

11個の円…①和菓子②洋菓子③煎餅④
飴砂糖菓子⑤豆菓子⑥おこし⑦甘納
豆⑧チョコ⑨ビスケット⑩スナック
菓子⑪ガム 菓子11種全部の集まり
中心のC…菓子のConfectioneryの頭文字
横串の5個の円…団子と団結を表わす
全形…橘の花、中心の金色の円とCは
雄しべ雌しべ、周りの白い円は花弁



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
発行者 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(購読料は賦課金に含む)
(送料共) 一般：2,000円

第1036号(令和7年7月)

全国スイーツマーケット
目標売上の1.6倍

第28回全国菓子大博覧会・北海道が閉幕

「SMILE SWEETS HOKKAIDO」をテーマに開催された第28回全国菓子大博覧会 北海道は6月15日、無事に17日間の幕を閉じた。会期中の来場者はメイン会場約15万2千人、全国スイーツマーケット会場は約10万8千人で、延べ26万人となった。また、全国スイーツマーケットは目標の1・6倍の売上になり、大盛況に終わった。

第28回全国菓子大博覧会・北海道の開会式は6月15日、午後5時から約200人が出席し、菓子博会場内・たいせつステージで挙行された。

り「本日までの入場者数は、大雪アリーナメイン会場で約15万人、全国スィーツマーケット会場で約10万人延べ入場者数は25万人となり、私たち実行委員会が想定した以上になりました。特に全国

スイーツマーケットでは、目標売上3億円を遥かに上回り、本日の速報売上は4億7千万円となり、大盛況でありました。

全国から出品された90作品の工芸菓子とは、どの作品も素晴らしいもので、来場された方々は興味を持ち、子どもたちが目を輝かせて観覧していたことが印象に残っております。心配していた温度や湿度に弱い工芸菓子が、最終日まで崩れることな

く展示できたことは、北海道のこの時期に開催できたことが幸いしたと思っております。全国で販売している一般菓子の審査によって、上位を受賞した約300品の菓子の展示は、来場者の目を引くものであったと感じております。メイン展示である大型ドームで上映した菓子原材料の宝庫、北海道と菓子作り、お菓子に関わる人たちの笑顔をテーマとしたプロジェクト

全菓連を含む加工米需要者6団体は、7月1日に小泉農林水産大臣を訪問し、加工原材料用米穀の安定供給の確保について要請を行った。

要請では、コメ加工業界にとって原料米が安定的に供給されることが最も重要課題であり、昨年来、

国産米原料の安定供給確保が困難な状況が続いていることを説明したうえで、更に令和7年産では加工用米等から高騰している主食用米への作付け転換が顕著であることから原料米を必要量確保できるかについて非常に大きな不安を持っているこ

を表現する(1)

2 加工用米・米粉用米等の安定生産のための生産者に対する助成金(「水田活用の直接支払い交付金」)水準を大幅に引き上げ、加工用米及び米粉用米等の生産量の安定化を図ること

3 主食用うるち米への

作付け転換により国産もち米の生産基盤が大きく揺らいでおり、国内需要を満たせない事態となっていることから、もち米生産体制の強化を図ることに

この要請を受けて、小泉農林水産大臣は、4日夜、来月から備蓄米を加工用としても随意契約で売り渡す方針を明らかにした。

と、子供から大人まで写真撮影の人だかりができる場面が何度も見られました。そのほか、協賛各社様の展示ブースや公式グッズショップ、菓子博関連商品が当たるモンスターカップセル、笑顔と平和を願い全国から集められたお菓子の包装紙で作った折鶴の展示、会場全てが今回の菓子博に欠かすことができなかったものと感じております。

で各都道府県菓子工業組合のPRやお菓子の無料配布、地元高校生による書道パフォーマンスや吹奏楽、テーマソングを作ったアーティストの生演奏など毎日盛り上げていただきました。菓子博の公式キャラクターであるシマエ大福は、人気となり、着ぐるみが登場する

菓子の方でみんなを笑顔に地域を元気に、を目標として開催してきましたこの菓子博。皆様の笑顔、元気につながったものと信じております」と結果報告があった。

続いて、褒賞授与式が挙行された。栄誉に輝いた、受賞の代表者一人一人に賞状が授与された。（詳細は3面参照）。

続いて長沼大会長より「旭川の菓子博が、次の開催地につながり、10年以上続いている全国菓子大博覧会が、これから全国各地で4、5年に一度開催され、この旭川モデルが活かされていくことを心から望みます」と御礼の言葉があり、最後に水上実行委員長より、博覧会大会旗を返還され、式を終了した。



