と致します。 展とご健勝を祈念し、 支援を賜りますようお願 後とも当会に変わらぬご 2024年 関係各位の益々のご発

いにアピールし、 くりやお菓子づくりを大 発展に繋げてまいりたい また、本年は、 、業界の れば幸いです。

子

ントが再開し、

インバウ

I

械工業会理事長日本製パン製菓機

田

文

規模テロ行為をおこなっ

まいりたいと思っており がら、事業をおこなって れまで以上に気を配りな

た勢力を掃討するためイ

終結が見通せない中、大 とするウクライナ戦争の

業

新

聞

施いたします。新型コロ 13社とともにJBCMパ 展開を目指す有志の会員 いた本事業ですが、海外 出展事業を6年ぶりに実 ナの影響により中止して (Food & Hote Asia) への共同 HoReCa2024 すが、2025年大阪万 会場をインテックス大阪 手いたします。次回は、 会を目指したいと思いま っかけとなるような展示 博へ向け、景気浮揚のき に移しての開催となりま

確実な外需の取り込みに なり、菓子の需要基盤を 拡大しておくことが必要 です。当協会としても引 き続き、全日本菓子輸出 促進協議会など関係団体 と連携して、環境整備に 取り組んでいきたいと思 います。また、ここ3年

といたしました。新型コ 性能な機械、繊細で高い 着実に成長していくアジ ロナを乗り越えて今後も ビリオンを出展すること シュな感性で企画を進 期待にお応えすべく準備 め、ユーザーの皆様のご 積極的に起用し、フレッ 業会の未来を担う若手を に邁進してまいりますの 実行委員には今後の工 是非お力添えを願え

ユーザーの皆様の課題解 化・省力化技術により、 活かした生産現場の省人 永年培ってきた技術力を 機械・設備メーカーは、 なっております。私たち 企業経営の大きな課題に 製造業・サービス業を中 による労働力人口の減少 決に、本年も積極的に取 心に人手不足が深刻化し が顕在化していく中で、 人手不足をはじめとする 少子化の進行と高齢化

CO2の削減などに取

を更新する見込みです。

自主行動計画」に基づき、 取り組む一方、 題などへの対応です。 置付けられています。

り組んでまいる所存です。 **元** 今 が打ち出されています。 契機に食料安全保障の 砂糖・乳製品なども高騰 のウクライナ侵攻などに ウイルスの発生やロシア 組んでいく考えです。 原材料の増産や切り替 論が高まっており、国産 したところです。これを 混乱などにより、菓子の よるサプライチェーンの の対応です。新型コロナ 主要原材料である小麦・ 第3は、原材料問題へ

者において納品期限の緩 がら、菓子業界における も、この計画も踏まえな ど適切に対応していきた 物流改善に取り組んでい た当協会の「第4次環境 については、昨年策定し いと思います。環境問題 関係情報の共有を行うな 当協会としても事業者と れるようになっており、 等への寄付も一層求めら す。また、フードバンク ていきたいと考えていま 和が進展するよう対応し 延長や年月表示化などに 価対策の一環としても位 DGsに加え、近年の物 品ロス削減は、従来のS -カーとして賞味期限の 第2は、資源・環境問 、流通事業 要であると考えています。
をで利用できることが必
をで利用できることが必 第5は、輸出やインバウンドへの対応です。菓子(米菓を除く)の輸出については2025年にについては2025年にられました。このままいられました。このままいけば令和5年も過去最高 AI、ロボット技術など の活用を進めるととも 原材料の特性等を訴求し で、引き続き付加価値をが浸透しましたが、一方が浸透しましたが、一方においても価格転嫁 と考えています。 高める努力が必要です。 ド両面での支援が重要で 引き続き、ソフト・ハー 第4は、生産性向上と

衛生問題、 この他にも、

諸課題の解決に全力を挙

致します。

福 島 菓 組

〒963-8877 副理事長 同 同 事 F電郡 長 A X 話山 外平柳本斎古日神 市 堂 二四(九三二)九一九九 二四(九三二)五四〇六 三四(九三二)五四〇六 川夏山 田沼名藤 員 善隆 兵 同喜泉衛一裕男

### 東 京 都 菓子 Ī 業 組

0

副代 理代 理表 事理 長事 副理事長 同 同 東京都台東区入谷一丁目十八番十号 平 江 藪 渡 松 志 寺 中 中 本 村 澤 野 谷 塚川 員 正光彰政光光万光 同樹生男行正弘博基

菓子業界を取り巻く課題 はたくさんありますが、 菓子需要喚起など、 〒110-0013 F 電 A X 話 〇三 (三八七五) 七五五六 〇三 (三八七五) 七五五五 と考えています。 げて取り組んで参りたい

の魅力のPRを行ってお外国人に対し日本の菓子

り、こうした取組の強力 も図っていきたいと考え

当協会としましては、関 ながら、本年もこれらの 係機関・団体等と連携し 組合連合会の皆様方の 祈念し、新年のご挨拶と 益々のご繁栄とご健勝を 最後に、全国菓子工業 当の被害が予想されま いている支部があり、相

全菓連としては、周

づき見舞金を支給致しま

サイクル制度での特定事 菓連に対し容器包装のリ

れた。特定事業者とは、 知について協力を依頼さ リサイクル協会では、全

(公財) 日本容器包装

業者に向けた、令和6年

度再商品化委託申込み告

和6年2月9日

〇申込み方法

オンラインが利用でき

申込方法と同様。

話などは不通の状態が続

状況を調査中ですが、電

組合では、組合員の被害

## 令和6年

Ш

戻り始めた事により、個

り巻く環境に目を向けま 活動が正常化へと進展し

合並びに東菓工協力会の ます。東京都菓子工業組 ご挨拶を申し上げます。 皆様には、謹んで新年の 新年おめでとうござい

りでした。新型コロナウ 目となり、ウイルスの変 限や規制の無い年の始ま なりませんが、昨年は制 イルス感染拡大より4年 コロナも完全終息とは 要の回復、全国旅行支援 和によるインバウンド需 祭礼の開催、新たな生活 小のイベント、歴史有る と思いますが、各地で大 時の1年ではなかったか 0円を超えると言う非常 録的な円安、1ドル15

による喚起など、人流が れながらも、社会、経済 主原材料価格の高騰と記 すと、エネルギー価格、 我々中小零細企業を取 志 ています。高齢化、人手 は活発な意見や報告が有 ありがとうございます。 き無事終了する事となり 需要期の大変お忙しい 合員の皆様には、お菓子 案が審議されました。各 議が進行され、全ての議 藤高藏幹事長を議長に会 ご出席を頂き、栃木県齋 全菓連長沼昭夫理事長に 中、ご理解、ご協力を頂 催されました。東菓工組 業組合連合会関東甲信越 は回復傾向となりました。 人消費関連が牽引し景気 昨年秋には全国菓子工

り6月15日まで開催され 史ある菓子博を次世代へ るとのお話が有りまし しっかりと繋げたい、又 催しとして行うとの事で 覧会を、北海道旭川市に 理事長より挨拶された中 パクトな型で持続可能な 様であります。冒頭長沼 た。今回の菓子博はコン て2025年5月30日よ に、第28回全国菓子大博 私共の組合としても同

減少が多くなり今後の組 業の廃業による組合員の 不足、コロナによる売上 合員活動にも影響が出て

来るのでは無いか懸念さ

に各企業の情報発信の場 品のご案内、菓子製造機 械開発等あり、今後も更 貴重な情報交換会、新商 組合としましては大変

事を広く全国へアピール 北海道はお菓子の国産原 材料トップシェアである したいとお話をされてい

よる説明会を行っていま として協力会の各企業に せんが、新たなスタイル わず、数年行ってはいま セミナー等を行っていま ては講師の方と日程が合 したが、コロナ禍におい いて、定期的に講演会や 東菓工協力会の事業にお 当組合の賛助会である も最大のテーマとして取 時代の変化は容赦無くや まだ原材料の高騰は続 り組んで参りたいと思い しい売場の開発に対して 懸念されます。今年は新 中、組合員の減少が一番 題が今年もやって来る って来ます。数多くの難 働き方改革、人手不足等、 き、最低賃金の値上げ、

員の皆様と知恵を出し合 するか、変えるかを組合 が大事です。今年も何を 小さな成功の積み重ね

思います。 を増やす事が出来ればと 024年物流問題、まだ イス制度導入、今年は2

時代、不確実性と言うリ と思います。 大きな飛躍を期待したい スクをチャンスに変え、

って参りたいと思ってい 美味しく、より楽しく夢 す。将来の予測が困難な は、お客様や全ての方々 我々の作り出すお菓子 を与えるお菓子を作る、 にとって必要な商品で

展を目指して参りましょ のご協力を頂き、業界発 今年1年、組合員各位

す様心からお祈り申し上 て素晴らしい年になりま 新しい年が皆様にとっ

合など不明な点は、協会 61)に問い合わせる。 オペレーションセンター (03-5610-62 申込書類が届かない場

# 呼びかけについて 能登半島地震義援金」の

幸甚に存じます。

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

21人以上

を利用する事業者(小規

・製造する事業者や包装

飲食店など

▽事業規模

川県菓子工業組合の口座

義援金は次の石

事業において容器を利用

直接お送り頂ければ

録する大規模な地震が発 生し、現在も余震が続い を中心に最大震度了を記 ていることは皆様ご承知 現在、石川県菓子工業 去る元日早々、石川県

被害が甚大になることが 業組合につきましては、 予想されますので、都道 題の義援金の寄付を呼び かけさせて頂くことと致 府県菓子工業組合へ、標

お願いします。

しました。

口座番号:50922 和支店 普通預金

(毎月15日発行)

振込口座:北國銀行

# 口座名:石川県菓子工業

令和6年度 (公財)日本容器包装リサイクル協会 再商品化委託申込み告知

○容器・包装を利用する 中身製造事業者 ▽関わっている事業 食品、

業員6人以上

▽容器包装の素材

品を販売する際に容器や ○容器の製造事業者 清涼飲料など) ○小売・卸売事業者

包装を利用する事業者) 入、容器や包装が付いた ○輸入事業者(容器の輸

○申込み期間

4千万円超または従業員 ○テイクアウトができる ○製造業等・売上高2億 上高7千万円超または従 ○商業、サービス業・売 申込む。 or.jp/) にアクセスして 場合は、協会ホームペー (https://www.jcpra. オンライン手続きで行う 会議所・商工会に送る。 ない場合は、申込用紙に 記入の上、最寄りの商工

込み受付の案内は次の通 トル、紙、プラスチック 令和5年12月6日~令 また、再商品化委託申 ガラスびん、ペットボ きが必要となる。オンラ ど、特定事業者に該当し 込をする場合は、 6)。オンラインで非申 03-5610-626 ンターに送る(FAX・ を協会オペレーションセ は「非申込FAX返信票 ない方でも非申込み手続 インが利用できない場合 また、小規模事業者な

行事予定

会 宮城 子工業組合新年祝賀 1月23日、宮城県菓

士氏(社会保険労務士法 び新年会、講師・菊地仁 菓子商組合合同勉強会及 子工業組合・山形市 1月30日、山形県菓 長)、宮崎市民プラザ

崎 2月20日、講習会 について」、講師・中島 彩子氏(九州農政局生産 彩子氏(九州農政局生産 ランドホテル、静岡市 氏(㈱オリーズデザイン 用」、講師・岡崎理校A 代表取締役)、中島屋グ 静岡 拡大のためのSNS汪 2月8日、 ・講演会「販路開拓

₹963-0531

福島県郡山市日和田町高倉字大口原18-45

### 田中製粉株式会社

代表取締役社長 田 中 康 夫

TEL: (024)958-2800 FAX: (024)958-3388



創業から今までの経緯も

吉田さんが修業終えて

にモノ教えたくないみた

いなかった。職人だと人

せることを最優先」。

影響を受けた3つの出来

あった。②経理も経営も

ないとあきらめた時期も

事はありましたか?

