

11個の円…①和菓子②洋菓子③煎餅④
 ⑤砂糖菓子⑥豆菓子⑦おこし⑧甘納
 豆⑨チョコ⑩ビスケット⑪スナック
 菓子⑫ガム 菓子11種全部の集まり
 中心のC…菓子のConfectioneryの頭文字
 横線の5個の円…団子と団結を表わす
 全形…橋の花、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

●<https://zenkaren.net/>

発行人 全国菓子工業組合連合会
 理事長 長沼昭夫
 発行所 全菓連共済ビルディング株式会社
 〒107-0062 東京都港区南青山5丁目12番4号
 TEL03(3400)8901代 FAX03(3407)5486
 購読料年額 組合員: 600円(購読料は賦課金を含む)
 (送料共) 一般: 2,000円

第1032号(令和7年3月)

全菓連(正)会員は、全菓連団体PL及び施設賠償保険に加入しています。詳細はHPの「組合員様情報」を御覧ください。

第13回全菓連青年部全国大会開催

29府県65名が参加 モバツクショウと提携

全菓連青年部(部長竹本洋平氏)では2月18日にインテックス大阪国際会議ホールにおいて全国菓子工業組合連合会青年部第13回全国大会を開催、全国から29府県65名が参加した。今大会も(協組)日本製パン製菓機械工業会(理事長梶原秀浩氏)の協力を得て、同会が実施する国際製パン製菓関連産業展(モバツクショウ)と提携して行われた。

大会では竹本青年部長より「菓子業界は原材料、物価、人件費の高騰、人材不足の中で従来通り父親から先代から引き継いできた大切な事業を、ただ続けていくだけでは続きません。その中で、この組合の存在意義も今一度問われているように感じます。自分の事業が大変な時、この組合を利用

して横のつながりを、運命協同体として、協業するビジネスパートナーとしてより深みを持ち、一丸となり全菓連青年部が世界に向けて、もっと発信ができればと心から願っています」と挨拶された。来賓紹介の後に、農林水産省大臣官房新事業・食品産業部・食品製造課食品第2班佐々木隆行

課長補佐より「全菓連では平成10年に青年部を設立され、本日次世代を担う全国の会員が一堂に会する、第13回全国大会が開催されますことを、心からお慶び申し上げます。さて、農林水産省では、四半世紀ぶりに食料・農業・農村基本法を改正しました。新たな基本

法では、生産価格、流通、消費に至る各段階の関係者が連携する食料システムという概念が規定されました。この中で、合理的な価格の形成、環境負荷の低減、農業と連携強化といった施策を講じています。また、原材料価格の高騰、エネルギーコスト上昇、人件費の上昇が続いていますが、合理的な価格形成は、持続的な食料システムの継続として、新たな制度を今般の通常国会に提出するこ

とで、現在、検討を進めています。今後も国内外の需要を取り込みつつ、食品産業の持続的な発展が図られるよう、食品産業の皆様のご意見を伺いながら、あらゆる施策を実施してまいります」。日本製パン製菓機械工業会梶原理事長から「全菓連青年部の皆様は全国和菓子甲子園の開催など将来を担う人材の発掘や、経営勉強会の定期的な開催など、経営資質を高める活動に積極的に取り組んでいると聞いています。将来を切り開く有意義な活動で、大いに希望を感じております。本年は8年ぶりとなる全国菓子大博覧会が、北海道旭川において開催されま



第13回全菓連青年部全国大会

役員総会報告では、第13期事業中間報告、第14期の青年部役員紹介(別項参照)、各ブロック事業報告があった。次に退任役員感謝状贈呈式があり、3月末付で任期を終える役員6名へ長沼理事長より感謝状が授与された。

続いて、褒賞制度審査発表会(2面に掲載)が行われ、最後に野村副理事長より青年部活動への講評があった。その後、株式会社第一紙行プランニング事業部の橋紀子企画部長・猪熊敏博次長

が講師となり、「あなたの「根っこ」は何ですか?地域と企業の未来を紡ぐルーツ・プランディング」をテーマに青年部経営勉強会(以後掲載予定)がなされた。

長) ○三宅弘祐(中・四国ブロック長) ○田口一男(九州ブロック長)

第14期役員 (敬称略)

○竹本洋平(部長)
 ○田中裕史(東北・北海道ブロック長)
 ○濱島克己(関東・甲信越ブロック長)
 ○古田敦賢(中部ブロック長)
 ○関雄介(近畿ブロック長)



あさひかわ菓子博開催100日前記者発表会(7面参照)



豆煮から脱水前まで全自動
 無人化製あんライン

人手いらずで美味しい粒あん
 無人化粒あんユニット

豆煮・蜜漬までこれ一台
 蜜漬・豆煮釜

幅広い用途のベストセラー
 卓上加熱攪拌機

各種ナッツ・固形物用
 カラメルコーティングマシン

製あん・製菓機械のことなら実績豊富なカジワラにご相談ください

手作業の自動化、省力・省人化、品質の安定と向上、生産性向上、新商品開発など、さまざまなご要望に応じた機械をご提案いたします。



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

【製品・テストなど、お気軽にお問合せください】

TEL 048-994-5551

mail sales@kajiwara.co.jp

web kajiwara.co.jp



● 青年部部長賞 創立70周年記念ハンブルク 国際交流事業

大阪菓業青年クラブ

大阪菓業青年クラブは、昨年創立70周年を迎え、その記念事業として、ドイツ・ハンブルクで国際交流事業を実施いたしました。



在ハンブルク日本国総領事館の戸田総領事と面会し今回の趣旨の説明後、戸田総領事ご同行の下、ハンブルク市庁舎のニーンシュテット・ハンブルク州首相府国際関係総局長を表敬訪問し、お菓子を中心とした日独の食品事情について意見交換を行い、大阪市の横山市長からチェン

チャー州首相宛での親書をお渡しし、表敬訪問を終えました。

3日目は、地元の小学校や高校を訪問し、日本文化や大阪の菓子について紹介しました。小学校では折り紙やクイズを通じて子どもたちと交流をし、歌の披露のお礼にお菓子を配りました。高校では日独のお菓子の食べ比べを行い、お菓子や日本文化の質問を受けて日本文化に対する関心の高さがうかがえました。お菓子を通じて、子どもたちの笑顔に触れ、世界共通の喜びを実感しました。

この国際交流事業を通じて、大阪市とハンブルクの文化交流の発展に貢献できたこと、また、大阪

● 優秀賞

被災者支援事業 「伝えよう! お菓子の力!!」

青年部中部ブロック・小松菓子業組合

昨年、能登半島地震において、現地の方々へ何か役立つことをしたいと考えておりましたが、自衛隊や緊急車両しか入れない状況下では、大きな支援を直接行うことは困難でした。



避難所となった小松や金沢市、周辺の温泉地では、避難者の皆さんが不安な状況で過ごす中で私たちの部員の一人が「元氣になってもらうためにお菓子を

の菓子の魅力を発信できたことを誇りに思い、今後も国際交流事業を継続し、会員個人の自

己啓発と事業の発展、そして大阪の菓子を世界に発信するため努力してまいります。

届けよう」と提案し、中部ブロックで協力する形となりました。初めは2千個を目標にしていたが、結果的に4千個を超えるお菓子を集めることができました。この活動は地元新聞にも掲載されるなど、暗く沈んだ雰囲気の中に一隅を照らす活動となりました。その後さらに、中部ブロックだけでなく、近畿を含む全国から172社が協力し、最終的に合計1万4千5百個以上のお菓子が寄せられました。

この支援活動では、事務処理軽減のためスプレッドシートを活用して、寄贈者の名前やお菓子の数、ダンボールの内容を整理し、取りまとめを行いました。

菓子関係の多数が受賞

令和6年度優良経営食料品小売店等表彰式

(公財)食品等流通合理化促進機構主催による「令和6年度優良経営食料品小売店等表彰式」が2月27日、東京・ホテルグランドヒル市ヶ谷で挙行された。同表彰は「消費者のニーズに対する的確な対応、食料資源の効率的利用、生産性の改善向上、流通の合理化及び地域振興等の面において顕著な成果を挙げた企業