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

TEL 048-994-5551

mail sales@kaiiwara.co.jp

web kaiiwara.co.jp



秋 田
あさひかわ菓子博覧会にて
お菓子760個を配布

秋田県菓子工業組合では5月30日～6月1日にあさひかわ菓子博覧会視察とお菓子の配布事業と北海道菓子店視察を兼ねて総勢12名会員で研修旅行の事業を行いました。2日目は秋田県菓子工業組合の配布事業が14時から控えていたが、その前に旭川市内の菓子店の視察を3軒しました。大勢で訪問したが3軒とも接客の対応が良かったので、その後、旭川に入り、明日に控えたお菓子の配布まで時間があるた



お菓子を配布

多さにびっくりするともに、物産館の行列にも驚かされました。お菓子の配布まで時間があるた

準備をしました。準備中にも関わらず多くのお客様に並んで頂き、感謝しております。14時から塚

め13時まで各自で会場内を見学しました。14時からいよいよ秋田県菓子工業組合の配布が開始する事から秋田支部を中心に集めたお菓子760個を12名

本理事長の挨拶から始まり、秋田県のPR動画を再生しました。正直解りづらい部分があったため、小国副理事長より動画の説明があり、その後小国副理事長の発案で秋田県に関する質問コーナーが始まり、会場を一体感にしてくれました。お菓子の配布となりました。あつという間に760個のお菓子の配布が完了しました。

現地でお世話になりましたあさひかわ菓子博覧会の北海道菓子組合の皆様本当にありがとうございました。配布終了後に他店視察のため、すぐに旭川を後にしました。道中、旭川市と秋田市と人口はあまり変わらないのに旭川市の方が、活気があるような感じがしたと言った意見がありました。その後理事長が気になるお店1軒の菓子店を見学後、札幌に向かいました。

札幌市内に付くと外国人観光客の多さにびっくりしました。札幌では酒井商会の酒井さんおすめめのジンギスカンに移動し、配布が無事終了した慰労会を開催しました。一同ジンギスカンの肉が秋田で食べている違いがあり、美味しく頂きました。

その後ほとんどの会員が見たことがないため、白い恋人パークを見学し、視察店舗最後は、全果菓子工業組合連合会理事長沼昭夫様が創業して



研修旅行

た。一同本当に感謝しております。

最後になりますが、あさひかわ菓子博覧会の開催にご尽力下さいました地元、旭川市の関係者の皆様と北海道菓子工業組合の皆様お疲れ様でした。本当にこのような菓子博覧会を開催して頂きありがとうございました。久しぶりの菓子博覧会にワクワクしました。自分は姫路の菓子博覧会からずっと訪問しております。今回の開催県が決まりましたら改めて訪問したいと思います。

秋田県菓子工業組合秋田支部理事・遠藤善衛

神奈川
横浜市電が繋いだ御菓子司
田邊屋

本日は横浜駅前からバスに乗って伊勢町前のバス停を降りた、道路を挟

店を切り盛りされていて、地元では四季折々の和菓子をお子様連れやご年配の方など皆様に大変喜ばれて居ります。お寺さんや神社、保育園などにも注文を頂き、茶道の先生たちからのご要望に応じて上生菓子の注文に精を出しているようです。少し前の話になりますが、塩田弘さんの母校の戸部小学校4年生たちと地元をイメージするお菓子を田邊屋さんで販売すると言う話が市のタウン

名前の御菓子が完成した様です。そのお菓子はお店で販売されていて、今でも好評の売れ行きだそうです。季節の和菓子の隣にうさぎの薯蕷まんじゅうがありました。まだ十五夜さんではないので