J活性しつつあります。

的にいろんなことを教え

販売。30才で帰ってきて 父は、大卒後は薬の訪問

が低く悔しかった。新し

作ろうとした。時間内に

成果を出す仕組みにも注

うまく伝わらないし、後 どできなかった。人にも

継者なんてなるもんじゃ

とから始め、規律も正す

だと思った。将来を考え

たとのこと。経費削るこ

芸の素晴らしさに圧倒さ 30才菓子博熊本大会で工 ことで3年で黒字化。③ まずは商品を安定さ

いものやろうとしても受

ンと洋菓子の店を別の

かやっていないけど吉田

現状に愕然とした。「卸 誰でもできる機械仕事の 30才で帰ってきたとき、

の育成や継続するための いな古い風習など。技術

標準化するマニュアルを

自由にできると思ったけ

「①修行から帰ってきて

に気づく。菓子屋は菓子

作っているだけではダメ

としてのみられかた

祖父が創業。お菓子し

食品という社名のまま。

て下さりお世話になりま

技術コンテスト「金賞\_

栃

木

県 菓

業

組

した。別の機会でも吉田

# ブロック長がゆく

# 来て楽しいことを期待してもらえる店に

食品

ぶんワクワクしていま 議では、全体の活動に「全 す。青年部ブロック長会 名頂き、よくわからない さっそくブロック長に指 らしく青年部に入ったら らく活動していなかった 国和菓子甲子園」の他に 若手経営者育成のため 経営勉強会」の企画な 福島県は青年部がしば 田食品の吉田さんに献身 る北海道青年部長の㈱吉 では、はじめましての 東北北海道ブロック会議 たからです。はじめての 視点でとても独自性のあ んだ理由は、「経営」の 方々ばかりでした。中で る先輩経営者を思いたっ 今回北海道の函館を選 「菓子博」を控えてい

ると一段とお話が興味深 とに感謝します。 のような機会を頂いたこ 強くなりました。今回こ 伺いしたい思いがさらに 経営」しているお店にお 拝見していると「独自に く、SNSの発信なども お世話になり、仲良くな

### 初の函館 (<sub>v</sub>0<sub>v</sub>)

ありました。同時に地域 り会津藩とかかわりが深 有名ですが、五稜郭があ イメージも強く憧れも 函館は、夜景や朝市も

密着モデルの函館最強B は、昼過ぎ出発し新幹線 っていても、なんとなく いました。会津若松から 行くタイミングを逃して んでいつか行きたいと願 さんもあること。本を読 ェーン「ラッキーピエロ」 性のある「ハンバーグチ

れるものと思います。ど 翌朝は、朝市で海鮮の市 もマダラの白子も、みん 地の風土や文化が反映さ な旨い。さすがの函館。 ャガイモと塩辛。刺し身 酒屋へ。イカが旨い。ジ 夜飯は、海鮮が旨い居 お菓子はその土 もない。地域ごとの習慣 と同時にその地域でウケ 味が惹かれます。 や競合他社によってこと じく売れるというもので

せまで胃を落ち着かせま ーズカレー」で待ち合わ

食事前におじさん2人で 味で寒い(笑)。 ていましたがいろんな意 夜景(笑)寒いと言われ 函館山のロープウェイで した。念願の旨さに感動。

到着。会津も雪国ですが、 を乗り継いで6時間弱で 辛く水分値多めの超名物 事の約束前にさっそく くれます。吉田さんと食 ーガー」と家庭的な独自 は冬の寒さを痛感させて さすがの北海道函館の風 「チャイニーズチキンバ 「ラッキーピエロ」で甘 こかで売れているから同

### とめてみました。 吉田さんへの取材質問ま

良いお菓子とは?

屋さんも見学させて頂く なります。私は、お菓子 ンセプトを大事にしてい

る。しばらくたって食べ ると、時間たっても水分 「生地とのバランスとコ

専務理事

ツ 山崎氣藤波泉藤

友

紀

同明弘雄雄博秀藏

同

常務理事

三

員

谷和斎藤

副理事長

事

長

信高

₹321-0973

電宇

FAX 〇二八 (66) · 子都宮市岩曽町一三:

六五二四二十二二十の一

よ」(三重県)の岡本さ れたが、独学で試作する ないと思い、作品を作る とスタートラインに立て るかもと思い、その時期 他の人と知り合いになれ とりまくる。出品しない 菓子博姫路大会で、 もうまくいかず。34才、 に知り合ったのが「こと 回よく見ようと写真を

店内風景 盆栽を買った思い出か 興味の原点を振り返った. ら、工芸菓子への感覚の お年玉でゲームソフトと の影響。小学3年の時、 の対象であった。父は、 目然から学ぶ自由な発想 人生の大きなひとつの決 「祖父はもの作りの憧れ 影響を受けた2人の人物 んだった。北海道からは ネットワークが広がった 搬し出品。いろんな情報 会に車に作品を積みフェ 出品無理と皆に言われた 尾会長にもとてもよくし そうで、大阪二六会の西 リーで京都経由で自走運 が、38才で菓子博広島大 てもらったご縁もあった」

お店にも伺いましたが、お菓子がどれも美味が、お菓子がどれも美味が、お菓子が、出来立てもありますが、出来立てのこだわりもあれば、日のこだわりもあれば、田のこだわりもあれば、田のこだわりもあれば、田のこだわりもあれば、田本のこだわりもあれば、田本のこだわりを感じる。

他

役

職

員

同

髙

俊

移行考えているもの。食感や切れ味も大切。美味しいと思ったあとの余韻の切れ具合、餡も渋みとえぐみももちつつ、どこに焦点を設計しているか?意図が感じとれるお菓子がいい。毎日餡も試菓子がいい。毎日餡も試養くから糖度と水分測る」コンテストは傾向と対コンテストは傾向と対コンテストは傾向と対けである。食 の決断したとき。次行 き帰るか?帰らないか? 気合を感じました。 た。しかし、函館戻る 議しているとの話だけ タートが早くなれた」 とで困難との出会いのこ ま東京にいても良か 店も決めていて、そのさ 往復900キロかけて今 気込みやご苦労話では 菓子博の準備にての で会 思

副理事長

池

田

尚

史

同

峯

島

重

明

事

長

宮

島

淳

郎

吊務理事

市

原

健

同

福

島

英

男

同

松

本

良

夫

同

栗

Ш

敏

明

千

菓

Ī

業

組

最後にどんな店になり いですか?と質問しま. モノを売るだけでなく

> こと。 店を目指している」との

に手のひらで真心込めて 「人とのつながりを大切

来て楽しいことを期待

てもらえるような空間の

お菓子を作るという意味」

庵

(福島県)・目黒徳幸

たくさん学びを得ること の質問の中で、私自身も

₹260-0016 F電千 A X 話 市 

ちなみに「ひとひら」と 海道ブロック長・㈱太郎 ができました。 今回のたくさんの取 全菓連青年部東北・北



和創菓ひとひら併設の吉田食品工場

和創菓ひとひらと吉田さん(左)

やかげ大茶会

されました。

生したお店や新形態の施

広いサポートを提供し

として世界で初めて認定 ゴ・ディフーゾ・タウン 岡 山

矢掛町の

イベントに参加

歴史的町並み残る

在したそうです。

部に位置し、小田川とそ

大名一行が本陣や旅籠屋 え、時に800を超える

場町でも例を見ません。

矢掛町は岡山県の南西

初の「やかげ大茶会」(町 月3日、岡山県矢掛町で、

に囲まれた盆地をなして

まだまだ暑さの残る11

の支流である美山川流域

に開けた、緩やかな丘陵

姫も宿泊した石井家が、

観光交流推進機構主催)

が催されました。

陽道の宿場町として栄 います。江戸時代には山

国指定重要文化財とし った高草家があります。

### 山 梨 第50回信玄公祭りに参加して 武田兵糧丸などを販売

兵糧丸の販売

第50回信玄公祭り

る紅梅焼を見て「どんな

える参加者が戦国武者姿 団出陣。1000人を超 玄公役に富永愛さん、山 進する様は圧巻です。今 で甲府市の平和通りを行 トです。メインイベント でいちばん大きなイベン 例年開催されている県内 武田信玄の遺徳を偲び、 祭りは戦国時代の名将・ 開催されました。信玄公 信玄公祭りが秋晴れの中 は28日に行われる甲州軍 10月27日~29日第50回 を迎え華やかなお祭りと

本勘助役に白須慶子さん 粉を販売しました。 焼と紅梅焼・餅入りお汁 た「武田兵糧丸」や懐か 代の保存食をイメージし お休み処として準備して 光推進機構で武将たちの ます。テントは山梨県観 はさんで5年ぶりとなり 出店するのはコロナ禍を いただきました。 菓子組合では、戦国時 山梨県菓子工業組合で 武田兵糧丸は10年くら いお菓子としてかるめ

産業センターかいてらす 菓子組合で製作したもの です。平素は山梨県地場 い前に新しい銘菓として

海中田村

るほどの盛況ぶりでした。 それぞれ特徴のあるお菓 でのみ販売しています。 子が並び夕方には完売す が、お客様は待っている

で多少時間がかかります しました。焼き上がるま かるめ焼は実演販売を

そうに見ていました。初 を珍しそうに、また楽し 間出来上がっていく様子 きを頬張っていました。 多く出来立てのかるめ焼 めて召し上がるお客様も 紅梅焼は江戸時代、甲

りとした口当たりで大好

いただきました。さっく お菓子ですか」と質問を

評でした。

斐の国(山梨県)は幕府 組合員の商品を取り揃え ち寄っていただき、今ま です。また来年も多くの できたことは大きな収穫 のお菓子が少しでも紹介 売できました。山梨県内 での中でいちばん多く販 トにも多くのお客様に立 ました。菓子組合のテン 訪れたと新聞発表があり 祭りは3日間で23万人が て参加したいと思います。 今回開催された信玄公

お客様は店頭に並んでい ています。観光で訪れた ふっくら焼き上げた「ソ の直轄地となっていた ます。今ではミルクやベ たのもこの頃だと思われ 梅焼」が甲府に入ってき が多く流入していまし 為、甲府には江戸の文化 フト紅梅」が人気となっ た。浅草で生まれた「紅 -キングパウダーを加え 事長・内田長久 山梨県菓子工業組合理

アルベルゴ・ディフーゾ ぎ宿泊施設「矢掛屋」が このような歴史を受け継 れているのは、全国の宿 また東方には脇本陣であ 代に本陣を務め、あの篤 みのほぼ中央には江戸時 な町家が軒を連ねる町並 など町の中に分散して滞 (イタリア発の分散型ホ ともに良好に保存さ IIIIII JAKARI KAR

行っていて、古民家を再 町並みを生かしたまちづ くりを官民一体となって 近年ではこの伝統的な 設などが続々とオープン まざまな世代に向けた幅 しています。また町では 子育て支援をはじめ、 さ

らに矢掛町が「アルベル

テル)の認定を受け、さ

矢掛町の町並み

和菓子マルシェ

境が程よく調和した街づ ました。観光地と生活環 町は中国地方1位になり ランキング2022」で 民間調査の「街の幸福度

くりに成功しています。 が催され観光客や住民ら おうと「やかげ大茶会」 で伝統文化に触れてもら そんな歴史的な町並み

では県内外の人気和菓

した。当日は天気も良く

年部部長・小西勝浩

スイーツ店が大集結

近くのやかげ町家交流館 ず)焼の茶器の特別展 さんの講演もありました。 統工芸「京焼・清水焼」 茶会では茶道裏千家淡菜 や、次期当主の宮川真 の流れをくむ真葛(まく 行いました。来場者は江 会笠岡支部が、やかげ郷 が一服を堪能しました。 戸時代より続く京都のこ 土美術館中庭で野だてを また大茶会に合わせて

子を持ち寄って販売しま がにの形をしたおまんじ をはじめ、珍しいかぶと 続いて2度目のイベント 組合青年部は今年2月に ゅうなど部員自慢のお菓 参加。地元名物のゆべし 催された和菓子マルシェ 子の木型を使った消しゴ た和菓子マルシェ、和菓 ムづくりのワークショッ 我々、岡山県菓子工業 町並みを散策すると数々 ような懐かしい雰囲気の か。タイムスリップした みてはいかがでしょう の出会いが待っています。 岡山県菓子工業組合青

出羽三山 羽黒山伏祈願 節分商品一例 福豆 この能鬼 ©フジオプロ 2024 いと買えないお菓子が並山、倉敷等に足を運ばな 客様も大勢おられました。 ただきました。普段は岡 ェを待っていた地元のお んでいる事もありマルシ 皆様も矢掛町を訪れて でんちゃん 福ます 〒990-8506 山形市清住町3丁目2-45 TEL.023-644-4422 株式会社 でん六 でん六ホームページ http://www.denroku.co.jp/

マメに生きる **DENROKU** 

山

梨

県

菓

子

組

神

奈

JĪĮ

県

子 工

業組

合

埼

玉

県

菓

子

工

業

合

富

山

県

菓

子

I

業

組

₹400-0865

F電山

A X 話 県

〇〇甲

五五五府 市

市太田町

=== 

理 兼相 理事長 事 業同同同同同同 理談同同同 事 部事 事 事役

(第三種郵便物認可)

八市太 時 澤保菅斉早斎堀 志 飯溝石鈴内

卷川田田登坂谷木川藤口村野口井木田

信昌賢元猛良 一悦 武順秀 浩 長

夫郎光晃吾史郎司英太悟彦一男勲文久

群

馬

県

菓

子

工

業

組

福

井

菓

子

I

業

組

久

事

₹231-0015

電 話 〇四五(六三三)エ神奈川中小企業センタ横浜市中区尾上町五丁目八 五夕十 五10番 六階地

長

子

業

組

合

石

]]

県

菓

子

I

業

組

常務理事 専務理事 副理事長 事 同 同 同 同 同 同 同 他上内阿大浦森桜秋亀田齊伊北 原海部竹川 井本岡中藤藤條 義政正 君雅二清 滋正

同幸明弘嚴雄彦朗道肇治潔直明

₹371-0855

F電前

A X 話 市

289 289

) 六 〇 六 〇 二 四 . 