農林水産大臣官
房長賞

▽合同会社ドゥミール・根本ルミ・福島県河沼郡

湯川村

功績概要 福島の地域の食材を活かしたジェラート、洋菓子を開発している。ジェラートはりんご、酒粕、山ぶどう、会津山塩など月ごとに変化させ地域の豊かさを伝えている。湯川米から作られる甘酒の低糖質ジェラートも提供。

▽有限会社つつみ屋・小原学・宮城県仙台市青葉区

功績概要 2メイン商材の団子は注文を受けてから目の前でタレを付け、

出来立てを渡している。3か月ごとに栗、桜、かぼちゃなど季節限定館を提供。贈答用も団子と館を分けて、召し上がる直前にお客様自身で乗せるようにしている。

日本経済新聞社賞

企画し、プリンなどをお値打ちで販売した。

▽有限会社草河乳業・草河伸一・三重県亀山市

▽Bonne Nouvelle・茂村真弓・富山県射水市

▽株式会社sisty・竹内香奈・東京都目黒区

▽パティスリーマルヤ・遠山忍・新潟県村上

市

▽HAPPY SUGAR・細野智子・新潟県村上

▽信栄開発株式会社・曾根晃・千葉県木更津市

▽株式会社明月堂・竹田隼人・石川県小松市

市

(公財)食品等流通合理化促進機構 構会長賞

▽有限会社銘菓処みどりや・原大治朗・岐阜県不破郡垂井町

▽株式会社小田屋・小田心一・鹿児島県南さつま

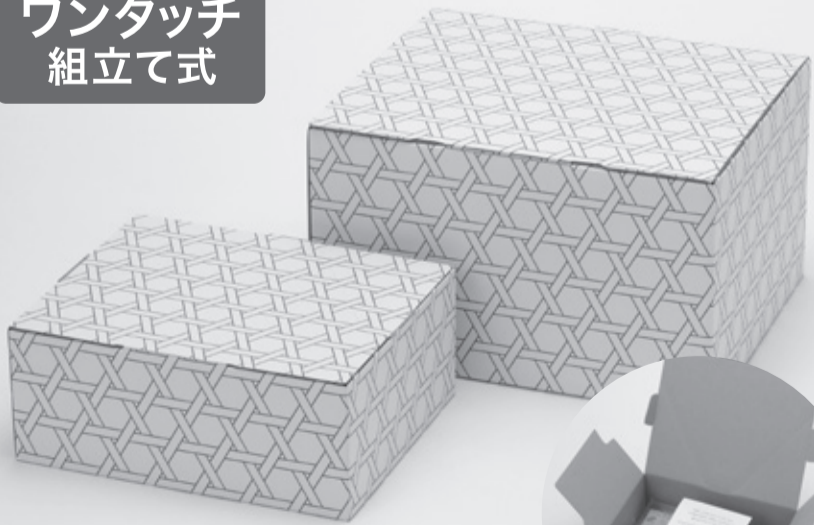
市

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

ワンタッチ 組立て式



和柄ギフトダンボール 宅配60サイズ・宅配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いただいても十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。



配達ドライバーの方へ
大切な商品が入っております。
平らにお持ちいただき、お取り扱いには
十分ご注意ください。よろしくお願いいたします。



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

青年部 ブロック長がゆく

創業90年の老舗

北海道北見市 清月

今回は北海道の北見市にあります清月さんに伺いました。北見市は、女満別空港から約45分に位置します。道東の観光の拠点となり網走や世界自然遺産の知床にも行きやすい場所です。

2月のマイナス20度で「厳寒焼肉」は約30



赤いサイロ

00人ほど集客するイベントで参加者のほとんどが道外。サワーは氷のフタができて飲めない寒さ。地元の人ほとんど寒くて参加しないそうです。タレも固まる、肉も焼けない寒さで、それが面白いと友人は言っていました。当日は、マイナス5度ぐらいで、ちゃんと肉も焼けて、肉質も良いもので美味しく頂きました。(笑)

下の感動しました。知床に向かうと網走あたりの海岸に流水を期待しましたが、たまたま今年は南風が強く着岸しておらず、むしろレアなタイミングでした。空港から直行したのは、回転寿司で有名な「トリトン」。旬のネタを攻めながら、鱧白子、ニシン、イカ良かったです。アイヌの昔から重宝されている源泉「ポニユ」は超ぬるめと聞いていましたが想像以上(笑)。

たです。他にもニシン漬けや地域の食文化にふれました。「北見じまん村」にはユニークな店も多く、開放感溢れる外にも席があるので寒い中の熱燗とおでんも最高(笑)。「やまねこにゃお」という焼き鳥目慢の店は、火入れの技術が素晴らしい。チキン南蛮史上最強説でした。

た。ハツ美味しい。火入れ上手。白レバーステーキと低温調理白レバーの火入れの違いを確認するのもあり。「板門店」という焼肉店では、「目井」という北見名物があります。目玉焼きタレご飯と侮っていた私は反省しました。卵料理史上最最高の美味しさ。火入れが絶妙

な半熟加減。タレと青のりとご飯の黄金比が凄まじい。2017年北海道ミシュランビブグルマンで有名になった「更来」で、洗練された3色蕎麦と海老天、牡蠣天を食べました。いつも行列とのこと、開店30分前に到着したのでスムーズに入店できてラッキーでした。「清月」さんで、北見の有名人口コ・ソラーレのモグモグタイムでおなじみ「赤いサイロ」。ロコ・ソラーレの写真が包装紙になっている限定品を買えるのは本店、屯田支店のみなのでしっかりゲット。今回はその「清月」さんの渡辺社長にお話を伺います。

Q・清月さんは創業何年で渡辺さんは何代目でしたか？
昭和10年創業、今年で90周年を迎えます。私は3代目です。
Q・太郎庵とご縁があると言いましたがどんな背景がありましたか？
30年も前ですが京都でのサラリーマン時代に営業として太郎庵さんに2年ほど毎月のように通わせていただきました。現目黒会長、会長夫人に大変の世話になりました。
Q・その若い頃描いていた想いは？
社会人になってようやくお菓子と向き合うようになり、とにかくたくさんのお菓子を食べて歩きました。実家を継ぐという意識は希薄だったと思います。

Q・北見に戻られてそのギャップや先代との葛藤などありましたか？
子供のころから居る多くの職人さん、スタッフさんと共に後継ぎという立場で接する事は多分に漏れず大変だったと思います。父にも若造が生意気な口をきいてしまった時期もあり、今は大反省の日々です。
Q・30代と40代、今50代ですが認識の変化はどのようにありましたか？
赤いサイロは北見に戻った際に父と作った商品です。全国のお客様に食べていただきたいという思いを行動で示したのが30代、全国の北海道物産展で百貨店を回りまして。40代は80周年という節目の年だったので、北見のあずきを全国に届けたいという思いからきたみあずき屋というブランドを立ち上げました。2

018年のもぐもぐタイムがきっかけでカーリングと出会い、カーリング振興、ジュニアの育成等仕事以外のライフワークが出来ました。ジュニアの登竜門赤いサイロカップは今年5回目を迎える予定です。待っているダメでやはり自らの意思で考え行動することが大事であると感じています。
Q・北海道菓子工業組合の副理事長として下さっていますが、菓子博に向けてご苦労もあるかと思ひます。そのエピソードはありますか？
私は本当に微力ですが、お手伝い出来ておらず、先輩方に申し訳ない気持ちで一杯ですが、いくつか役割がありますので、しっかりと果してきたいと思っております。
Q・全国のみなさんに菓子博について伝えたいことはどんなことですか？
57年ぶりの北海道開催です。時期的にも素晴らしい季節の北海道、旭川に是非お越しください。
ありがとうございました(笑)
全菓連青年部
東北・北海道ブロック長・目黒徳幸(太郎庵(福島))

新潟 福島から来た

お菓子屋さんの恩返し

2022年3月号に福島から来たお菓子屋さんのタイトルで、東日本大震災により福島県の大熊町から新潟市に避難し、引続き洋菓子店を始めたル・タン・メルヴェイユさんの事を紹介しましたが、今回はそのお店のオーナーシェフが去年元旦に起きた能登半島沖地震で被災した新潟市西区の子供たちに、ケーキの恩返しをした事をお伝えします。