問  $\overset{\bigcirc}{\circ}\overset{\bigcirc}{\circ}$ 

屋 七七町

常務理事 理事長 同 事 同 同 長 恵 富 須 沼 大 東 石 後 原樫田尻村山川

勝範秋彦秀豊行

良千好隆

₹390-0805

EXIN FAX 話 話 市 市 〇二六三(35)八二〇七 〇二六三(35)一〇三二 nagano.kashiko@gmail.com

専務理事 **脚理事長** 同同 事 長 外廣赤手山峯清 田石塚崎村水

宏一芳隆

同一修行男秀雄

₹360-0816

F電熊 A X 話 谷 末 市 外小中石小中 八一五二 七四 

島川川野 睦祥雅政英 組

同 闰 理事

長

事

長

同雄夫雄男幸

₹918-8231

ブロック長 青年部中部 帯任理事 専務理事 同同罪事長 F電福 A X 話 井 市 小 竹 河岡村宮田平 〇七七六〇七七六 内崎嵜中村中山  $\widehat{22}$   $\widehat{22}$ 丁 信淳幸洋秀義伸 

郎 仁 一誠祐美乃治

₹920-0902

顧問理 務理 理事長 同 事 同 同 F a 金沢市I 中髙小谷長諸浦 〇七六 田木出口池江田 221 221 | 竜 慎 義 東 八八十 三九六一

新

潟

県

菓

業

組

合

₹930-0835

副理事長 会計理事 務理事 同 事 同 F電富 長 A X 話 市 生 松 松 渡 〇上 日本代(日本代) 田原原井田邉 四七一)五 誠 正 敏 憲 ) 五九六〇 五九六〇 喜一樹 幸昌明

₹951-8066

三点〇

新潟 市中央区東 FAX 〇〇前 229 228 ○六四一一○六四一一

五.

務理 理事長 事 同同同同同同同同同同 同同

佐金野吉池竹坂水堀山加関吉金小成古小高髙太

藤卷本田田内詰品沢﨑藤根田子池田川林橋橋田

恒栄圭勝朋 喜篤政弘 健邦俊隆昭雅正裕孫

雄作一彦弘勉範志浩一徹一明文士一英義之門等

也司進則正隆一

### クルルマーク 小口業務用製品

5kg以上20kg未満の上白糖・グラニュ糖について様々な重量での 小口包装への対応について、各種ご相談に応じております。 ※小口包装はミシン糸を使用しない「ミシンレス袋」となっております。

·量の手間を省けます

使いやすいサイズに軽量化! お体への負担を軽減します

軽量化によりお体への負担を軽減できます

虫の混入を防止します

ミシン糸を使わない袋だから! 異物混入を防ぎます



製造品目:グラニュ糖、上白糖、白双糖、中双糖、三温糖(カラメル不使用)、液糖

クルルマークのお砂糖



愛知県碧南市玉津浦町3番地

TEL 0566-46-0617 (営業)

₹451-0043

年 話 (○五二) 下AX (○五二)  山井服鬼森安服清河花近後 田口部頭 部部水合井藤藤 享太正武清隆 正秀義博

司宏勝司次三功幸矩一司敬

愛 知 県菓子工業組

神がかりの手際と集中

息を飲む程に見るも

予定時間ちょうどという り上げたのがまさに終了

員

のを魅了しました。出来

₹514-0033

F電津

A X 話市

♀○丸

四三

) 十一五

上がった瞬間には会場か

(毎月15日発行)

地元北海道からの出品を

子の展示に少しでも多く 場の華ともいえる工芸菓 5年に旭川で開催される

主国菓子大博覧会にて会

工芸和菓子講習会を開催

ました。来たる202

募っています。

## 工芸和菓子講習会の開催 牡丹の製法

北海道

子協会では、11月22日に 般財団法人北海道菓 (基本〜組み上げ) 子品評会(全国菓子研究

せて頂きましたところ工 生に、この状況を相談さ り、山梨県甲府市の銘店 団体連合会主催)にて日 藤先生の過去の菓子博出 懇親会をさせて頂き、安 菓子工業組合青年部との 画を快諾頂き今回の講習 芸菓子講習会の開催の企 本菓業振興会の会長であ 先生と役員数名と北海道 会に至りました。 『大野屋』の安藤耕一先 講習会前日には、安藤

技術についての貴重なお 品時の体験談やお菓子の きました。 きました。安藤先生は、

含め40人にも受講して頂 幌市)にて和洋菓子関係 者と製菓専門学校の生徒 イダル・製菓専門学校(札 話をたくさん聞かせて頂 当日は、札幌観光ブラ 屈指の工芸和菓子の技術 過去に全国菓子大博覧会 圧倒的な作品を作りあげ いほどの独創的な技法で 他の誰の追従をも許さな 者であり独自の世界観と を2度受賞するなど業界 にて最高賞の名誉総裁賞

牡丹の製法 (基本〜組み上げ) 有限会社大野 H 師

安藤耕 一先生

も途方もない時間を要 に置かなければならな まうというリスクを伴う し、また生地の性質上衝 ではなく運ぶことも念頭 撃にも弱く作品を作って 持ち運ぶことは壊れてし 工芸菓子とは、制作に 制作者は、作るだけ

も、とても分かりやすい 子をこれから学ぶ者に 会で運搬することも視野 すでに経験のある職人レ い。今回は、菓子大博覧 入門編にもかかわらず、 に入れている他、工芸菓 ルでも目を見張る技法

て頂いた題材は、 した。今回手ほどきをし

### 県 菓 子 組

副理事長

事

のがありました。

講習時間は4時間。

など、とても興味深いも フランスに空輸したお話 必要とのことで、過去に

合わせて成功に向かい記 重

動致しました。これから 菓子博に向けて皆で力を ら拍手喝采。参加者一同、 工芸菓子の魅力改めて感 事・青年部部長・吉田貴 たらと思います。 憶にのこる菓子博に出 北海道菓子工業組合理

子

がら、いろんな表情を持

ども視野に入れて制作が

み立て方法も運搬を考慮

して衝撃による耐久性な

いい大輪の花でありな 牡丹とは、別名花王と

つ花である。作り手の表

で牡丹といっても

もありました。また、 た作業も時短できる要素 今まで時間がかかってい 方まで作業性も考慮して 色々、生地の配合やこね

組

I

業

月にモバックショウの中

で開催された全日本和菓

新

ほぼいない状況なのだ。

がうまくいかず作り手が

伝統ともいえる技の継承

北海道では、現在その

そんな中、2023年3

聞

**MORI** 変わらない想い、創造への挑戦 皆さまのニーズにお応えできる包装システムをご提案いたします。 横ピロー包装機をはじめとする各種包装機、周辺機器など 高速横ピロー包装機 NSW-7000

牡丹の工芸菓子

までお菓子でつくりあ 習ですが、牡丹の飾る器 考えられない短時間の講 常の工芸菓子の制作では

同 同

外加相中佐濱岡

藤馬村木田

同二夫英二保男

浩泰伊慎典幸

最後の牡丹の花を飾

〒500-8844

F 電

A X 話

会計理事 岐 伊

市 吉 野 町

力

男

〇 五 八 八 201 201 M 三 丁 目 十 三 二 ○ 三 3 F 王

専務理事 副理事長 事 同同同同 中田小鈴藤青沢 田口川木吉木田

專韶 一利 太 郎男明伝郎博誠 ₹422-8067

F 電

静

子

業

組

岐

FAX ○五四(二八三)五五 电 話 ○五四(二八三)五五 田 話 ○五四(二八三)五五 田 田 東 河 区 南 町 2番 五五七六番 五五七五番 五五七五番 五五七五番 É 23

:理事長 森若鈴戸長鈴稲中土 田月木塚川木葉島井

正順裕智康彰淳宣

専務理

谷

紀章也一久元紀之博

静 畄 事 菓 子 工 業 組

副理事長

同同

食品のおいしさをパッケ



食品軽包装資材の専門商社

株式会社 高速

https://www.kohsoku.com

盛岡営業所

〒020-0891 岩手県紫波郡矢巾町流通センター南三丁目6番9号 TEL.019-638-3395 FAX.019-638-3396

〒983-8555 宮城県仙台市宮城野区扇町七丁目4番20号 TEL.022-259-1611(代) FAX.022-258-7833



四季の上生菓子を中心に

した柔らかくフワッとし は厚木の自然をイメージ

応じたものが並びます。

こうした和菓子は地元の

店のショーケースには

まったきれいな姿でケー

鮎もなか」は白餡が詰

まれた大粒の甘露煮の栗

ともに歩んできた88年間

伝統を守り続けなが またそこに新しいも

0)

が二つ。一つは 「侚喜月」

スの中に、「あつぎの里」

まだまだ、その季節に

Š

### 作 和 Ó 専門店

札前のターミナルに出て 小田急線の新宿と箱根 び、東京で修業、そして

る方もみな同窓生だそう 門学校出身で、修行に来 たときは社員さんが可愛 ても明るい部屋で、 た。この人は日本菓子専 いお菓子を作っていまし 「喜月」に入りました。 店舗の2階の工房はと 伺っ

司喜月」があり、ショー

3分ほどの所に

!「御菓子

ウィンドウに並ぶ和菓子

番重で今でも使っていま は初代から使われてきた 工房で見せて頂いたの

ゆったりとした雰囲気の

誘っているような明るく にちが道行く人を店内に

創作和菓子喜月」

士の内海政明様。昭和29

店主は一級和菓子技能

先代のお父様が創業

菓子専門学校にて学

内海様は二代目。日

で でも「手作りの和菓子」 は機械化が進む今日、

も可愛いお菓子がいっぱ を作っています。 店内に



四季の上生菓子が中心のショ



店舗2階の工房

(第三種郵便物認可)

手作りの和菓子

### ゆきとどいたサー

業界でもトップレベルの品質を誇る上白糖、液糖、 グラニュ糖、三温糖、赤糖などを製造・販売しています。



事務局・中山尚子

WADA SUGAR REFINING CO.,LTD.

URL:http://www.wadasugar.co.jp

〒104-0033 東京都中央区新川 2-9-1 TEL03-3555-0310(代) FAX03-3555-0303

〒132-0021 東京都江戸川区中央 3-15-28 江戸川工場 TEL03-3652-8771(代) FAX03-3674-1722

市原事業所 〒290-0067 千葉県市原市八幡海岸通 2-15-1

様の意気込みが感じられ 品を作り上げていく店主 その基にある のモッ れど大人が対象だったの は全ての商品を並べて」。 抱負を聞きました。今ま 体験教室をやってきたけ でに20回以上和菓子作り つ目は「店が開店の時に 内海さんのこれからの 今度は小学校6年生

> えているとのことです。 を教えて頂きたいと思い なるべく多くの子供たち の講習会をやりたいと考 に創作や手作りの和菓子 神奈川県菓子工業組合

手でのしてビニール袋に のし餅も搗いたもち米を い並んでいました。また、

いるそうです。 年200枚ぐらい作って 1枚ずつ入れて作り、 毎



初代から使われてきた番重









▼ こちらから▼

ピュアトースのチカラ

https://www.gunei-chemical.co.jp/puretose.html

### GCⅠ群栄化学工業株式会社

〒370-0032 群馬県高崎市宿大類町797-6 TEL 027-353-1805

新年あけましておめでとうございます

岩手伝統銘菓 岩谷堂羊羹 製造元



代表取締役 菊地

〒023-1131 岩手県奥州市江刺愛宕字力石 211 TEL.0197-35-2636 FAX.0197-35-1999





学校法人三星学園 厚生労働大臣指定 製菓衛生師・調理師養成施設 **森にいがた製菓・調理専門学校えぷろん** 〒951-8068 新潟県新潟市中央区上大川前通り7番町1240-1 

Ń

福

島

度の重要性を深く認識し

定に携わり、技能検定制

長年にわたり技能検

### 技能検定関係事業所とし 滋賀県菓子工業組合は 厚生労働大臣賞」受賞 て、令和5年度の厚生労

働大臣賞をいただきまし



酒井秀樹さん

た。すると講師の方が「残 で投げかけた方がいまし

(毎月15日発行)

お菓子のさか う質問をある会合のなか 41 は主食と違って楽しみの 為にあるのです」と述べ がありません」「お菓子

「これからは健康志向

なるんでしょうか」とい のお菓子が流行る時代に

られました。それを聞い ろの栄養分なのだ」と思 わず膝を打ってしまいま て「そうだ!菓子はここ

できました。 明媚な故郷です。 置しています。江戸時代 まいました。私のお店は 福島県の中通りの南に位 には桜谷といわれた風光 おかげさまで、 周年を迎えることが 2代目の父に言われてき 進取性には驚かされます。 ば乳業メーカーであった ことで牛乳には事欠きま 残念ながら、

念ながら身体に良いとい 長室にて林部長より表彰 滋賀県観光労働部部 

うフレコミで支持された 菓子はあまり聞いたこと 1 3 年) 外航路の郵便船で仕事を 酒井正治が菓子屋を開業 子は蒸し金つばです。東 した人物です。ユニーク 京小石川で修行をし、海 したのは大正二年(19 でした。創業菓 のが私の仕事だと考えて リ遺伝子として組み込む おいしいお菓子をキッチ い菓子を作れ!」という たのが「トコトンおいし

創り販売したことです。 が酒井牛乳店で今で言え 初めてシュークリームを なのはその時代当地方で んでした。この初代の 格は5銭でした。 実家 れます。 方向性があるかと思われ こころの栄養分」という 菓子屋はどう舵取りをし えの中に冒頭の「菓子は ていったら良いのか。答 には様々な変化が予想さ これからの菓子の未来 今後地方の和洋

前置きが長くなってし

福を彩る菓子等々。 美味しい菓子。家族の 景を楽しくする菓子。幸 ストレスを取り除ける

締役社長・酒井秀樹

業能力開発促進大会で に寄与されるものであり 月18日に滋賀県庁を訪 がら当日は出席できず12 となりましたが、残念な いて厚生労働大臣表彰式 月 30 日 共に披露をいただき、11 学習センターで開かれま て多大な協力をした団体 が開かれ表彰されること 技能検定の実施にあたっ した令和5年度滋賀県職 叙勲された皆様方と 明治記念館に於 大津市生涯 き感謝申し上げる次第で 様にご報告させていただ 検定に長年携わって来て をいただきました。 ただきました先人の皆

滋賀県菓子工業組合 50 の技能検定の歴史は昭 年頃と聞いており

す。大津市の菓子組合「小 菓子滋賀技能士会、菓子 豆会」の検定委員様と共 にはじまり、今現在は和

貢献できればと考えてお ります。今後も菓子業界 の発展に対し、少しでも

事長・竹内晴久

技能検定実技の勉強会 間続けさせていただいて 研究団体滋賀二六会の皆 いただけたらと思ってお 合格していただき、更な 会を年2回開いていただ 流も含め、青年部の皆様 年2月に実施いたします。 る技術向上意欲を持って には技能検定実技の勉強 受験者の方々との交 近の取り組みとし 一人でも多く方々が 本年も令和6

辻調グループキャリアセンター ☎06-6624-7273

滋賀県菓子工業組合理

なら理想を追い求めて行

お菓子の世界

### 学校法人 誠心学園 国際フード製菓専門学校 〒220-0004 神奈川県横浜市西区北幸2-9-6 TEL 045-313-4411 ■ 製菓製パン科2年制 ■ シェフパティシエ科2年制 国際フード製菓専門学校 F000 8 Sweets (所放权) 東京誠心調理師専門学校 〒144-0052 東京都大田区蒲田3-21-4

### **質のことなら林原**

要です!これからも創業

しく学び続けることが重

全社一丸となって新

に果敢に菓子創りに

続ける覚悟です。

つにして。

2024年4月1日、林原はナガセヴィータへ社名を変更します

多機能糖質 トレハロース

低甘味でキレがよく、菓子のみずみずしさや、 やわらかさを保つ多機能糖質

サンマルト 餅などの柔らかさを保ち 焼き物の焼き色がきれいに

水溶性食物繊維 テトラリング

く為に古い捨てることで

とも必要だと思ってま

道を求めて開いてい

クやスキルを<br />
考え直すこ

そのためにも古いやり

共有して行きたいです。

tuet.

全社員や後継者と共感

理想を現実にする為に

低分子・低粘度で食品物性に 影響を与えにくい、液状タイプ の水溶性食物繊維

つく低甘味な糖

0120-05-8848 林原食品素材

https://www.food.hayashibara.co.jp/

### 教員募集のご依頼

### 製菓実習教員を募集しています!



教員経験、年齢不問。 現場で培った経験を お役立てください。 詳細は下記へお問合 せください!

学校法人 平岡学園

### 平岡調理·製菓専門学校

福岡県小郡市大保1434-3 TEL(0942)72-0002

http://www.hiraoka.ac.jp/ info@hiraoka.ac.jp



学校法人 愛媛学園 愛媛調理製菓専門学校

〒790-0878愛媛県松山市勝山町1-1-5 0120-39-4149



歴史と伝統が培ってきた本物を育成するチカラ

1960 年創立 お菓子業界が作った日本で唯一の学校

### 山 県内各地で菓子組合活動 スタンプラリー、アニメコラボなど

な景品を抽選で提供する

「コロナ禍か

を基に食品の衛生管理に

したHACCPの手引き

ついて詳細な説明と記録

タンプの数によって様々 ラリー形式でめぐり、ス

全推進室から講師を招い

て、菓子工業組合が作成

以下10万人を超える市が 県庁所在地の山口市で、 4市となり、組合活動は 持つのは下関市。次いで から岩国支部までの距離 158㎞。最大の人口を 山口県は横に下関支部

うことが多くなります。

を開催しました。これは い米花とお菓子まつり」 介したいと思います。 今回は最近の活動をご紹 ハロウィン装飾を施した まず柳井市では「やな

え、参加店舗の売り上げ プラリーの参加者が増 なり、前年以上にスタン ナによる行動制限がなく 着してきた。今年はコロ できるイベントとして定 ら4年目となり多くの方

ターの担当者から、セン

時に山口県産業技術セン の手法を学びました。同

ターが保有している機器

13支部が地域の主導で行 市内の菓子店をスタンプ 参加店 ※ 各店舗イベント紹介

> っている。お客様の声を 致団結するきっかけとな

反映しながら、より喜ば

ほしいとのことでした。

も好評で、柳井支部が

の関心が高く、その他相

ちじゅうエヴァンゲリオ

が開催され、市内各

分析機器に対して組合員

談機能も設けており、セ

ンターを気軽に利用して

ありました。特に食品の うなものについて説明が のうち菓子に活用できそ

にも貢献した。組合員に

祝 比良田氏~及び講習会報告 知事表彰受賞

鹿児島

力開発促進大会におい 過日、 鹿児島県職業能 長の比良田輝明氏が、 て、当組合顧問・前理事 県

鹿児島県知事表彰を受ける比良田輝明氏 革期でしたが、離島も含 業界にとっての大きな変 原料原産地表示など菓子 施し、組合員のサポー む県内各地で研修会を実 に貢献しました。 また、鹿児島の銘菓と

(第三種郵便物認可)

年度鹿児島県職業能力開発促進大会

CCP、栄養成分表示、 員として長年運営に貢献 能者に贈られるものです。 優れた技能水準にある技 して来られました。 理事長時代には、HA 比良田氏は、組合の役 これは、県内で極めて

先日、氏は両膝の手術を があったそうですが、氏 の処置も考えればと提案 大変なので、手術ではな 年齢的に後のリハビリも 術者に多い悩みですが、 しました。医師からは、 腰や膝の痛みは菓子技

内各地を回り、

、季節・気

は、故金藏氏と二人で県

しての「かるかん」を大

知事表彰を受賞いたしま

られたものです。 研鑽に努めており、他の 長年にわたり和菓子作り は、現在も現役であり、 技能者の模範として認め 昭和16年生まれの氏

いたしました。

温・湿度に応じた自然薯、 丁寧に指導する「かるか ん講習会」も実施しまし 砂糖、水加減などを

から冬の上生菓子とおや 土江徹氏を講師にお招き し、「まだ間に合う!秋 参加者は学生も含め、 「御菓司福泉堂」の げています。新しいあん で協力し、まちを盛り上 ちなんだイベントを行っ ている中、3店舗が菓子 所でエヴァンゲリオンに

れるイベントにしていき

にい」支部長の感想です。

山口市では県の食の安

ける人気アニメから「ま 身の庵野秀明監督が手が

とでした。氏の生涯現役 菓子作りを頑張るため は、まだまだこれからも に、手術を選んだとのこ 、の心意気と誇りに感服

を迎え、今年は島根県出 助手を務め、組合員の技 きたことの一つに、「菓 いたしました。 術向上に努めてきました。 す。氏は若いころは常に 子技術講習会」がありま その技術講習会も39回 さて、氏が取り組んで

さいます。

今後とも、

組合員の学び

学びの場を待

合員が、この

っていてくだ

63 名。 れるものとなりました。 ず、二人の助手は休む暇 もないほどで、熱気あふ 会場は長机も足り

に応える講習会を実施し 事務局長・惠島理子 鹿児島県菓子工業組合 と研鑽の意欲 鹿児島県第39回菓子技術講習会

と言っていた 先生からも東 年、多くの が、ありがた だきました 京以外で、こ いことに、 は珍しいです が多いところ んなに参加者 毎

を入れた饅頭であった も支持を集めています。 だけでなく従来の顧客に 上げたカステラであった り、イメージカラーで仕 り、普段から人気のお菓 務局・安光このみ っています。 目ずと組合員の増強につ

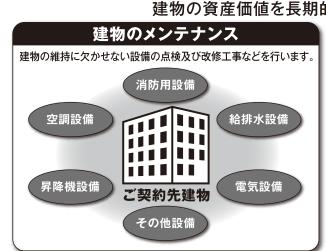
ながるのではないかと思 山口県菓子工業組合事

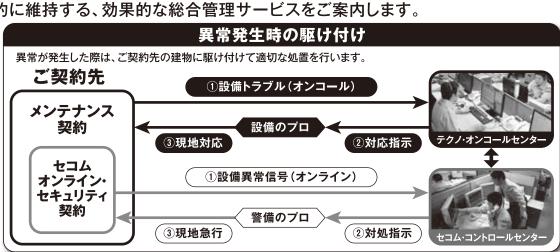
とのことです。 「アニメを忠実に表現

中にカードを封入するこ 部活動を実施していけば 消費につなげて活発な支 をうまく活用し、菓子の が理想ですが、このよう 消費啓発事業を行うこと 予想以上に売れている」 ざわざこの商品を求めて とで特別感を出した。 に各支部で自治体の協力 いずれは県単位で菓子

たパッケージを製作し、

セコム品質の安全を、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 定に端を発した食料品や

しかしながら、

長年に

は

力で努めてまいります。

令和六年

力が報われますよう、全 係者の皆様の日々のご努 て業界全体が発展し、関

ます。

菓

深く感謝申し上げます。

れ、予断を許さないもの

### 第1018号 令和六年 新春 会精工業会長

# と思われます。

謹んで新年のお慶びを 精糖各社は、

を初めとする流通の皆様 力頂いております特約店 に、厳しい環境の中で砂 ユーザーの皆様に心より に対し、この場を借りて 糖製品の安定供給にご尽 高配を賜り、厚く御礼申 ただいている消費者・ 礼申し上げるととも 日頃は弊会に格別のご 私どもの製品をご愛顧 問題等の長期化も予想さ クライナやパレスチナの の期待はあるものの、ウ 経済活動の更なる回復へ が続いています。 き上げざるを得ない状況 昇が続き、製品価格を引 チェーン全体のコスト上 円安等により、サプライ 値上がり、更には急激な 等の輸送費、燃料価格の の記録的高騰、海上運賃 |○二三砂糖年度も、

光やインバウンド需要の 類から五類に移行し、観 の兆しを見せておりまし 〇二一砂糖年度には回復 化によって、砂糖需要の 昨年五月に新型コロナの たが、二〇二二砂糖年度 **感染法上の取り扱いが二** さて、砂糖需要は、二 ほぼ横ばいの一七五 経済活動の正常 と考えております。 離島・国境防衛政策、 等を通じて、地域経済・ 整制度の下で調整金負担 給するとともに、糖価調 る砂糖製品を安定的に供 心身のエネルギー源とな 位置する基幹産業とし リューチェーンの中間に て、国民生活に不可欠で いりました。 私ども精製糖業は、バ 地 化の一途をたどってお 振興機構の砂糖勘定は悪 運営基盤である農畜産業 ざるを得ない状況です。 になっています。 に達し、借入限度額の八 り、二〇二二砂糖年度末

打ち出しました。

度から調整金を徴収すべ

運用を見直すことを

(毎月15日発行)

万トンに留まりました。

え込みが大きく影響した ガソリン等の生活物資の 値上げが続いていること による消費マインドの冷 年頭ご挨拶 外糖相場 卓 況が、精糖各社の経営を 落ち込みにより、取り扱 わたる砂糖消費の大きな 糖産業においては、一定 直撃しています。元来、 う輸入糖は、三十数年間 業体として経営すること 持続的に再投資可能な事 以上の稼働率を確保し、 巨大な装置産業である砂 めぐる異常とも言える状 する中で、昨今の砂糖を で約一七〇万トンから約 〇〇万トンにまで減少

森

超えた経営統合等を図る 昨今は、資本系列の枠を 固定費の負担増加で、既 低下による減価償却費等 多額の現金支出と稼働率 朽化による設備投資への けてまいりましたが、老 合などの再編・合理化に など、抜本的な改革をせ に限界に達しています。 向けて身を削る努力を続 より製造コストの低減に 企業の合併や工場の統廃 経営者の使命です。 この中で、農林水産省

強いる糖価調整制度の制 ○○億円を二、三年で超 入糖のみに過度な負担を 引き上げられました。 さらに、二〇二三砂糖

度疲労の問題がありま う、強く要請してきたと 会としては、農林水産省 き起こしております。弊 様から敬遠されて、更に 消費者の皆様やユーザー が上昇することにより、 消費が減少するという 負担を負わせ、砂糖価格 ・不公正」を是正するよ に対し、制度の「不公平 負のスパイラル」を引 輸入糖のみに過度な

ません。

以降、調整金が発生して 年九月には、二〇二四年 べ約四千ヘクタール減の から五五万トンに段階的 年度に現行の六四万トン 象数量を、二〇二六砂糖 の供給アンバランスの解 いない状況でしたが、昨 余になりました。 五一、〇八一へクタール 作付面積も、前年産に比 ました。昨年産のてん菜 消」に向けて、一昨年末 ては、二〇一一砂糖年度 に削減することを決定し には、てん菜糖の交付対 また、異性化糖につい 「国内産糖と輸入糖 九三億円になっておりま

三・九円から四・一円に 年度の加糖調製品への調 整金による負担軽減額 前年度のキロあたり

> するまでには至っており 現在の事態を大きく改善 を打ち出していますが、 省は、矢継ぎ早に改善策 このように、農林水産

年間でも三七九億円、二 を負担しており、この二 十分であるとは言えませ の徴収水準では、 念頭においている調整金 ついては、農林水産省が 間約五〇〇億円の調整金 特に、異性化糖問題に 輸入糖は、最近まで年 到底、 縄・鹿児島のさとうきび