能登半島沖地震により新潟市西区の一部地域が液状化現象による家屋の浸水、または倒壊、半壊等の被害を受けました。液状化現象、倒壊、半壊による影響は現在でも残っており、まだまだ復旧半ばという感じです。話は戻りますが、能登半島沖地震による西区の状況を聞いた時ル・タン・メルヴェイユのオーナーシェフ佐藤さんは、直ちに西区役所に東日本大



ホールケーキをプレゼント

ケーキの恩返し

震災の時には大変お世話になったのだから、子供たちにケーキのプレゼントを申込んだそうです。が、何しろ区役所も傷ん

でおり、また状況把握も出来ない事から今すぐには無理だから被害が落ち着くまで待って欲しいと、お願いされたそうです。

す。確かにその当時は、まだ道路も液状化現象の影響で沈んでいたりして片側一車線で通行している箇所もあったり、家屋

も地震当時と変わらないような所もありました。その後、ある程度状況が落ち着いた5月のゴールデンウィーク明け頃に、役所から何時頃実施しますかと連絡が入ったそうです。ケーキをプレゼントする予定でしたので、7月、8月の暑い時期は避けるようにし、役所並びに自治会の人達と日程調整を行った結果10月14日(月)スポーツの日に決定しました。会場は、地震後改修された公民館

です。確かにその当時は、まだ道路も液状化現象の影響で沈んでいたりして片側一車線で通行している箇所もあったり、家屋

をプレゼントする事に。当日は、地元の参加希望者が(小学生以下)親子で沢山参加し、佐藤オーナーから一人一人に直接ケーキが手渡され、子供たちが満面の笑顔を浮かべていたのが印象的でした。この日はテレビ局も1社取材に来ており、夕方ローカルニュースの時間に放映されました。申出から約9カ月が経過してしまいましたが、佐藤オーナーもようやく肩の荷が下りたような表情でした。

Q・北見に戻られてそのギャップや先代との葛藤などありましたか？
子供のころから居る多

Q・全国のみなさんに菓子博について伝えたいことはどんなことですか？
57年ぶりの北海道開催です。時期的にも素晴らしい季節の北海道、旭川に是非お越しください。
ありがとうございました(笑)
全菓連青年部
東北・北海道ブロック長・目黒徳幸(太郎庵(福島))

店内

店外

愛媛 まつりに参加

えひめ・まつりやま産業まつりはサブタイトル「すくいもの博2024」のもと、松山城を望む堀之内・城山公園やすらぎ



愛媛菓子工業組合は2店舗が出展

県と松山市が共同で開催しています。今年は約250ものブース出展があり、食べ歩きできる産地直送グルメも盛りだくさん。乳しぼり模擬体験や味噌づくり、消防車やパトカーの展示、移動動物園など体験コーナーも充実しており、子供から大人まで楽しめます。お笑いやミュージカル、音楽ライブなどのステージも無料で観られるとあって、県内外から多くの人

場者は2日間で約13万7千

人！昨年は強風のため中止となりましたが、今年はお天気にも恵まれ、前回の1.5倍近い来場者数となりました。

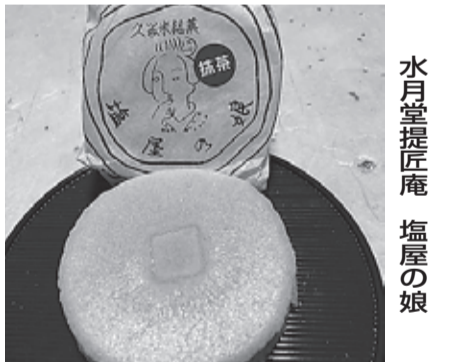
愛媛菓子工業組合は開催初年度より途切れることなく参加しており、今年には公募により2店舗が出展、また組合員企業3〜4社も個人参加されました。

普段はそれぞれの店舗で販売している商品ですが、イベント会場で見掛けると「〇〇町の〇〇菓子店さんの〇〇ですよ〜？」と馴染みのお客様もお声掛けいただき、改めて自社の商品が地元の方に愛されているのを実感できたのではないのでしょうか。

福岡 水月堂提匠庵

久留米銘菓をさがして

西鉄久留米駅のすぐ裏に、水月堂提匠庵があります。創業はなんと明治12年(1879年)、今年で146年になる老舗です。5代目の店主江頭昭一さんはおとなしくて控えめな方です。店内には珍しい名前ついたお菓子が並んでいました。



水月堂提匠庵 塩屋の娘

若いころ、福岡市内にあった亀屋延永という和菓子店で約5年間修業に出向き、羊羹・焼き菓子・落雁・寒水などを習得して、久留米の店を引き継がれました。そこで世話になった師匠が万葉集・古今和歌集をもとに和菓子作りが有名でした。

を雇い、旅館で働かせたところとても喜ばれ、なかでも「おだいさん」という女性が人気になりました。東京に戻っても彼女のことを懐かしみ「塩屋の娘節」という歌にして、東京の芸者さんの間で流行し、この歌が東京から久留米に逆輸入され、銘菓「塩屋の娘」が作られたのだとい

はなくなり、絵柄と名前だけ残っているそうです。最後に店主の悩みとして、少しずつ昔からの国産の材料が減りつつあります。外国産、新素材の材料で昔の味に近いものに近づけるには苦労があるそうです。それでも、昔の味を守るため、店主は今日も求肥を練りま



水月堂提匠庵 江頭店主

兵庫 新みやげ菓子の開発と菓子の自動販売機による販売に挑戦!

姫路支部(姫路菓子組合)では、2008年に姫路城周辺で開催され、大成を収めた「第25回全国菓子大博覧会・兵庫」の意思を引き継いで以降毎年、「姫路菓子まつり」を開催しています。県下菓子職人による工芸菓子の展示と顕彰、お菓子にまつわる児童絵画展や親子で手づくりロールケーキなどのイベントに

加え、当支部員の菓子の販売をしています。しかし、例にもれずコロナ禍も色濃く残る中、いろいろな事業を仕掛け、再生のきっかけとしたいとの思いを常に持っています。「新たな販売方法への発想と商品化までの思い」

部(か)町姫路」を開発しました。組合員13社、13の銘菓をひとつの化粧箱に詰め合せて

「官兵衛撰菓」「千姫撰菓」の2種類を商品化しました。このパッケージには、箱を開けると姫路城のイ

ラストがポップアップする楽しいデザインを採用しています。さらに、お客様が姫路



城東町ひめじ「官兵衛撰菓」 ¥1,500(税込)



城東町ひめじ「千姫撰菓」 ¥1,500(税込)

「城東町ひめじ」の2種類を商品化しました。このパッケージには、箱を開けると姫路城のイ

銘菓をひとつからでも買えるようにと自販機販売も開始。JR姫路駅前のホテル日航姫路の協力のもとフロント前に自動販売機を設置し、約50種類

「城東町ひめじ」菓子自動販売機

また、すべてのキャッシュ

また、すべてのキャッシュ



「城東町ひめじ」菓子自動販売機

兵庫菓子工業組合副理事長(姫路菓子組合理事長)・有元年信

姫路市内の就労支援B型作業所の合同会社IMTが担当

東京 お菓子文化の継承を守り、 変化を好み、変化に挑む!!

わが社は創業昭和25年、70余年の月日を経た企業です。三黒製菓は第二次世界大戦の空襲で焼け出された中で、兄弟・



六方焼、スズカステラ、ジャムサンド

「黒川三兄弟の「三黒製菓」から、三男だった黒川藤世次の「黒川三男の「三黒製菓」と由来を変え現在に至ります。

創業当初から様々なお菓子を創り続け、三黒製菓が引き継いだものはビスケット加工。今でも親しまれている「ジャムサンド」です。また、先代の育てたスズカステラも関東ではわが社が唯一の



黒川慶一氏

メーカーとなり、洋菓子のOEM等新しい挑戦も行ってあります。

私は、価値のないお菓子は存在しないと思っております。また、どんな人商品にもファンというものはいると考えています。高級なお菓子にはもちろん高級なお菓子の魅力がありますが、安心安全なお求めやすい美味いお菓子は日本中の全ての人にお菓子を届ける誇りのある商品だと思っております。今後はそんなお菓子の「生命」を守ることに、他社製品だとしてもアレンジを加えて絶やさないことにも力を入れていきたいと思っております。

私も社会人になり早20年、代表として10年を過ごしてきましたが、様々な苦難を乗り越えてきました。その中で、強く感じるのは、「一人の力ではここまで来られなかった」ということです。また、自分自身が豊かであることが仕事の充実、果てはお客様の満足につながるということを実感して参りました。



三黒製菓

弊社は、会社の拡大も大事だとは思っていませんが、まずは「従業員の満足」それを最優先すること、自ずとおお客様の満足、売上の向上、会社の拡大が広がると考えています。私の軸にあるのは「伝統を守る」「変化への対応」

「適応・挑戦」です。戦後、先々代の方々は、食糧難やお菓子が飛ぶように売れる時代に大量生産を可能にし、人々を豊かにし、関東のお菓子の伝統を創って参りました。ただ、その繰り返しが現状維持では時代の変化にはついて行かず、非常に厳しい時代の変化に、親戚の会社やその他お菓子会社等には次々に廃業をされてきた。三黒製菓は、変化に強い企業です。現在最も力を入れているのは、

人の育成」と「菓子文化の継承」です。私がお菓子売っているというより、「思い出せる」ということを考えておられます。人の記憶、家族のなんらん、様々な場面にお菓子は寄り添ってきた。新しいものに飛びつくのではなく、人々の思い出を守る会社として、変化適応を続けていく所存です。東京都菓子工業組合・三黒製菓(株)代表取締役・黒川慶一

栃木 視点を改めてみる。

冷凍自販機導入 山本屋菓子店

栃木県第2位の人口にして観光地の少ない、小山市下野市野木町が我が

支部になります。全国的には知名度は低いもの交通の利便性の良さ、東

作りには欠かせないものと近いです。夏のイチゴの需要にもなつおとめが近年出荷されるようになってきました。

また干瓢の国内生産の9割を栃木県が占め、巻き寿司の具材、和え物などに用いられることの多い農産物ですが、大正元年創業の乙女屋3代目社長長谷川政夫さん(現会長)がこれを何とかできないものかと試行錯誤の末に、ジャムにして菓子生地に入し1992年に「るかんた」を発売。この商品は同店の看板商

お菓子の冷凍自販機



品になり第24回全国菓子博において名誉総裁賞を受賞するなど、今では4代目利之さんが更に中のジャムのバリエーションを上げ更なる飛躍を上げています。菓子を作る上で新たな視点を与えてくれる一品ではないかと思う。

もう一軒こちらは販売に工夫が見られる店舗です。山本屋菓子店は昔ながらの竹まいの和菓子屋さんと言ったところですが、黒糖生どら焼きが大人気のお店で絶えず行列が見られます。色んな物

熊本 くまもと菓子祭り 「推しどらグランプリ」開催

去る令和6年12月7日(土)8日(日)10:00~19:00「サクラマチクマモト」地下1階催事場にて「くまもと菓子祭り推しどらグランプリ」を開催しました。

会場の「サクラマチクマモト」は熊本県内のバスが発着するバスターミナルにある商業施設です。「推しどら」とは、熊本の和菓子店が自信をもって提供するどら焼きの中から、食べた人が「これが一番好き!」と感じたお気に入りのどら焼きを指します。その人にとって特別な一品となる「推し」のどら焼きを意

味しています。「推しどらグランプリ」には組合員16社から個性豊かな24種類のどら焼きがエントリーされその中からお客様が自分の「推し」に投票します。投票方法はQRコードを読み取って投票する方法と、紙での投票方法の2通りの方法をとりました。また、投票したお客様の中から抽選で10名の方には熊本銘菓のプレゼントをしました。「どらがあんあん」の「あんあんどら焼き」がグランプリとなりました。



推しどらグランプリ

話題性があつたためテレビ各社や新聞が報道し

大賑わいの会場



教室やお茶席などのコーナーもあり、たくさんのお客様に熊本のお菓子文化を体験してもらい「楽しかった」などの声もたくさんいただきました。

今回のイベントは中央会へ「熊本県商店街等売り上げ回復支援事業補助金」を申請し交付されたのでそれを活用しました。10月に理事を中心に実行委員会を立ち上げ企画会社とともに進めてきました。

推しどらグランプリのホームページを作り、SNS発信やインフルエンサーを使ったインスタグラムでの発信など新しい取り組みもおこないましたが、反省点もあります。イベントとしては成功だったと思います。熊本県菓子工業組合事務局・野田尚美

香川 かがわ菓子まつり・希少糖まつり 2024年11月9日(土)・10日(日)

今年もやってまいりました「かがわ菓子まつり・希少糖まつり2024」のこころの菓子工業新聞にもすっきりとお馴染みの記事も今年でなんと5回目の掲載。まつり自体には7回目の参加というベテラン感たっぷりこの祭り、年々売り上げも好調で骨太&肉付け満載でBMI(肥満体)にも引っかけりそう。今年も各社様々に工夫を凝らした商品が揃い、品数も180品近くになった事で販売の奥行きを増やしてより品数がおけるように



もも和香

宮崎 第19回みやざきお菓子まつりを開催 豆類を使った宮崎の銘菓を広くPR

宮崎県菓子工業組合では、令和6年度豆類振興事業(公益財団法人日本豆類協会補助事業)を活用し、11月16、17日、宮崎市・宮交シティ「アポロの泉」で「第19回みやざきお菓子まつり」を開催。銘菓を広くPRし、多くの家族連れが訪れました。会場ではチーズ饅頭や鯨ようかんといった宮崎

までに成長♪今回初出品になるお店さんから各店舗代々受け継がれてきた銘菓、そして希少糖を使用した商品から現代風にアレンジした商品、また毎年県内で実施されている「かがわ県産品コンクール」で受賞された商品もコーナーを作って販売



集合写真

!!そして毎回の催しは11月最初の土日に開催されているのですが、今回は本来の主旨でもあり「いい糖の日(11月10日)」にあわせて1週ずらして11月9・10に開催することが出来たのであります。まあ11月最初の土日は祝日が絡むことが多いので、当然売りの秋には郊外でもイベントラッシュになります。そうなる中心部催事は駐車場にも限りがあるので集客の取り込みが苦労する弱点があります。そこで元ボクシング世界チャンピオンの名を取ったイベント「ホリフィールド」とも呼ばれたこのわたくしは連休開催を取るよりも敢えて1週ずらした方が良いのでは・・・と進

宮崎銘菓がずらりと並ぶ



多くの応募いただいた「夢のお菓子デザイン画

お菓子作り体験教室



「コンテスト」では、優秀作品をパティシエが再現

者に投票していただき、最優秀賞も表彰しました。

高校生のアイデア作品



工夫を凝らした商品が揃う



言したのであります♪その結果！ずらしても11月の土日はどこでも何らイベントはやっぱりあります(トホホ)。あまり変化は無かったであります。それはさておき、参加してもらった人員には必ず声を掛けるがあり、とにかく2日間しっかり楽しんで、売り手が楽しくなければ買手も楽しくない「楽しくなければテレビじゃない・・・」今お騒がせ中のテレビ局のキャッチフレーズでは御座いませぬが、せっかくこれだけ多くの品が取り揃っている中で、自分の店の商品だけに声掛けをするのでは・・・変な必死さが目立つだけ。たまには他店の商品も声掛けをすることで菓子に対する面白みが増えて今後の販売にも何かヒントが落ちてくることも大いにありますね♪

るのでと考える訳で御座います。まるでわたしの頭上に笑いの神が降り臨するが如く、些細なコマで大きく商売が転換することもあるので、全国どこでも地元イベントが開催されていると思いますが、現在あまり出店に消極的なお店さまもたまには気分転換と取られてお時間がある際には一度出店されてみては如何かなと・・・わたし思いますねん♪