としては、異性化糖に対 ンに対し、砂糖換算の約 金を負担する対象とし 糖を支援するために調整 で甘味資源作物や国内産 万トン、調整金は九四億 おいて砂糖換算で約三一 も、二〇二二砂糖年度に 金の徴収をすべきである しては、同一の制度の下 円になっています。弊会 った加糖調製品において 八〇万トンに見合う調整 輸入糖約一〇〇万ト 調整金の徴収が始ま 二〇一八砂糖年度以

金負担のアンバランス 狭まっている中で、調整 進み、輸入糖と異性化糖 の数量比率が一七〇対八 ○から一○○対八○まで と主張しています。 から異性化糖への代替が 過去三〇年間で、砂糖 公平性・公正性の観

を要請してまいります。 点から見過ごせる問題で て、引き続き是正の実現 はありません。弊会とし 国策であるとともに、沖 また、糖価調整制度は

ります。 から、制度運営における であり、公租公課負担の も引き続き要請してまい 国庫負担の拡充について 重要品目とされる農産物 た甘味資源作物は国家の や北海道のてん菜といっ 公平・公正性という観点 そのほか、物流の二〇

郎

₹600-8009

京都市下京区四条通室町東入函谷鉾町78番地京都経済センター4階 408 京都経済センター4階 408

和

歌

. 県

副理事長

方山井

理事長

常務理事

左

同

計画を策定し、 あります。政府からの要 にとっても大きな課題で 流革新に向けた政策パッ 精糖工業会としての「物 請により、昨年末には、 二四年問題は、 しました。 ケージ」に係る自主行動 発表いた 砂糖産業

でまいります。 皆様と引き続き取り組 識の普及や「シュガーチ 糖需要を支える活動に、 ャージ」の推進など、砂 また、砂糖の正しい知

糖価調整制度の

の下、必要な対策を講じ と相互理解、公平な負担 害を超えてコンセンサス 現状を直視し、個別の利 いう原点に立ち返って、 が、運命共同体であると び業界の全ての関係者 のような時こそ、政府及 な状況にありますが、こ 砂糖産業は極めて困難

公正な制度運営を実現し

の新年のご挨拶といたしとなりまして素晴らしい年とりまして素晴らしい年となりますよう、心からとなりますよう、心からとなりますがある。

ることが急務であります。 弊会としても、公平・

F 電 A X 話

〇七八(三五一)〇三五五

戸市中央区相生町四―四―一

(マスヤビル)

### 大 阪 府 菓 子 工

業

組

合

京

都

府

菓

子

業

組

代表理事

副理事長

同同同

高生青永奥鈴横

島橋木島谷鹿山

副理事長 理事相談役 事長 同 岡 古 村 田 友 泰 鶴

同 同 同 间 同 小松森 中 浅 村 林島田野田上部 增隆 俊 政 美 太太 郎 彦 弘彦 哉 勝 幹明 信

₹550-0014

F 電 大阪市西区北堀江一—二三— 話 〇六(六五三三)三六六五 大阪菓子会館内)

### 兵 庫 県 業 組

合

副理事長 事 同 同 同 崎田村葉野上村 欣

同 外岩佐吉光佐井西 々 員 典善研應靖 同治彦一宏夫賢祐

滋 賀 県菓子工業

副理事長 事 長 杉 竹 内 野 善 晴 久 彦

専務理事 同 F電大 A X 話津 西 市 西 沢 大 三 造

₹640-8404

F電和 A X 新 山 ○七三 (422 423 二 ○七三 (422 423 二

神西二山畑丸西小南日森中

田哉宮本中山山池

同同同同同同同

隆素茂敦徹正登佐勝通昌啓 司史樹弘也雄夫夫之弘彦祐

型)二八三九 □ 二 四 — 六

組

勝 治

〒520-0806

三 一九三九 二 七二

市打出浜 〇七七(23)二

父さんがおにぎりを食 楽しい。仕事で平日にお

50円で売っていた。お

おにぎりは1個95g、2

た。私は「なぜ紙に魚入 ている店が幾つかあっ で働き始めたころ、使っ

れているので、お客様も ういう言葉がちりばめら

当時130円くらいのお

にぎりが主流で、銀座の

でお弁当づくりをした。 感情を起こさせる。それ を与えて、欲しいという ではなく、お客様に情報

年くらい前、築地の市場

思ったのを家で話す。週

末には家族を連れて来

たが、聞いていなかった。

る光景を見て、

築地感を

の人たちは、雨降ると帽 れるの」と驚いた。市場

子代わりにして働いてい

(第三種郵便物認可)

せが入った。たったこれ いんだけれど」と問合わ

にけで、よく売れた。こ

宅で、すごいツナマヨの 客様から総合受付に ツナマヨ」としたら、お も買いに行くとっておき の人が車で2時間かけて

は上手に作ればいいの ポップやキャッチコピ

「お

おむすびが売ってるらし

事業改善のポイントは

中小企業の会社に入っ

令和6年1月15日 (14)

え「成熟産業に活路を拓き、コロナ禍でも月商 習会を行いました。 最大191%伸ばした事業再構築の手法」の講 式会社お米デザイン・代表取締役)を講師に迎 全国中小企業団体中央会では、葉葺正幸氏(株

そ

の 2

かしくなると思った。逆

先月号より続く。

## 価値創造の技法 (ブランディング)

勢になるが、最初に着手 考え方になる。会社の姿 とする経営になる。 字の見方、お客様を中心 あとは商品政策と経営数 すると時間がかかるの が、最終的には経営者の グは企業の見せ方もある のはない。ブランディン こうすれば薔薇色という 走りながら整えた。

れかえましょう」から始 は手づくりのおにぎりだ からなかった。それまで 自身も当時は生産性は分 が上がってきてない。私 経営者が必要とする数字 まるのが多いくらいだ。 ング云々より「レジを入 を見てない。マーケティ てみると、そもそも数字 ったので、工場運営をど

> 業再 商最大191%伸起。 葉葺 正幸 氏 (株式会社お米デザイン代表取締役) ることは全く分からない 抑えるが、生産性を上げ ざやで出している部分は 動くには、全体像が必要 遂げられる。組織として 私のようなコンサルタン とで相当変わる。また、 中小企業は数字を見るこ くことで、会社は復活を 商品の考え方を変えてい 質を上げるのは当然で、 品政策は重要である。品 ト的な立場になると、商 に分かるようになった。 ろいろ勉強していくうち 中でしていた。ただ、い

ってしまうと、会社がお うすればいいのか分から ない。素人が主導権を取

で、きっちり説いていか

店舗数も増やせなくて、 004年にピークを迎 なければいけない。 日本の人口動態は、2

スーパーが出店し、美味

が開いてしまっている。

八口が増えて日本全国に

弁当にした。お弁当を大 感じると思ったので、お きくし、この紙のパッケ いている人たちの写真も ージに入れる。築地で働

菓

松屋銀座でしたツナマ

ヨおにぎりは

「地元静岡

話す。そうした姿が何人

いおむすび屋だろう」と

んに「言った通りの楽し

奥さんや息子、娘さ

もあらわれた。

と思い、魚の切り身を大

お腹いっぱいにさせよう った。その反省のもと、 高立地にしか出せなくな

商品にも応用

子

例えば言葉③

I

業

新

聞

のを仕入れ、米はおにぎ っているが、魚はいいも 料理屋ではないので中身 付けたら、凄く売れた。 は、出来合いのものも入



魚屋で魚を買うと、これ

に入れていた。今から20

かけても濡れない。昔、

蝋引きの袋がある。紙袋 情緒的価値に入る。また、 きくした。こういうのも、

に蝋が塗ってあり、水を

蝋引きの紙で包んだお弁当

った。最初にデザイナー 鯉にデザインしたらと思 見える」と思い、瓶を錦 だ時に「どうして瓶は縦 に投げたら、鯉のぼりの にしか置かないのだろ う、横にしたら魚っぽく

り屋だから美味しい。支 持されて、会社が伸びた。 求し、築地を発信するた 魚が冷めてもうまい、と 値は米がうまい、大盛り。 合わせである。機能的価 いう当たり前のことを追 めに写真も使う。

内在する2つの 錦鯉」は酒蔵を継 の中に酒がうまいとは、 もそも酒として勝負して 象徴する赤と白にして、 め、また、日本酒は海外 ない。普段は飲まない人 ようなものがあがってき 積み重ねの仕方である。 仕上げてもらった。説明 で喜ばれるので、日本を たちが贈り物にするた たので、突き返した。そ し、それが情緒的価値の 言も出てこない。しか

### 事業の作り込み 商品だけでなく

いと言われ」。これを突

くれ、運転だからいらな

ばん売れるものではなか を入れるのが主流だった った。甘酒も酒粕に砂糖 糀甘酒は、当時はばん

で健康に良いという訴求

め込んでいった。店がオ

- プンした当月は、 地元

(15面に続く)

上げた。糀で仕上げるの 破するために美味しく仕

りもできた。こういうも のを1つの事業の中に詰

と言ってお客様に郵送し 祝いの葉書をください」 ることになったので「お

ていた。店の発信する情

来られ、お客様との繋が

で、日本全国から視察に ン性の高い店を構えたの

開業してわずか数か月の

時、店舗の店長が結婚す

はしつつ、この事業は1

本の伝統の見直しとし

え、今は下がっている。 かとアンケートを取っ 豊かさ」のどちらが大切 ている。内閣府の資料で ころが、ルールは変わっ れば売れる時代を過ごし それなのに日本経済が作 た。昭和47年からスター いる部分がまだある。と た人たちの考えで動いて 「心の豊かさ」、「モノの 復活を遂げることができ れた。スペックだけを求 品が行き渡る社会が作ら しくて、衛生面も担保さ 組み立てていくことで、 る。それを商品や事業に る方がお客様に支持され で、情緒的価値で表現す めている人はもう35% れ、値段もそこそこの商

あり、 つの商品は2つの属性が くれればいい。しかし、 が情緒的価値である。1 計を彼が大きくなった ちゃんが頑張ったこの時 私には息子がいて「お父 値は、正確に時を刻んで 例えば時計の機能的価 プレゼントしたい」 人口が増えて供給

令

和元年には62~63パーセ

ントの心の豊かさで、差

ったが、昭和50年代から

さが大切という方が多か

し、初期はモノの豊か

心の豊かさが大切という 人たちが増えてきた。

が足りない時は、 はもう成熟社会なので、 ものが変換できる。 に気づけば、いろいろな になってきた。そのこと 情緒的価値の表現が必要 価値だけでよかった。今 例えば言葉①

で実践してみた。頭に ついて学び、おにぎり屋 緒的価値と機能的価値に て買っていく。それを情 何にしようかとぱっと見 で、お客様はよく見ない。 れていた。25種類あるの 仕入れて1日3個だけ売 からひじきのおむすびを 「京」をつけたら、日に 売れないおにぎり 京都精進料理の老舗

った。 ので、いい印象が持たな れる方は「試飲させるだ われた。昔から甘酒をさ いからやめてくれ」と言 ろなところに行き「1回 お願いする交渉にいろい はなかったので、製造を てなかった。メーカー れ、子供にはやらないで いるから飲ませないでく けで大変だ。酒が入って しい」というと「売れな で1000本つくってほ

しただけで売上げが2倍たのが、「京ひじき」に た。何しても売れなか 6個売れるようにな

## 例えば言葉②

治

浩

政

人

実

文淳

秀

利

田

田

原

中

井

林

林

島

になった。

との声を聞き、プライス 1日10個から30個売れる ようになった。100店 舗なら大変なことにな る。これは規模感が増し ど、あまりに美味しいか待しないで買ったけれ汁は、お客様の「全然期フリーズドライの味噌 になるという気づきがあたら、もっと大変なこと らまた買いに来ました」

り、米の需要拡大に貢献 したい。ただ、私たちは ャンルを作ることによ ファブレスメーカーだっ 甘酒という新しいジ

携した。新潟のいろいろ たので、酒蔵や味噌と連 買います」と言えば、喜 い「作ったものを丸ごと な会社に協力をしてもら 古びた商店街にデザイ なかったので、お客様の 物を供給する会社ではな っていた。まだSNSが 以前から顧客リストを作 かの証しである。 さをどれだけ求めている なる。みんなが心の豊か 情緒的価値の積み重ねに く、社会性のあることが になった。これは、ただ な働きかけをしていた。 住所をもらい、いろいろ 仕組み作りの中では、

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

### 日本製パン製菓機械工業会

原

梶

 $\mathbb{H}$ 

中

小

若

竹

長 長 事

常務理事·事務局長

のくらい、お弁当はこの

スイーツの消費金額はこ

の説明をされた。例えば とした消費動向のデータ

のお土産消費はどのぐら

スイーツやラーメン

くらいと話されていたが

「何に役に立つのか」と

っている。例えば家具で

るのか、どの商品を選ぶ は4百億円だが、何をす が3千5百億円で、

(15)

かをしない限り無理で、

ても、よほど天才的な何

聞いていた。

ある観光地に出店をす

価値創造

事業の売り主や売り手

ットサイズは、2兆7千

リユース市場のマー

店の依頼があった。船井 時、八王子の駅ビルに出

り、手伝ってほしいとい

いて、出店後に大変にな

総研の方が駅ビルの方と

予測は出しており、何を

種類を増やす、あるいは

売店でありがちなのは、

醤油や酢、塩などの調味

緒に、八王子駅を中心

ズ・市場規模

ケットサ

どこでするかが勝負にな

るコンサルタント会社が

せるべきと気づいた。振

続だ。例えば味噌屋の直

億円くらいある。貴金属

(4面から続く)

子 I 業 新 聞 と商品を供給し、取引が 営は自分たちがするか かった。市の補助金を使 広がった。これも情緒的 ら、商品を供給してほし 蔵をしていると、地元の 彼らのプロデュースのも い」という依頼があった。 プロジェクトがあり「経 営者の人たちから声がか 温泉街で頑張っている経 た空き家を店に変える

また、私が酒蔵、味噌

う人が来てくれて、 の会社には働きたいとい 変化なので、消費者だけ グ手法ではなく、社会の の豊かさを見てしまう。 てくる。だから、私たち でなく働き手にも起こっ しかしもうマーケティン に困らなかった。

わけではない。編集作業 切で、何か設備を入れる 叙情的価値を表現するた 心の豊かさに変わった。 すチャンスをいただいた。 私たちが真っ先にして、 動をしている。本来なら ちは社会のためになる活 良い出店先に店を構える が重要だった時代から、 日本に発信しなければい ことになったのも「君た 物を供給することだけ ないのを既にしてい 大手企業とのコラボや 一と評価され、店を出 編集し直すことが大

売れる手法として心 的にすることができた。 で見え方を変えて、魅力 ザイン投資もしたが、な れを全部変えていく。デ 要素がたくさんある。そ 史が長いから、編集する 私が関わっているの 老舗や成熟産業で歴

が仕組みとなる。

ケティングフロー) 仕組み(持続成長を実現するマ

投入して現金に変えるた 同じである。これを作り もあるが、集客、販売は もらうことは一緒であ スト化、リピートするた めには、品質を上げる努 込む作業だけだ。味噌を リピートして再来店して いて、集客し、販売し、 いうが、全ての業種にお や売れる仕組みを作れと に集客や販売、 トが無くて売りっぱなし マーケティングフロー 物によってはリピー 、会社の中 顧客のリ 身は違い、仕組みだけが 組みと言っている。多く 作り、乗っかる商品を作 めの施策をし、再来店し されていると見るが、中 の人は、米や発酵で統一 る。私はマーケティング 形になっており、見込み ることが仕組化である。 フローあるいは売れる仕 客を集め、最終的に買っ ィングのファネルという てもらう。この仕組みを てくれるお客様を抽出す ウエブ世界のマーケテ 漏斗である。漏斗の

出店の場所、経歴も編集 くてもいいくらいだっ の材料になる。これが会 なく、生い立ちや出身地、 た。設備や特殊技術では 織の人員を見ながら、 が足りないかを見て、 先順位を決めてしていく。 緒である。俯瞰して何

### 社をよくしていくファー 顧客リスト 起点になるのは

ストステップになり、 れで店の会員になりたい 定という企画にした。そ お客様に葉書で「味噌盛 ない会員が結構おり、 り体験ができます」と案 取ってアプローチする。 まえば、繰り返しになる。 ろな広告費をかけてお客 ストで、集客を一生懸命 行していたが、今はウエ 止めるには顧客リストを 様を集めても、 トカードに入ってくれた ブ上でもできる。 ポイン なければ駄目だ。いろい しても再アプローチでき 当時はチラシ集客をし 起点になるのは顧客リ ポイントカードを発 、抜けてし

性を作っていく。 を出し、お客様との関係 して、また定期的に案内 方が増えた。すぐに案内

の週は1番から100番 顧客リストを分割し、 た。案内を1度に出すと 時、チラシ集客はできな のリスト化を一生懸命し がいる。味噌蔵は観光の 客で成り立っていたが、 じように味噌蔵も観光集 ないから店を開けること と取らなかった。コロナ から、うちはいいです」 長なのだが「観光で来る 店が混んでしまうので、 いし、打つ手はないが、 ていた。ロックダウンの 方も含め、地元のお客様 その中には地元のお客様 すらできなくなった。同 で、顧客リストを軽視す になったら、お客様が来 る社長がいた。酒蔵の社 私のグループ会社の中

販売促進計画

200番までと毎週ずら 赤字にさせずに済んだ。 まで、次は101番から を持っていた会社である。 かったところは、リスト コロナの中で打撃が少な 層のお客様が来て、店を しながらしていた。

が多い。かつては私もう 未来を予測し、それに向 たちが成長できるという めの製造や仕入れは間に ら蕗味噌を出せばいい そだった。「春になった なく営業しているところ 何となく店を開き、何と れ込んだ。中小企業では 未来を作っていく。自分 販売促進計画を意図し、 合うのか、販促物の製作 上げを作るのか、そのた ではなく、どの商品で売 促進計画をするかも、 ・入稿はいつなのかなど、 月ごとにどういう販売

けて動く文化を、会社の 要だ。 中に作る。人が少なくな 維持し、成長させている っていくから同じことし ため、販売促進計画は ていたら、減ってしまう

暇がなくなってしまっ

数が相当減ったが、工場

### (開発・構成)

顧客リストを取っている おさめたが、忙しすぎて 策である。甘酒で成功を 世の中にあるものをただ ので、何となくお客様が ない。店はリアルにある ければ、存在を認識され 再来店してもらう。通信 リスト化、リピート策で とをこまめにやらずに、 ている。広告費をかけな 販売では当たり前にされ 重要になるのは、商品的 スライドしてきている。 来てしまう。こうしたこ 本的に集客、販売、顧客 マーケティングは、

ものが出てくる。ある味 もあるので、醤油や味噌 と、つゆとたれは4千円 の品揃えの店の方が「不 噌屋で全部オーガニック の技術や設備で狙うべき 大きいものを探す。する きるか考え、消費金額が 開発しているところは、 目社の製造資源で何がで 老舗を復活させていく1 いくことが、成熟産業の のという視点で見る。そ のではない。マーケッ 百円。この差でしかない サイズが大きいもの、マ こに自社を掛け合わせて ケットが伸びているも 売れているものを探す

でしていこうといって つのやり方になる。味噌 るような形で、別属性の カテゴリを加える。

先と値上げ交渉し、注文 うけれど、原料の配合量 を変えさせてもらない タッフも「これだと美味 失速して、盛り返すこと なってしまい、そこから となく惰性で売るように た。売れてしまうから何 か」と直訴がくる。取引 かったが、酒蔵や味噌が げを作ることができなく アプローチしたが、売上 顧客リストも取り始め、 ができなかった。慌てて ら「原価が上がってしま 認識していた。工場長か しい味噌が作れない」と 増えて、勉強していく中 合になっており、製造ス 時は、もう安上がりの配 ことで、味噌蔵は継いだ とに気づいた。それ以前 で、商品が違っていたこ に品質は当然上げていく 当時、なぜか分からな 何かとなる。 く、改善することができ ころを整えれば、商品は 量も変え、きちんと発酵 に無理をかけて製造して 切り身が薄くなってい り、品質が上がっていっ や熟成できるようにな いたので、いつの間にか かっている。こうしたと で答は既にあることが分 スが多い。今までの経験 解決策を知っているケー んどの会社は社員たちが 真っ先に言われた。ほと 経営が苦しくなり、魚の 賞をもらった。 ったが、日本で2番目の 箸にも棒にもかからなか 宅は、賞は取れない」と た。設備を入れることな 適正量に収まった。配合 ており、従業員たちから た。製造現場も認識をし た。以前、品評会では「お 川屋を継いだ時も、

根拠に作っているのか聞 われた。出店時の売上げ た。「この観光地の肉 駅でしていたのはこの話 売上げ予測を立ててい 自負があった。マーケテ という文化を復活させた 売上げが絶頂の時期、糀 ていくと、私の失敗が手 だったと理解し、紐とい た。そこでやっと八王子 に取るように分かった。 イーツも付加しよう」と 事例「糀プリン」 糀でブームを起こし、 知った時、寒天はマー ンを作って大ヒットさせ 菓子を作り、可愛らし で、伝統食を復活ができ こに自分たちを掛け合わ の味噌屋さんは、 デザインで商品化した ットサイズがあるのかな た。マーケットサイズを が、売れなかった。後発 天飴を扱った。寒天で飴

だけだと足りないからス をデータで買うことがで 資金額がこのくらい、肉 がどのぐらい」というの ィングや世界観の技術

や醤油屋できちんと商品

まり意味がない。味噌屋

消費金額は世帯当たり3

値が出てくる。そうな

6百円。塩は357円な 世帯当たり平均で年間千

思議だけれど油が売れ

ると、味噌の消費量は1 務省の家計調査年報を見 料を増やすことだが、総

品を決めていくと、売上 揃えしたり、開発する商 社資源を掛け合わせて品 びているカテゴリに、自 リは増えている。その伸 惣菜など明らかにカテゴ リで売上げが少なかっ 年の5月は3倍以上売っ た。お菓子や甘酒、冷凍 た。ところが、2022 ンした5月は、6カテゴ 味噌屋の売店がオープ

リアル店舗では、お客様 げを積み増しすることが まっているので、違う特 を受け入れるキャパが決 た通りの売上げがつく。 でも成熟産業でも、狙っ て、売り場面積も広げる。 て売り、販促投資をかけ ズが大きいもの、伸びて 性のものを加えていく。 いるものに自社を合わせ できる。マーケットサイ 定量まで行くと、老舗

F電鳥 A X 話取

うつ事

)八五〇(六八六) )八五七 (二)

八六八)二八六五 二九) 〇〇二一 一 — 一 九

鳥

取

県

子

業

組

広

島

県

菓

子

工

業

組

香

]]

県

子

工 業

組

合

山

県

菓子工

組

事

〒680-0023

(第三種郵便物認可)

事 同同同同同同同 同 同 事 長

清山城寺鶴山坂藤足坂宮成藤岡小藤

水根内崎本下野縄田根本谷縄本谷縄

利秀正一豊浩経保法 栄治幸

器徳行男樹紀郎彦行光進博真伸平孝

₹733-0833

) 二七八一〇三八七 ) 二七八一〇三八七

同同 明 要 長 電話(〇八二) ー 「「「一八二」 ー 「「一八二」 ー 専務理事 同同同同同同同同同同同 事

伊竹桃松田藤奥宮塩神宍三住中常渡法市山伊中渡加大

藤内谷浦邊井本本出田戸宅田川本邊地川本藤村辺藤谷

學泰信稔英嘉隆和治雅俊就常良 昌英義浩伸靖敏博博

人彦磁郎樹人三武郎志介郎雄浩明平雄隆矢郎満幸基国

### 島 **T**690-0061 根 理 県 理事長 事 同 F 電 松 長 A X 話 子 鷦 福 小 林 市 白 潟 本 町 48 市民活動センター4F 〇八五二(三二)〇八一四 0 鷯 田 西 業 雅 不 組 合 . 八四 f 43

**T** 780-8038

F電高

A X 話知

市

市 石 立 町 九 七 — 一

副 理 同 同 同 長 長 常務理事 専務理事 外森西埜藤小山高福梅池刈

下村下近川西橋留原田谷

同広輔晃成一高暢夫朗平明

\_ 吉大典一健史宏章

**T**760-0038

高

知

子

業

組

副理事長 事 同 同 同 F電高 長 A X 話 松 外田藤濱荒位吉 ○八七(八二三)七四一市井口町八一 村村田木木岡

一 八 ' 九 六 一 同夫宏二隆正志

照正浩

### 順 徳 動 明

菓子屋の仕事委員会

委員長

史

技の伝承委員会

竜

也

ブランド戦略委員会

澤

浩

委員長

₹771-0202

徳 島 副理事長 常任理事 専務理事 前理事長 会計理事 県 同 事 同 菓 吉春山谷福山山岡和 I 田藤丸崎岡田丸田田 業

恵知公 賢直義健茂

子子 夫勉治人光次夫

₹754-0043

A X 話 市小郡明 〇八三(九七六)八〇〇三 治一—一五—二 冨テナント2

同 同

副理事長 長 小 竹 八 手 河 粟

島 村 屋 原 代 淳 柳 知

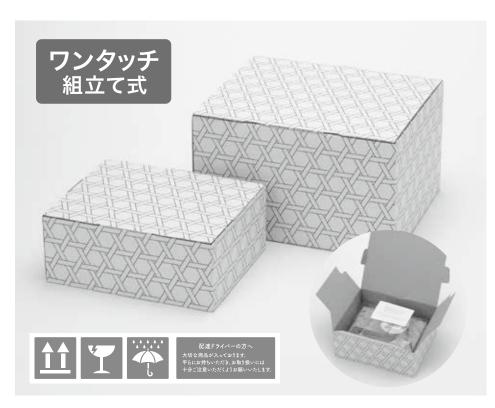
太 一郎 晴 弘 郎 行 昭 幸

### \お菓子のギフト配送に!

お菓子の詰合せが入りやすいサイズでギフト性のあるダンボールが出来ました

組





### 和柄ギフトダンボール 電60サイズ・電80サイズ

ワンタッチで手早く組み立て&コンパクトに折り畳めるのでストック スペースを取りません。落ち着いた"かごめ柄"は、個包装そのままを 直接詰合せていただいても充分なギフト感を演出します。開封には ミシン目がついており、ガムテープを剥がす手間もありません。 菓子、その他食品も想定した注意書きが入っているため、安心して 御社の大切な商品を発送いただけます。

商品名	サイズ (mm)	出荷単位
和柄ギフトダンボール 宅配60サイズ	(外寸)264×214×H109【3辺合計587】	50枚
和柄ギフトダンボール 宅配80サイズ	(外寸)323×271×H193【3辺合計787】	25枚