勝るこの風景、和菓子を通じて真の授業となるのです♪
まあ色々カタルニヤ地方(語るく)になりましてが最後に最近、商品の値上げや物流費、人件費・・・何かと上がりっぱなしの世の中で、逆に高校生の活動もしかり、和菓子、特にあんこに対する見方、興味が大きく高まっております。自分も全国津々浦々と家出・・・(あっ違っ)販売に赴きますが、買手のあんこへのこだわりが物凄く強く出ており、昔からある銘菓に対してはお店のパンフレットを見ながらきちんとその土地や菓子への歴史を感じながら召上がり、また斬新で振り切った商品に対しても味付け、デザイン、パッケージングが整っていてめちゃくちゃいいです♪
「中途半端やなあ〜」こういう事にはならないように♪嗚呼〜書き疲れた。お喋りの方ならもっと楽やのに・・・原稿料貰おうとっ。
香川県菓子工業組合青年部長・冨月堂・桑田剛史

会場風景



「開催100日前記者発表会」を開催

第28回全国菓子大博覧会・北海道

第28回全国菓子大博覧会 開催100日前となる2月19日に、札幌市民交流



大雪アリーナ屋外会場イメージ

プラザクリエティブスタジオ(北海道・札幌)で、「開催100日前記者発表会」を開催した。イベントでは鈴木直道北海道知事、今津寛介旭川市長よりのビデオメッセージが紹介され、シンボル展示であるプロジェクトショウマッピング映像の先行ダイジェスト放映や開催時、販売される全国のお菓子の試食会などが行われた。

北海道から鈴木直道知事、旭川市から今津寛介市長より次のような、ビデオメッセージがあった。

○鈴木直道北海道知事

「全国菓子博は、100年を越える歴史と伝統があるお菓子の祭典です。北海道での開催は、実に57年ぶりとなります。北海道では、お菓子の原材料となるてん菜、小麦、生乳、もち米、小豆などの産地としては、日本一でありますので、我が国のお菓子づくりを支えているのは、北海道だと言えらると思います。

○今津寛介旭川市長

「旭川は明治34年に旧陸軍第七師団司令部が移駐して以降、師団から旭川駅までをつながる師団

な人気を誇っています。あさひかわ菓子博のテーマは「SMILE SHEETS HOKKAIDO」であります。食べる人や作り手だけではなくて、生産者、地域の方々も、世代を越えて皆が笑顔になる「あさひかわ菓子博」、ぜひ皆さん、お越しください。会場には、私より大きいシマエ大福にも、会えるということなので、ぜひ皆さん楽しんでいただければと思います。皆さんに会えるのを楽しみにしています。

通り沿いにお菓子屋さん軒を連ねていたとお聞きをいたしております。こちらは現在、日本初の歩行者天国でございます。買物公園通りとして親しまれております。それから、120年を越える現在も、市内には150軒以上のお菓子屋さんがあり、昔と変わらず市民に愛されており、本博覧会が開催されることを市民一同嬉しく感じしております。旭川市は、旭山動物園、ユネスコデザイン都市世界会議を開催した本市のデザインを代表する旭川デザインセンター、窯元やガラス工房が集まる北の嵐山、大雪山国立公園の伏流水が生み出す日本酒と地ビール、

北北海道一の繁華街であるさんろく街、日本海・太平洋・オホーツク海から集まる魚介類、そして全道一の美味しいお米や旭川ラーメンなど魅力がいっぱいです。皆さんのお越しをお待ちいたしております。

次にあさひかわ菓子博2025の大会概要と会場内コンテンツを水上崇実行委員長から紹介されました。なかでもシンボル展示であるホワイトロックスドームのデモ映像(別掲・QRコード)を放映し、映像に込めたお菓子・北海道の魅力を伝えた。

また、記念スイーツプロジェクトオフィシャルスポンサーであるホクレア。また、記念スイーツプロジェクトオフィシャルスポンサーであるホクレア。また、記念スイーツプロジェクトオフィシャルスポンサーであるホクレア。



QRコード

おかげさまで創業60年 みやま屋

昭和39年秋、初代がここの大垣の地で商売を始めた。みやま屋の屋号の由来は、水の都大垣とか、10代の頃京都のお菓子屋で働いていたからとか、そこからだそうです。今ではほぼ見ることのない、変体仮名の「ま」の



昭和39年創業時

「四喜満堂」という看板商品があります。これを始めたことが少しずつ成長の先駆けになりました。この辺りで餅の入り



本今店

た最中は珍しく、大きさを割には食べやすいと主力商品になっていったそうです。それと共に、菓

子屋として認められていきました。しかし、城下町大垣にはたくさんのお菓子屋さんがあります。私が修業を終え家業に入った時、この地で成長していくには、何をしなければいいのか、とにかく多くの菓子店を見に行きました。そして、まずは一点突破でいこう！と、季節感を味わっていたため、月替わりのお菓子を始めました。次に2ヶ月替わりのお菓子、歳時のお菓子と、おかげで楽しみにされるお客様が増え

ていきました。この頃3店舗ありましたが、今後生き残っていくためには駐車場の確保が不可欠で、その時にどだけ商品のボリュームを持てるか、どだけ地域色を出していけるか、店が大垣市・羽島市・神戸町にあるので、屋号の頭に「西美濃濃菓」とつけました。「西美濃の風土をお菓子に描いて、地元の素材をいかしていきたい」と進められた。今では西美濃を語る商品でギフトをつくれ

か、店が大垣市・羽島市・神戸町にあるので、屋号の頭に「西美濃濃菓」とつけました。「西美濃の風土をお菓子に描いて、地元の素材をいかしていきたい」と進められた。今では西美濃を語る商品でギフトをつくれ

るようになりました。今年、組合の事業をすすめた結果、念願の本店と本今店限定販売の大垣菓「太古のあかし」を発売することができました。「ま」の字を読めない世代になってきました。創業60年を機に変更していきます。ここまでおられたことをお客様にお取り下さる業者の皆さま。岐阜県菓子工業組合・粕川康夫(みやま屋)

新商品 大垣菓「太古のあかし」

口どけの極み。



TAKARAGASA

https://www.takaragasa.jp

株式会社 増田製粉所 Masuda Flour Milling Co., Ltd.



本社・工場 〒653-0021 神戸市長田区梅ヶ香町1丁目1番10号

TEL: (078) 681-6701

宝笠

伝統が生んだ 菓子用粉の最高峰

全菓連青年部では、若月正章氏（静岡県菓子工業組合前理事長・旬わかつき代表取締役）を講師に迎え「小さな商いでガッチリ稼ぎ、怠ける権利でしっかり休む」の経営勉強会を行いました。

先月号より続く。

お客さんのニーズは聞いてはいけない

お客さんのニーズは希望であり、思ったことを「ああして欲しい、こうして欲しい」と言う。移り気だから、その通りにすると自分らが振り回されて終わる。これは絶対だという want は聞いてもいいが、needs に応えることは、しないほうがいい。

勉強は自分で 始末

勉強をしなかったのは

質疑応答

質問 あんちよこの詳細を聞きたい。

若月 あんちよこは、あんこをもっと食べてもらいたい趣旨で作った。昭和40年代の学校給食は御飯ではなく、コッペパンと食パンの時代だった。パンにつけるのはリンゴジャムやいちごジャム、バターだったので、何かあんこを塗ってもらいたいと、あんこジャムを

その④

小さな商いでガッチリ稼ぎ、怠ける権利でしっかり休む

若月 正章氏（静岡県菓子工業組合前理事長・旬わかつき代表取締役）

どこかに行ってみることは大切だ。

菓子工業組合

大事なことは、組合活動である。「組合は入っ

作った。今、とらやさんで売っているあんペーストのようなものだ。最初に東京の田中製菓があんこをジャムの形にして、パンに塗ることを開発した。それを教わってあんペーストを作り、販売した。田中製菓は、カップに詰めてスーパリーに並べたが、うちの親父は学校給食に特化した。また、戦中・戦後は、悪い原料であんこを作るのが主流だった。輸入の

ていても、何のメリットもない」と言う方がいる。ただ、入って会費を払っているだけで、確かにメリットは無い。自分が積極的に参加し、いろいろな情報を得る。会費を払って、とにかく顔を出す。少し知恵を使つと、儲けさせてくれる。これが組合や商工会議所である。

終わりに

少し無理して足を伸ばしてみよう。何か参加してみると世界が広がり、商売も良くなる。

「買ってきてくれ」とは言わず、自分でその店に行く。食べてみて美味いお菓子は、その店を訪ねる。凄く衝撃を受けたお菓子を売っている店は、定点観測で年一回もしくは、四季ごとに行く。生きた情報は、移動距離に比例する。移動して、