当ダンボールは、環境に配慮した紙を使っています。 環境 に配慮した原材料を使用することで、生物の多様性を守り、 原住民の人々や働く人々の権利を守り、さらには環境的に も文化的にも重要な土地を守るということに繋がります。



問合せ先 TEL 03 (3585) 0051(代) FAX 03(3585) 9124

援を賜り厚く御礼申し上

全菓連青年部の活動に対 とうございます。平素は

し多大なるご理解とご支

い経験をさせていただい

コロナ禍では仲間が青

く、凝縮された素晴らし

ち着き一気に経済が活発

間に9ヶ月が過ぎまし

役を担い、あっという 承を受けて青年部部長 昨春に岡本前部長より

りする辛い経験もしまし

ながらお店をたたまれた 年部を退会したり、残念

た。5月からコロナも落

全
東連青年部の存在意義

菓子業界にはすでに

ところです。

しかしなが

また、2024年問題

も活気を呈してきている

感じます。

ろから急速に増加してお 海外からの観光客も夏ご るように感じられます。 ロナ前の状況に戻ってい れ皆様の活動も徐々にコ

のご繁栄を祈念するとと

ご支援を心からお願い申

上げます。

厚く御礼申し上げま

新

本

洋

平

### 温 知

### 専門学校 校長専修学校日本菓子 ますと、まだまだ治まり ぎ去った一年を振り返り す。毎年の事ながら、 新 三浦

校に格別なご高配を賜 たって、日本菓子専門学 とうございます。皆様方 げます。また、長年にわ には謹んでお喜び申し上 新年明けましておめで 生したときがピークでそ があった年でございまし 疱疹の流行。風水害は発 フルエンザ、果ては帯状 っておりましたら、イン た。落ち着き始めたと思 国内外ともに様々なこと きらないコロナ渦の中、

こから徐々に復興に向か 年頭ご挨拶 秀 でもらえるようになって 生達も学園生活を楽しん 開催することができ、少 おります。学園祭は五年 ザも大きな感染は防げて 扱う物として、学校は授 うとしております。食を 参りました。このような て戻りつつあります。学 しずつ元の日常に向かっ ぶりに制限を設けないで でコロナもインフルエン ク着用をお願いして進め とが起こり大きく変わろ 常識では判断できないこ 情勢、天変地異も過去の ております。おかげさま 実習はまだまだマス

だ先が見えない中、世界 うのでしょうが、まだま

を得る。もともとの意味 なることが出来ると表現 すれば誰かに教える師と くから伝わる教えを大切 は孔子が弟子に伝えた古 うですが、過去に起こっ 新」色々取り方はあるよ 流行のお菓子が世に出回 デココ・塩キャラメル・ 洋菓子も毎年古くはティ て最近思うこと、古くは 日常の中で業界を見てい ことが大切である。そう にして新しい知識を得る び、そこから新たな知識 た出来事をよく調べて学 ってきました。「温故知 ラスク・バウムクーヘン ラミス・ブリュレ・ナタ ・ルビーチョコ毎年毎年

されていたと言われてい

み出る発酵バターの風 ル・フィナンシェのにじ も大好きなお菓子です。 ような時期、伝統的な製 らしいことですが、この 焼き菓子ではカトルカー がら食べたオペラ、口に 品を振り返ってみるのも ます。勿論新しいものが いたしております。今で ひどく感動したのを記憶 すが初めて渡仏した若い 洋菓子を専攻しておりま 入れたときににじみ出る いかがでしょうか?私は これがフランス菓子だと アンビベシロップの味。 パリの街頭で歩きな 年でした。今後も協力し

ミュニティーの形成方法 ものもないと思います ますし、何が正解という 単組において若い人に新 や活用方法は違うと思い ど入会するメリットを聞 規入会の声をかける際に 術やスキル・ノウハウを 子作りや自身のビジネス 勉強熱心です。特にお菓 かれます。世代によりコ ばならないと考えるよう 会したいと思わせる明確 に対して、生産性高く技 になりました。事実、各 絶対と言っていいほ 今の若い人たちは皆 会って交流できる、 ンがあります。その中で 様々な組合や協会があ 青年部に所属していなけ ッションし他を知り高め 志を持つ仲間とディスカ な経営の話を聞ける、出 れば出会えない素晴らし めていることなのではな 営を共に学ぶ」というの なのか。私はその1つと 全菓連青年部はどういっ い経営者から直接リアル いかと考えます。全菓連 が非常に重要かつ皆が求 して「菓子業界の会社経 たポジションを取るべき 同じ

(毎月15日発行)

新年あけましておめで

とって非常にありがた ンを取れたことは、私に 諸先輩方と直接お目にか され、多くの業界内外の 総会や交流会なども再開 化する中で、4年ぶりの

かってコミュニケーショ

青年部 会のメリットにもつなが 思います。 るのではないか。そう信 が青年部最大の強みでは 員全員です。ぜひ多くの オンラインで実施しま 第1回目となる「全菓連 方にご参加いただきたく インバウンド増加、 対象は全国の青年部 令和6年2月19日に 経営勉強会」を

しにフィックスできるの 親会・地域すべてを串刺 ここ数年見込まれます きく需要が増えることが と、菓子業界にとって大 そしてあさひかわ菓子博 025大阪・関西万博、 価高騰は未だ収まら 人件費も増加傾向の い申し上げます。

とを実感させて頂いた一 時間がかかる事でしょ 接種券が届きました。こ はしておりませんが、コ り組めば、道が開けるこ う。色々な問題に皆で取 だ本当の日常に戻るには が付きませんが、まだま れからどうなるかは予測 かったためまだ予防接種 の頃です。帯状疱疹にか 度食べたいと思う今日こ の食感。あの味をもう一 が昔かじった大福、団子 パン。和菓子もそうです ン。かりかりのフランス 麦がたくさん入った黒パ 味、ドイツで食べたライ ロナウイルスも七回目の

年を考えると絶対に必要 反画、 ものにし、未来の子ども 上に菓子業界を魅力ある ります。ぜひ、今まで以 不可欠であると信じてお 間と共に経営を学ぶこと から直接お話を聞き、 実際に失敗も成功も数多 す。そのような経営の難 す難しくなっていきま は、これからの10年、20 しい現代社会において、 く経験された先輩経営者 人材確保はますま 仲

あることを願って、 のご挨拶および私の決意 事が「お菓子屋さん」で たちのなりたい人気の仕

今後も業界の要望に応え るのではと考えておりま らかの道が必ず開けてく す。日本菓子専門学校は て取り組んでいければ何 技術者を養成するため、 知識を持った菓子・パン

我々教職員一同知恵を絞って努力いたして参る所存でありますので、何卒一層のご助力、ご後援をお願い申し上げます。年初願い申し上げます。年初の思いを固く誓っておりますの思いを固く誓っております。

ます。 の思いを固く誓っており

### 試験センター代表理事一般社団法人甘味食品 頭 所 Ē

次



当センターにご高配を賜 と、心からお慶び申し上 しているところで御座い らの活動の方向性を見出 動を行い、徐々にこれか げます。また、平素から 良いお年をお迎えのこと ございます。皆様方には に移転してから2年半活 昨年春には新型コロナ -が墨田区菊川の新天地 甘味食品試験センタ 厚く御礼申し上げま 異変にも振り回された年 た年でもあったように思 た年でもあったように思 でもあったように思 更にパレスチナ・イスラセ、世界中での難民問題も顕在化してきておりまも顕在化してきております。日本でも物価高騰に 代でもあり、今後の食糧する議題が論じられる時 らロシア・ウクライナの 戦争も長期化しており、 あえいでいる状況です。 政策には期待したいとこ でもありました。国会で

ろです。鳥インフルエン 場では苦境が続きます の高騰により食品生産品 ザの蔓延による卵の高 るような新しい食品開発 が、この苦難を乗り越る その他の食品原材料 んでいきたいものです。食品業界も真摯に取り組 対策も食品業界に大きな え大変な時代では御座い まだまだ様々な課題を抱 題だと思われるところで 遂げなければならない課 明るい社会には必ず成し 給与の上昇はこれからの ですが、労働環境の改善、 影を落としているところ 満ちた社会の構築に我々 コロナ明けの希望に

> 協力関係をより一層推進 ーションを図りながら、 体との密接なコミュニケ

たいと考えておりま 菓子業界のますます

は、

引き続き各種菓子団

甘味食品試験センター ればと感じております。 信じて邁進していかなけ 来が到来してくることを

感染症も第5類に移行さ

### 大阪府生菓子協同組合

理事長野

₹545-0014 大阪市阿倍野区西田辺町1丁目20番12号 電 話 (06)6693-3121番 FAX (06)6694-0220番 URL http://www.wagashi-osaka.or.ip E-mail: info@wagashi-osaka.or.jp

製菓・製パン機械の専門メーカー

### 中井機械工業株式会社

 $\mp 575 - 0002$ 大阪府四条畷市岡山4-17-20 TEL 072-824-1551 FAX 072-822-1562

わらず、ガムの売上げが

だろう。これは肉やニン ムを渡されたことがある 計が終わった後、飴やガ る。焼き肉屋に行くと会 むことがポイントであ 唾液をよく混ぜて飲み込 みましょう」というが、 る。「よく噛んで飲み込 0回と半分になってい

が上がっているにも関

トとお菓子全体の売上

スマホの普及があるので

化の悪い肉を食べたか

ませることが増えてきて

まうと唾液が出ない。

(第三種郵便物認可)

スナック菓子、チョコレ

ている時、お茶を飲むこ あるが、食事をいただい

液を出して、御飯を食べ 香の物を食べて、また唾

て、口を潤すためにお吸

関係することとして、

もは敬遠されることがあ るが、高校生以下の子ど って美味しいとされてい ヒカリは甘くて粘りがあ

る。理由は箸通りが悪い

要が減ってしまった。 て替わられ、板ガムの需 時間潰しがスマホに取っ バコは駄目になったが、 があったと思う。今、タ

いる。今までは一汁三菜

トが取りにくくなって

といって、御飯を食べて、

を食べる」というアンケ

御飯を食べる」、「パン

る。このため、今は朝に がお皿の上に乗ってい れるが、いろいろなもの はパン食、御飯食と言わ 構この話をされる。朝食

地方によっても違いは

生活の変化による嗜好品の変化

くさん出して飲み込んで

飴やガムで唾液をた

いる。中央公論新社出版

「残念和食にもワケがあ

沼のコシヒカリ、新潟の 飯の講座をしている。魚

の咀嚼回数と食事の時間 ジに出ていた1回の食事

ったり、ガムを噛むこと

の待ち時間にタバコを吸 で減っている。昔は電車 が、スマホや携帯の普及

た。現代は約11分で62 て1420回噛んでい 私は五ツ星お米マイス

はないかと思っている。

が、講演をされる際に結

コシヒカリ、富山のコシ

そ の 2

に柏餅や名古屋より西の

だ名残であると思われ

は味甚粉という。場合に

寺を細かく砕いて煎っ

た、つぶ状のものを味甚

よっては焼味甚ともい

方では、ちまきのお餅に

演会を行いました。 繁商店代表社員)を講師に迎え「米粉の定義 回全国大会において鬼頭茂仁氏 )和菓子の普及に向けて」をテーマに記念講 全国菓子工業組合連合会青年部では、 (合資会社伏

> が、あまり知られていな 米粉が使われていること

して食べて美味しいおこ

を焼くような鉄板を丸く

、焼きそば

したホットローラーが横

東京の方では上南粉とい

している。

※鬼頭氏の講演は、令和4年9~11月号に掲載し 時間を長く取ってご講演をいただきました。こ ましたが、大変好評だったため、全国大会では のため、詳細編にして連載いたします。

### 先月号より続く。

# 米粉は何に使われているの

体の人たちが米粉パン、 るのか聞いてみると、大 米粉は何に使われてい れる。和菓子に米粉が使 は米粉のクッキーと言わ 次に米粉のケーキ、

### か あと

を知っている人は、

とすと広がり、

一白く焼き

転させ、その中に餅を落 並びに2つ内側向きに回

われていることが、なか

物だが、逆に関西の味甚

粉と愛知県で言う「煎(い

(いら)

では味甚粉と寒梅粉は別 ものが寒梅粉だ。名古屋 上がる。これを粉砕した

ちらも同じと言われたこ

る。関西の人からは、ど 粉と焼味甚粉になって 菓子体系で見ると、上 餅があるが、原料を新和

あるものではないかと思 という。道明寺は干して ては干道明寺や道明寺粉

名称は食糧管理法が絡ん ち米のことであり北陸の 方で使われている。この

なか出てこなかった。特

のもある。これは生のも

、生道明寺と言うも

ーカーによって様々だ。

き、最中のようなせんべ 寒梅粉は餅を搗いて焼 したもの。北陸や関東で いにして、砕いて粉末に

道明

熱に通し膨化させ、パフ

目と振り分ける。それを 目、60目、80目、100 しており、さらに粉を40 述の全粒~六ツ割までに は道明寺の粉を砕いて前 カーによる。伏繁商店で とがあるが、これはメー

明寺がある。場所によっ ち米ともち米があること その他の米粉では、 網目の違いもあるが八ツ せて砕いたものを伏繁商 ツ割、四ツ割、 店では全粒、二ツ割、三 割まで分けているところ る。メーカーによっては 更に挽いて六ツ割と分け わにする。それを乾燥さ 寒梅粉と味甚粉は、 、五ツ割、

粉」は同じある。 り) 粉] や 「煎

中部地方では、道明寺

く噛んで唾液を出して飲 いる。胃酸だけでなく 分、胃腸に悪い。唾液は、 で流し込むと噛んでない 胃の消化の働きを助けて う。関西地方では、 状のものを味甚粉とい 粘りがあって甘い御飯を を炒ったパフを砕いた粉

る。だから、ガツンと甘 減らそうという動きがあ 見かけることはないし、 は美味しいが、なかなか に塩だけで漬けた梅干し 少なくなっている。完全 できる限り塩分と糖分を いもの、塩っぱいものが

ている。特に若い人は、 噛む回数は減ってき 雑炊は消化に悪い。 噛む回数が減っている

唾液で溶かして吸収しや 今は減塩減糖や高 お茶碗からご飯をかっこ 度噛んでから飲み込む。 状のほうがいいとされて やすいが、のどごしは粒 りがいいものは口に運び 意外と噛んでない。箸通 む美味しさがある。 しかも、熱々で爽快で、 いる。そのまま、ある程

らないことでは、おじや ことで懸念しなければな お粥がある。これらは似

敬遠する。皆さんチャー かきこんで食べる。 ど優秀で、エネルギーが は病人食ともいわれるほ も同じで、サラサラ食べ れをよく噛んで食べてい 取れる御飯食だ。崩して は逆に消化にいい。お粥 る人は少ない。お茶漬け 飯粒が浮かんでいる。 い。雑炊とおじやは、 いるので吸収されやす ープもしくは汁の中に御

愛

媛

業

組

ンスの方へのお土産は まないことの表れであ 向は、御飯粒をあまり噛 会の方に聞いたが、フラ いものが好まれるこの傾 お茶漬けや雑炊、おじや られるので、消化に悪い。 は胃の中にそのまま飯粒 (19面に続く)

羊羹か落雁が喜ばれるが、もち菓子はいつ飲み 込んでいいのか分からないと言われたそうだ。唾 液の分泌の仕方がアジア 人と違って出づらいの

てうしたことから、現 代の日本人は口内が西洋 化してきており唾液の分 泌量が少ないのではない かと推察している。おに がとで「窓ガラスに梅 進させる置き方をしてく置いてもらい、唾液を促 ださい」とよく提案する。 さい。もしくは梅何々、

理事長

同 同

事

更にしんびき粉と言うものがあり「真引粉」「新引粉」「シンビキ粉」「新引粉」「シンビキ粉」などいろいろな漢字があるが、これもメーカーにより、白煎のようなものや、もっと粒が粗いものだったりして、同じ名前でも違う。メーカーに注文するのであれば、粉状か、粒状かを伝ば、粉状か、粒状かを伝えるとスムーズにサンプ 味甚粉という名前で販売(しろいら)という。関東では上南粉、関西では タルトは 愛媛県菓子工業組合の商標登録銘菓です

₹790-0031

会計理事

F電松 A X 話 古 市 玉坂岡黒冨高中 ○○雄 八九(雄郡) 置田田光永橋野 (九二一五 (九二一五 )七〇八三 七八三三

葉淳敏明良英 剛子一夫佳幸文

### 17世紀中頃、松山藩のお殿様が長崎 から製法を持ち帰ったといわれる南蛮

渡来のお菓子。しっとりしたカステラ 生地で餡を巻いた、和洋折衷の味わい。 餡をうずまき状で、切り口が「の」の 字になっている。

●タルト

登録商標・第438676号

愛媛県菓子工業組合

松山市雄郡2-5-30

TEL(089)921-7083 FAX(089)921-7833

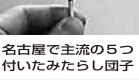
## みたらしの進化

(18面から続く)

のお祭りでは、一番上が 5つ付いているのが主流 ある。名古屋のほうでは る。これは頭と四肢を表 いるのがみたらしであ さめのものが4つ付いて られていると思う。京都 では四文銭が出た影響 である。それが関東の方 大きく、そこから少し小 していると聞いたことが 皆さんはみたらしを作 ら「ハイカラさんが通る」 串は別添だ。母や叔母か その中にだんごが浮き、 もので、最終形態はカッ かけるのが2粒の状態の そうだ。今コンビニで見 団子を作る機械を造った たと言われている。「だ プの中にタレが入って、 んご三兄弟」が出たとき 粒の数が4つになっ 苦労して3つのお



時代の頃は、昔の5つな



いし4つのものを、2本 食べていたので、団子は 食する話を聞いた。そん ていって、みたらしを完 べやすいところまで持っ 子を串先で寄せて頭の食 が汚れてしまうから、団 を食べて、着物や口周り ずつ購入して、頭の部分 な感じで、大体2本ずつ けなくていいので、 タレは寒天やゲル化剤を 使ってたれないようにし くれと言われる。例えば ている。口もそれほど開 汚れないものを提案して るだけ口を開けず、手が える和菓子を」と、でき ィスレディに食べてもら 今はコンビニも「オフ

> 店さんとの商談で言われ 某大手コーヒーチェーン

ったが「みたらしだんご

串別添で食べてくだ

ち、噛んだところを隠す。

る時も同様でカップを持 に刺さった唐揚げを食べ

県

菓

子

I

業

組

合

崎

最近はあまり見なくな

メインで出ている。

と言われた。ここ数年串

さい」もあった。前職で

結構売れていた。

コンビニで見かける2粒のみたらし団子

### 福岡県菓子工業組合

道

雅

真-

雅

和

彦

-郎

士

樹

司

佐

賀

県

菓

子

工

業

組

合

熊

本

県菓子工業組

理事長 丸 山 江 秋 丸 同 同 大 塚 松 同

専

;務理事

事

香大山村竹香前水本中

月串口岡下月田田村原

久恭安敏道英常

務昭弘廣昭生宣夫

同 同

副理事長

事

正

同同同同

### 弘 本 瀬 Ш 専務理事 他 理事一同

隆

〒810-0003 福岡市中央区春吉 3-15-30 電話 (092)761-1393 FAX (092)761-1406

菓

# 年たっても20年たっても

たちが多くなった。基本

できるだけ避けて欲しい

噛み口が見えるものは、

にされている。

口が見えることを嫌う。 たのは、若い女性は噛み

るのかという抵抗感を気 子は、どれだけ口を開け られる。コンビニや洋菓 ので、ストレス無く食べ 女子は噛み口が見えない

の代わり、お土産関係の nstagramで探し 者が増えた。特に我々の 棹ものが全然売れないと たという方が増えた。そ きをネットやTikTo は5月5日に柏餅やちま 名古屋生菓子組合の店で 洋菓子屋へ足を運ぶ消費 は行かないが、近所の和 Twitter, I 命チョコレートもある えている。チョコレート が、 売上がある。大体が自分 ョコレートは約34億円の 島屋が力を入れ、1か月 も同じだ。バレンタイン 食べるという人が結構増 にわたって販売されるチ 2021年4月の調査 自分のために買う人 和菓子を自分用に 名古屋ではJR高 友チョコ、本 てみれば美味しい。多分、 理由がある。でも、食べ 子が食べられないという その名残と油の多いお菓 ている。昔、食べたから 以下の方は圧倒的に減っ

0年と5年ごとに年齢別 は60歳以上が多く、49歳 に購入量を取っているデ 年、2005年、201 として、和菓子、 的に自分のための嗜好品 ータから羊羹を食べる人 家計調査から2000

(毎月15日発行)

から49歳の間で一生に産 出生率が載っている。人 口を維持するために15歳 ページで日本の将来推計 人口を見ると、合計特殊 また、内閣府のホーム む子どもの数を、

年の頃、29歳までだが凄 カステラはいろいろなカ 49歳以下は大分少ない。 頭も圧倒的に60歳以上の 食べていないから知らな く伸びたことがある。実 いことはあると思う。饅 ステラが出て、2019 へたちの購入量が多い。 って来て、20歳以下は少 以下と30歳代が少ない。 屋で購入するが、圧倒的 いはスーパーやせんべい 際はまだ少ない。せんべ ない。上生菓子系は22歳 い。ただ、大分少なくな に60歳から70歳代が多

殊出生率という。今は1 持できないと言われてい でいかなければ人口を維 ・27人だが、2・07人ま 子どもの数もどんど 合計特

って、 り、そこからどんどん減 1974年に10人を切 時には、凄く人がいた。 年の第一次ベビーブーム ん減っている。 八口割合では、日本の 今は1・27人であ 1 9 4 9

らうかが、 ようにお菓子を食べても いる。減っていく人たち る割合がどんどん減って 総人口で0~14歳の占め に対し、業界としてどの 今後の課題に

次号に続く。

₹870-0952

F電大

郡北二丨

(五六七) (五六七)

**六** 六

王云

₹892-0841

F電鹿

A X 話 島

○九九(二二七)○四八五 局市 照 国 町 一 四 — 一 三

員

長 ₹840-0834 崎

理 専務理事 副理事長 事 同 同 長 眞 森 平 本 岩 﨑 田 永 健 時 德

> 蔵 夫

淳

₹850-0801 F電長 A X 話 崎市 八幡町四 

七

号

₹880-0904

### 大 分 県 菓 子 I 業 組 合

副理事長 事 同 同 同 長 松岩荒太森梅 井 丸 巻 田 川 田 和 睦 秀 清 克

樹弘幸利已弘

地域団体商標 登録準備中 鹿児島名産かるかん

會但島県菓子工業報告

### 鹿 児島 県 菓子工

組

事

理事長

同 理 事 他比玉水松松松此岩

田川野元元下元田 輝哲貴正真明正英 同明生之一郎弘明明

A X 話 市 

# F電宮

専務理 副理事長 同 日柚 長 谷 髙 木 川 員 久 敏 修

### 菓子工 組

事 長 上

同夫修身光

FAX ○九六 電 話 ○九六 八(352) 八二七〇八(352) 八二七〇八(352) 八二七〇八(352) 八二七〇八(352)

F電佐

AX 〇九五二 電話 〇九五二

23 23 <del>=</del>

四四 〇七

₹860-0072

也治松宏喜一

福青中浅北堤 田木原井川 聖幸大茂和公

同 同

副理事長

事

(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

03-3400-8901

うお願い致します。

ンヴェルセ

フィユテ

カシス

ポワール

・カシス

【基礎編】

中力粉………450g バター.....25g 水......225g 食塩······12g 中力粉………135g ハター……425g フィユタージュ・ア カシスピュレ……30g 粉糖.....50g バニラオイル……少々 卵.....50g バター…… アーモンドパウダー 50 g 50 g

(1) Aを仕込む

クレーム・ダマンド

缶詰の洋梨、ナパージュ

粉135gを練り合わせ ●バター425gと中力

会・北海道実行委員会で

第28回全国菓子大博覧

は、2025年5月3日

から6月15日まで旭川市

ーナ、旭川地場産業振興

(道北アークス大雪アリ



フィユテ カシス ポワール

カシスピュレを混ぜて、 6中央に通常仕込んだク 10枚抜き鉄板に並べる。 レームダマンドに30gの

りを2回ずつ行う。 地 (ドゥ)を作り、20m ❷中力粉450gと食 す。①と②を冷やし休ま ②を3つ折り、4つ折 ×50㎝のシートに延ば 水、バターで粉の生

やし休ませる。 ⑤洋梨の形の抜き型で、 ❷22㎝×62㎝に延ばし冷

第28回全国菓子大博覧会・北海道

公式キャラクターが

シマエ大福」に決定

9焼き上げたものの洋梨 ーブンで焼成する。

部分にナパージュを塗り 秋から冬にかけてパイ

て、20m×25mのシート 卵をして、190℃のオ 7⑥のダマンドのサイズ 8パイ生地の表面に塗り トして載せる。 に合わせて、洋梨をカッ

製品とても重宝される製

品です。パイ生地をアン

ヴェルセルにする事で、

イメージより延ばす作業 がスムーズで、食べ口の リエーションが広がりま 軽い仕上がりになってい 仕上げを変える事でバ

◎菓博北 2025

回全国菓子大博覧会・北 9月9日の期間で、第28 海道公式キャラクター選 定事務局が選定した4点 2023年8月10日~

ターを「シマエ大福」に 獲得)作品として選出さった(応募総数の43%をった(応募総数の43%を シマエ大福は、北海道

のキャラクター候補の からインターネット、は 第28回 全国菓子大博覧会-北海道

決定した。

第28回全国菓子大博覧会 センター)で開催される

北海道の公式キャラク

28回全国菓子大博覧会· ぐるみなども登場し、

ジナルグッズの制作や着 大福の妖精。今後はオリ エナガ」にそっくりな豆 内で見られる野鳥「シマ

北海道を盛り上げていく。 第

### 一数率化。省人化、不HEON。 **CN700** スイートポテト (小豆入り) ソフト乳菓 (フルーツ果肉入り) さまざまな菓子の成形が可能な 火星人®CN700。高い生産能力を備え 「品質UP」「安定生産」「使いやすさ」を 追求し誕生した次世代型の包あん機です。

本社: 〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町 2-3 TEL: 028 (665) 1111 FAX: 028 (665) 3256 国内/札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・岡山・福岡 海外/アメリカ・ドイツ・台湾・上海 E-mail: info@rheon.com

www.rheon.com

あさひかわ菓子博ロゴ

SMILE SWEETS HOKKAIDO