少し無理をする

大事なことは少し無理をすること。新しい世界が見える。駄目ではなく、

豆ばかりだったり、もっといえは小豆を使わない。金時豆やくず豆を混ぜて炊いてあんこにし、いかにも小豆のように見える。昭和40年代までは「色が黒いから赤を入れる」など、そういうあんこだった。50年代からは輸入でもいいから小豆100%で作ろうとなってきた。昭和の終わりから平成にかけては、北海道100%や丹波小豆で作るようになった。平成

の最後になり、特別栽培小豆のブランドの豆も使うようになった。もっと言うなら、エリモ、ろまん、おとめなどいろいろな小豆がある。個人的にはエリモが一番風味と旨味があると思うが、炊きにくい。ろまんのほうがパツと炊ける。ここは皆さんの腕が試されている。今は、カナダからも入ってきているが、何年前かに試験したことがある。カナダは工



品やりたい商売をして、きちんとお金が取れる形態にするのがいい」と教わった。そういう考え方で商売をすれば、気持ちに楽になり、物心両面とも豊かになっていくのかなと思う。そばにいた同業者は「夫婦で100万円ずつとれば、片方のお金で生活して、片方のお金で貯蓄していけば年間1千万円貯まるよ。10年で1億円だ。いつの時代も現金で1億円あれば面白いことができる」と言った。その域までになるのは大変だが、何店舗も経営するのは凄いな。だがそう簡単ではない。1店舗でもそのくらいの収入が得られるので、無理せずに商売する。それで、長く続けられたらいいと思う。

北海道のエリモより風味は出ないが、カナダのエリモの方がろまんやおとめより、美味しいとおもわれ、美味いと思ったりする。私は糖度の上がる最中にはろまん、低いものはエリモというように使い分けている。

質問 お客さんのニーズは聞いてはいけないといったが、それをもとにした商品化や販売をして、良かった点はあるか。

若月 ニーズを聞いては

長崎カステラ・桃カステラは長崎県菓子工業組合の商標登録銘菓です

桃カステラ 登録 第5151942号

長崎カステラ 登録 第5003044号

長崎県菓子工業組合

長崎市八幡町 4-26 TEL (095) 826-0431 FAX (095) 820-2317

「8面の続き。」

「社員の研修旅行をする時、大型バスより中型バスで移動できるくらいの人数が、菓子屋には一番いい。うちみたいに調子づいて大型バス2台、3台の従業員になってしまつと、指示命令が伝わらない。バス1台だと伝わる。これが一番強い」と言われた。

5〜6年前に、金精軒さんにお邪魔してお世話になった。前にある七賢さんの蔵に行ったり、シヤトレーゼの工場見学もして、信玄餅屋さんにも行って食べた。山梨に行

つたらご、長野に行つたらごを回って歩くというように、毎年しており、従業員の土気も上がる。会社の旅行というところ、最初は参加するのに躊躇されるが、行ってみると制約も無く、楽しいという。主婦のパートさんが多いから、家を抜けることがなかなかできないが、理由をつけて出てく

れる。小さい子供さんも一緒に連れてくる。質問 ホームページで、ステンレスの鍋に聴診器をあてられている写真を拝見した。何の音を聞いているのか。

食品表示で売っているが、トレハロースは、添加物表記になる。このため商品として添加物表記を少なくしたい時、代替品に使うと、同じような効果を得ながら、表示の仕方を変えたりできる。

若月 ホームページで

は、人間の体に当てる聴診器を載せているが、今は先の針で音を聞く、パイオスコープという機械を使っている。あんなの仕上がり度合いは、音で聞き分けられる。真空ニードルは蓋をして中が見えない。覗き窓が付いていても、あんなのはねで塞がってしまう。キャットラインという機械は、自動計量装置や温度制御装置が付いており、煮え具合や詰まり具合が分かる。実際、炊き上がりは豆の噴き上がった時の蒸気の色や香りでわかる

が、これをコンピュータ化して作った機械が、キャットラインである。あまり目方を自動軽量し、仕上がりとなるが、当社はそんな新兵器は持っていない。長年の経験の中で噴き上げている音で区別する。耳を当てて聞けばわかるが、釜が熱いのでやけどしてしまう。風邪をひいて医者に行った時に「釜の音を聞こう」として、やけどをしてしまった」と言ったら、その先生が聴診器をくれたので、使うようになった。

れがいい」といって、先

が針で音が聞けるものをくれたので、使っている。質問 うちも自社製餡だが、ニードルは真空ではない。職人に「粒が立ち、つやつやで、どろ焼きやきんつばにいいあんこを作って欲しい」とお願いをする。機械の性能で、できませんと答えられる。どうすればいいか。若月 機械に振り回されずに、使いこなすことが基本だろう。直火の小さいので炊くのがよければ、同じ状態のニードルにすればいい。いろいろなメーカーのニードルを

見ると、ジャケット圧力は1.5〜1.8キロしかかけられない。直火釜と同じ風味を出そうとしたら、3キロかけなければならぬ。1.5キロの釜と3キロの釜は、厚さが違う。薄い方が安くできる。「1.5キロで十分間に合う」という言い方をされるが、確かに十分間に合つて、あんなもどきのものができる。しかし、つやつやと豆の対流がピシッとして、御飯炊きのようなきれいな豆に炊きあがるには、3キロの圧力で対流させ、絞って1.5キロ、1.

8キロあるいは1キロ、

0.6キロくらいの間で蒸らしをかける必要がある。このように蒸気も直火釜のように強火、中火、弱火と使い分けられている。蒸気だから一緒だとしていたら、直火釜と同じような調整はできない。豆を炊くときの秘けつは、この時点では強火、この段階では中火、蒸らしは弱火どのくらいにするかなどができることだ。これが機械で対応できているのか。ニードルも使いようによっては、直火に負けないものも作れると思う。

真っ白な商品より、おいしそつに見える。焦げまではないかなくて、おいしそうな色づけができる。

全菓連中・四国ブロック会議では内山光晴氏(株式会社レアスウィート)を講師に迎え「希少糖アルロースのご紹介」をテーマに講演を行いました。

アストレアの特長

アストレアの特長は、低い再結晶性があり、和菓子に使える。でん粉の老化抑制もあり、ポンボンになるのを抑える。餅や白玉にソフトな食感を付与する。優れた溶解性もある。

低い再結晶性

松谷化学の研究所の資料では、低い再結晶性は、

羊羹などで使ってもらつと、良い効果が現れる。通常、砂糖を使う時、再結晶化して、シヤる状態が出るが、このシヤリが発生しにくくなる。

でん粉の老化抑制効果

団子を冷凍一回、冷凍3回した後の硬さを測った時、砂糖に比べ、ソフトな食感が意識できる。硬化し、硬さが出てしまつとおいしくないという反応を、多少軽減する働きもある。

優れた溶解性

砂糖よりも溶けやす

希少糖アルロースのご紹介

内山 光晴氏(株式会社レアスウィート)



アストレアW

溶けやすい糖度は、シヤリにくいことにもつながっている。

再結晶性を軽減

エリスリトールは、糖アルコールだが、カロリーで表記できるので、高甘味度と合わせると、カロリーの高い商品作りができる。大手が出している商品でも、カロリーが低いものは、結構、エ

褐変性

アストレアは、褐変性や色もつき具合が強い。色づきが強く出過ぎて、焦げやすいのはあるが、

機能性表示食品の制度の活用

希少糖アルロースの持つ機能性を、消費者の方に伝えるために、今の制度では、機能性表示食品の制度の活用がいい。これ無しで謳ってしまうと、医薬法に引っかかったり、指摘されたりする可能性がある。今、希少糖アルロースを使うと、摂取必要量は、1食あたり製品の中に5g入っている必要がある。それをクリアし、かつ1食あたり200キロカロリーがポ

ら焼きで販売している。脂肪燃焼を高め、食後の血糖値の上昇をおだやかにする、というパッケージなども作った。全国で見ると、マンナンライフが蒟蒻畑の飲むタイプで、希少糖アルロースを使った商品がある。

希少糖マークの活用

機能性表示食品は費用や機能的なハードルがあるが、希少糖マークがある。希少糖普及協会という法人で管理しているロゴマークだ。消費者の方は「希少糖を使っている」というのを一目で理解でき、実際に使用でき

アルロースのメディア情報

2023年6月20日に日本テレビのカスレーザ1学ぶという番組で、希少糖アルロースが取り上げられた。当時の香川大学の学長だった寛先生が出演し、希少糖を話され、良い反響だった。全国で注目をされたので、消費者の方が増えた印象を受けている。それから脂肪燃焼は、スポーツ関係の方に響くワードなので、全国に展開しているゴードルジムと取引し、そちらの雑誌にも取り上げられた。

信頼される安心を、社会へ。

SECOM

毎日なんども安心を感じるから。

セコムして、よかった。

娘が帰ってくると、プッシュ通知で教えてくれる。

自宅のセキュリティの状態を、スマホで確認・操作できる。

あなたの「大切」を、セコムする。

セコム・ホームセキュリティ

0120-756-892 (9時~18時 年末年始を除く) セコム 検索 セコム株式会社

全国中小企業団体中央会では、橋本竜也氏(株式会社日本経営・代表取締役社長)を講師に迎え「成長する組織をつくるためのマネジメント手法」の講習会を行いました。

先月号より続く。

町型組織を作るための組織マネジメントのフレームワーク

町型組織を作り、より組織的で、従業員の主体性を引き出してマネジメントしていくためにはどうすればいいのか。当社ではそのフレームワークをご提示している。

このフレームワークを使う上で重要になる前提は、経営者の頭の中を従業員と共有するだけ共有するということである。「俺の言った通りしていたら間違いない」と言う経営者はかっこいいし、頼りがいもあるし、成長もする。ただ、次の成長や事業

いないなら、バリューアップして売却することも考えられるが、簡単に買ってくれるところばかりではない。従業員に「私も年をとってきて何十年もやれるわけではない。これから皆さんに頑張ってもらわないといけない。どう頑張ってもらおうか」というと、成長発展し続ける会社にはいけない」と説明した。そうしたら「全員営業に変えます」となった。こ

である。これらが説明つくようにつなげていって、周りの人も動きやすい。先にゴールのイメージを伝える。今、急成長中の会社の4つの経営機能を整理してみた。トップの方針は「お客様のコスト削減を通じて、経営の向上に貢献する」。重点的な方針は、お客様の一歩先をリードする、とにかく素早い対応に特化すること。戦略は、トップ営業・紹介営業。案件は社長と何人かの幹部で取ってくる。取ってきたら、現場が素早く提案し、受注したら真面目に納品をするので、顧客から信頼される。信頼されれば他の商材で、次の提案ができる。このサイクルをいかに効果的に回すが、この会社の重点的な戦略で

4つの経営機能

4つの経営機能はトップ方針、戦略・計画、役割・権限、実行プロセス

それが重点戦略だ。それを表現するための役割はこれまでと変わる。管理職は案件創出、案件獲得にチャレンジする。一般社員はお客様との会話から「あの会社はこんなニーズがあります」「次はこんなことを考えています」という情報をキャッチして報告する。これで管理職や社長が営業に行ける。全員が営業職になるといってではなく、営業感覚を持ってお客様

その②

成長する組織をつくるためのマネジメント手法

橋本 竜也氏 (株式会社日本経営・代表取締役社長)

場の営業支援と育成で、部門のメンバーがモチベーション高く働けるよう運営する。一般の従業員には専門性が求められ、電気・水道やPCのプロなど3つの分野がある。一般の従業員の役割は、質の高い業務を提供することである。

このように、役職者から一般職まで、それぞれに役割がある。役割が明確になれば、それぞれが何を果たすべきかが理解できるし、人事評価にもシンプルに落とし込むことができる。役割を果たしているかどうかを評価する。役職を果たしているかどうかを評価する。役職が不明確なことが多い。役割を明確にすることは、組織マネジメントにおいて極めて重要である。

しかし、多くの会社では、役割が不明確なことが多い。役割を明確にすることは、組織マネジメントにおいて極めて重要である。

いく。しかし、こうした変化は職人気質のエンジニアからしたら抵抗感が強い。そうした人たちにこの変化の必要性を理解してもらい、ともに取り組んでもらうために、4つの経営機能で「トップ方針」「戦略・計画」「役割・権限」「実行プロセス」に整理して伝えることがとても効果的である。こうした取り組みの中から

実行プロセスにおいて

は、誠実な顧客対応、専門技術の発揮、段取り、報・連・相が重要とまとめられているが、これらもトップ方針、戦略計画、役割・権限とつながっており、従業員は理解しやすい。これらの項目も人事評価に落とし込みやすい。重点的な項目は幹部なら「ルートは開拓できたか。案件は発掘できましたか」で評価をすればいい。役割を果たしているかである。また、仕事を効果的にしているか、誠実な顧客対応をしているかを掘り下げる。社長に誠実な顧客対応とは何か聞いて「電話が鳴ったらすぐに対応すること」と答えた。これを回したら、売り上げが伸びた。従業員10人の会社が、2年で全国に営業所が10か所になった。

も管理職を目指す人が出るようになってきた。「俺の頭の中に入っているから大丈夫」とせずに、経営方針を共有すると組織の力を発揮させやすくなる。

結局、共有していくのがこれからは大事だ。整理して共有できることが経営のポイントになる。

「トップ方針」のポイント
トップ方針から、整理

次の会社はITの中

企業である。20、30人の会社は結構あり、なかなかの規模だと思いが、営業はほとんど社長がして、他の従業員はエンジニアばかりという会社が多い。この会社は社長と奥さんで始めたが、気がついたら20人となり、売り上げも3、4億円になった。社長も60歳間近となり、組織を作っていく必要が出てきた。社長は、社長が取ってきた仕事を現場が納品するので、役割は分かりやすい。社長は案件獲得、社員は確実に納品する。これをしっかりとしてきた結果、3億円になった。ところが、社長がいなくなったらどうするか。後継者はいないので、社内から出てきたらいい。

い。この会社は誰に、どのような価値を提供している会社なのか、それは会社の存在意義である。トップ方針の中でも1つ大事な項目は、社員に対するスタンスである。当社の社員であることの良さは何か。会社は社員に何を約束するのか。これを出す。従業員数30人少しの御の会社で、驚いたことがある。社長は経営に自信がな

11面に続く

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。

消防用設備
空調設備
給排水設備
電気設備
昇降機設備
その他設備

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。

ご契約先
メンテナンス契約
セコムオンラインセキュリティ契約

①設備トラブル(オンコール) → ②対応指示 → テクノ・オンコールセンター → ③現地対応

①設備異常信号(オンライン) → ②対処指示 → セコム・コントロールセンター → ③現地急行

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

10面の続き。

く、これからどうしてい
いかの話だった。現場を
見せてもらおうと、客先に
朝から晩まで材料を運ぶ
ドライバールがおり、聞く
となんと年収600万円
である。役割は材料をお
届けること。ドライバ
ーにこんな高年収を出せ
るのだ。売上も数十億規
模で、十分利益も出して
いる。そんな立派な会社

なのに、社長は「うちの
会社は田舎のローカル
で、社員に誇れることは
何もない」と言う。なの
で「お宅のドライバール
給料は高い方で、雇用の
守るだけでなく、良い水
準の生活ができるように
されているから、素晴ら
しい」という話をした。
探したら誇れることは絶
対にある。本当に無かつ
たら作ると宣言し、それ

に目かけて取り組んでい
かなければ、人は取れな
い。従業員にとっての魅
力を作りこんでいく。方
針とは、従業員に守らせ
るものというだけであ
る。従業員に対する経営
者の約束という面もある
ということを確認してお
くことが大事だ。だから
従業員も経営者を支持す
る。

次号に続く。

三重 観光土産菓子から 旅するお菓子へ

弊社は三重県湯の山温
泉で観光土産菓子製造卸
の会社として、昭和32年
に祖父が創業しました。
サーモンピンクの缶に入
った「湯の花せんべい」
は創業から変わらない味
とパッケージで、温泉旅
館やレジャー施設を主販

路として、祖父から父へ
と60年以上に渡って土産
菓子を作ってきました。
私が3代目として代表に
就任したのは2020年
の事。折しも、コロナ禍
の真っ只中の時でした。
当時売上の95%以上を占
めていた観光市場が全て

ストップし、廃業もよぎ
るごん底の状態。まず最
初に取り組んだのは、「観
光依存の脱却」でした。
2021年に自社ブラン
ド「tabino ondo」(タビ
ノオンド)をスタートし
ます。今までは観光地に
来たお客様に提供してい
たお菓子。発想を転換し、
「今度はお菓子があなた
のマチに旅します」をテ
ーマに、せんべいをアレ



せんべいをアレンジした伊勢抹茶・ほうじ茶のケーキ (タビノオンド)

「旅するお菓子」をテーマに、せんべいをアレ
ンジした和洋菓子や和ス
ーツを作りました。外
部のパティシエさんと協
業する事で、自社だけで
は出来ない洋菓子のエッ
センスも取り入れ、使う
素材も三重県の色んなエ
リアを訪ね、生産者さん
の想いを聞いて歩きなが
ら調達し、「三重」の旅
や産地の空気感ごとお菓
子に乗せてお届けする。
そんな想いで、ブランド
立ち上げ時から都内を中
心に、全国の小売店バイ
ヤーが集まる展示会に毎
年何回か出展してしまし
た。地道に試行錯誤しな
がらも、自社やブランド
のストーリーを「伝えつ
づける事」、商品の開発

や改善、市場のマーケテ
ィングからの提案を実践
して繰り返しているうち
に、全国の百貨店や小売
店のバイヤー様との親交
も深くなっていき、この
3〜4年の間にスポット

や催事も含めて全国47都
道府県に商品を卸す事が
でき、最近では海外から
お問い合わせも頂くよう
になりました。現在は売
上全体の構成比も観光地
とその他小売向けの比率

が50:50程度
になっていま
す。
この数年の
商品開発や販
路開拓で全国
のお客様に知
って頂く営業
活動と並行し
て、地元での
観光企画の開
発や、町内60
社近くの異業
種の事業者を
集めた体験型のまちづく
りイベントの実行委員会
にも参画し、工場・工房
見学ツアーなども開催し
ています。
町内のお仕事の体験を
通じて、若い世代に知っ

てもらう。事業者の横の
繋がりで、町の魅力を内
外に発信していく取組み
です。自社も昨年4月に
工場を改装して、外から
製造風景が見られるよう
にしました。倉庫を改修
して工場直売店を作り、
この春にはテイクアウト
店舗もOPENします。
クローズドだった工場を
オープンにし「見える化」
した事で、お客様により
身近にお菓子づくりを感
じて頂けるようになり、
今では山のふもとの工場
に県内外から世代も幅広
いお客様にご来店頂いて
います。
外でのタッチポイント
を増やし、この土地に来

て頂く導線作りをする。
「木を見て森を見る」を繰
り返しその度に出るくる
課題をクリアしながら、
自社と地域が共生した新
しいスタイルの「旅のお

菓子」の価値づくりを励
んでいます。
三重県菓子工業組合・
菰野支部・有限会社日
出屋製菓代表・千種啓資
(チクサ ヒロシ)



改修した工場と直売店
SENBEI FACTORY SHOP



菊地清理事長の講演



阿部大司常務理事技術部長の講演

岩手 出前講座を開催

岩手県菓子工業組合
(理事長菊地清)は、1
月23日、盛岡市の北日本
(ハイテクニカルツッキン

グカレッジの製菓コース
の学生20名へ出前講座を
開催した。菊地清理事長
の小豆と和菓子に関する
講演のほか、阿部大司常
務理事技術部長による桜

餅や練り切りなど4品の
実演を行った。出前講座
は、菓子組合による地域
貢献と、次世代の菓子業
界を担う人材発掘を目指
し、厚労省の働き方改革
推進支援助成金を活用し
実施された。

参加した学生は、普段
見ることが出来ない、職
人の熟練した技を見学し
関心を高めていた。菊地
清理事長は、「菓子業界
の未来を担う学生に製菓
技術の関心を更に高めて
もらいたい」と引き続き
地域貢献事業を行って
いきたい考えである。
岩手県菓子工業組合・
小沢仁

品質向上、効率化・省人化、
人手不足の解消に。

NEW 特許 IoT対応
火星人® CN700

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。

ソフト乳菓 (フルーツ果肉入り)
豆大福
スイーツポテト (小豆入り)
チョコチップクッキー

レオン自動機株式会社
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

パン講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 千葉 良一 教師

パン フィユテ オルディネール

パン フィユテ オルディネールについて

洋菓子や料理界では一般的な名称と知られているフィユテ。フィユテは層が折り重なったお菓子、オルディネールはフランス語で「普通の」という意味で、ベーシックなフィユターシュの製法で作った物の事を指します。それにお菓子ではなくパンなので「パン フィユテ オルディネール」という製品名になります。意外とパン屋さん



パン フィユテ オルディネール

では使われない言葉の1

つではないかと思いません。フィユテはフィユターシュとは生地を薄い層にする作業のことで、できあがったものをパート・フィユテやフィユターシュと呼ぶ事も多

いかと思えます。そしてフィユターシュは最近の技術と想っていたのですが、実は紀元前1600〜1200年頃のエジプトで既に行われていたといわれています。そのころはどんな味だったのでしょうか。

【配合】

- フランスパン専用粉 100%
 - パン酵母(インスタントドライイースト) 1%
 - 食塩 2・1%
 - モルト 0・3%
 - 水 65%
 - 折り込みバター 30%
- 【工程】
- ミキシング 1速3分
 - ※オートリース30分 1速5分 2速1分
 - 生地温度 24℃
 - 発酵 (27℃/78%) 約

60分 発酵後↓要冷蔵で約60分
 バター包み…生地と折り込みバターが同じ固さになればバターを包み込む3つ折り……………2回成形…3mm厚に伸ばし、焼成…上火220℃、下火240℃ 約20分

縦幅約30cmにして巻き上げ、90gでカットしてパンドリーヌ型に入れる。ホイロ…(27℃/78%) 約60分

宮崎 日向夏を使用した地域菓子へ

宮崎県菓子工業組合より、8年ぶりに全国菓子大博覧会が北海道・旭川で開催されると聞き、心躍る気持ちになりました。

県組合からは、日向夏を使用したお菓子で全国の皆様へ宮崎県をアピール発信していきましょうとの内容でした。

実は、昨年9月に行われ、8年ぶりに全国菓子大博覧会が北海道・旭川(ひなたフェス2024)が、宮崎県で開催し、(日本)のひなた 繋がりを通して元気を届けて頂き、大盛況で終わることが出来ております。

都城商工業組合も若手の方々へ趣旨をお伝えし、協議しました。都城



日向夏チーズ饅頭

市は、畜産日本一や霧島酒造の焼酎があり、ふるさと納税日本一に何度も輝いている市です。その代表品の中に都城銘菓として全国の皆様知ってもらういい機会ではない

かとの意見があり、試作品の挑戦へと取り組みました。

試食会を開き、意見交換。試作品には焼き菓子や和菓子など持参して頂き全員で試食し、様々な



声を頂きました。

やはり、プロの菓子職人ですので、味的には完成に近い笑顔になる美味しいお菓子でした。

試作品を提供してくださった組合員様には感謝申し上げます。

その中、旭川で配布したお客様の声も商品に反映し、魅力ある地域菓子にブラッシュアップしてみてもどうかとの意見も加わり、菓子博で配布するお菓子と一緒にアンケートを添えていくことも決定しました。

なにより、集い会って

協議することで仕事に関する内容や趣味の話などが垣間見れて、組合としての本当の価値が生まれてくる良さを感じた思いがしました。きっかけを頂いた事に感謝し、努力の挑戦を愛情込めてお菓子に伝え、お客様へとお届けして参ります。

そして、第28回 全国菓子大博覧会・北海道の大成を心よりお祈り申し上げます。

宮崎県菓子工業組合副理事長・柚木敏修

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



日向夏 チーズ饅頭

宮崎を代表する柑橘類、日向夏のシロップ漬けを生地に混ぜ込みました。

商品説明