ご主人に伺ったところ、十五夜さんのお菓子ですが、子供達に人気があるので通年商品にしたそうです。あともう一つ、三色団子に釘付けになったので聞いてみると団子ではな

く、三色の餡の味を変えたあんこ玉を串に刺したお菓子でした。艶があり本当に美味しそう。お土産として喜ばれている

そうです。田邊屋さんの創業は昭和十三年で戦後、お父さんが長崎県から兄弟を頼って横浜の元町にあった田邊屋で修行

をして暖簾を受けて始められたそうです。初め頃は中区吉田町で開店したそうですが、その当時は市電が交通手段で、毎日毎日お菓子を沢山買っ

て頂いたお客様が根岸駅のそばで田邊屋のお菓子を売っていたそうです。その事がきっかけで、ご

近所の評判になり、ご希望により近くに売店を購入したそうです。今でも人気店で奥様も頑張っています。お客様を幸せにする塩田弘さんご夫婦のご活躍をお祈りいたします。

【補償対象となるケース】菓子製造販売を行っているカフェやレストランやレストラン

全菓連からのお知らせ
せ…全菓連PL保険
補償範囲について

当連合会のPL保険は組合員の皆様を対象とした保険のため、「菓子製造小売、食料品販売及び付設飲食店」が補償範囲となっており、菓子製造

カフェやレストランを経営されている場合は、「菓子製造小売や食料品販売に付設している飲食店」であるかどうか補

致しましたが、一時的に出店する屋台、露店、催事などの出展ブース等も補償の対象です。

また、実際の事故対応については、保険会社がその他の状況等をヒアリングした上で、総合的に判断いたしますので、ご了承ください。



店舗外観

「石崎桜」という素敵な



三色だんご



ショーケース

和歌山

和菓子が語る和歌山物語不老餅 和歌山市堀止西 伝承紀風銘菓「歌屋」



田川晋朗さん・千真理さん夫婦

かといって伸びすぎてしまってはダメ。「これは機械ではできません。人の手で素早く要領よく作業をすることが肝心」。従って歌屋では不老餅を作る日は、朝が通常より1時間半以上早く始まり、奥さんと2代目の父親がチームを作る。不老餅は、職人の経験と熟練の技術が支える。こだわりのいくつかも詰まっている、黄粉も香ばしい黒須黄粉を使用する。美味しさは究極菓子と向き合う職人の姿勢にある。

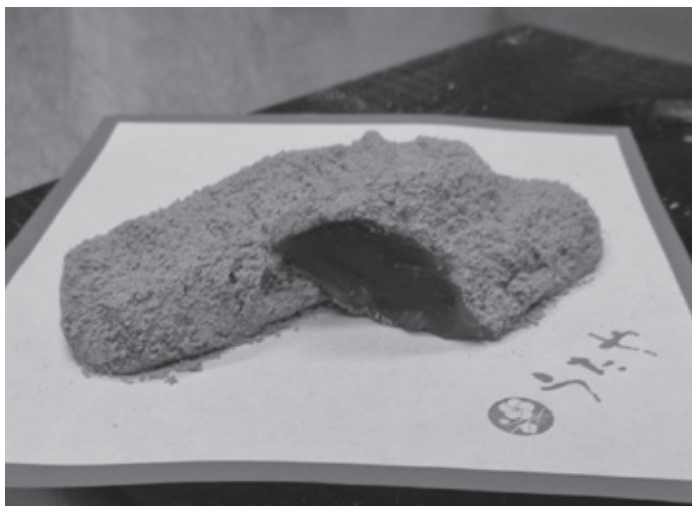
老餅」は、万葉の故地和歌の浦のシンボル不老橋にちなむ。市町川が海に流れ込むところに架かるアーチ形の石組の橋で、江戸時代後期に10代藩主徳川治宝の命で「老いざる橋を造るなり」の願いのもと築造された。不老餅は「不老長寿」の縁起の良い命名と味の良さで、創業から75年のロングセラーとなっている。

田川さんは、和菓子職人の仕事の魅力は、「美味しいよ、と言って喜んでくれるお客さんの言」とをみせない人でもあ

大きな墨字で不老餅の文字の赤い幟が、店の玄関前に立つ。ただいま製造販売中のご案内である。買い求めたお客に奥さんの千真理さんが笑顔で念押しする一言がある。「不老餅は決して傾けたりしないで、平らにしてお持ちください」。理由は、この餅菓子、とにかく柔らかいのだ。

歌屋は創業が昭和25(1950)年4月、75年の歴史を刻む和菓子屋。現当主田川晋朗さん(55歳)は3代目、奥さんの千真理さんと夫婦で経営する。この店を特徴づけるのが、江戸時代の紀州和歌山を語る6種類のお菓子。自家製の餡を葛で包みミシンコをつけて平らにし最中種ではさんだ「五十五万石」、葵の紋を刻印した焼饅頭「大納言」は、直径が20cmもある大型。「二の丸」は和歌山城を語る焼き饅頭、年間20万人以上が登城する和歌山城は市民の自慢だ。どら焼きの「ごんげんさん」、「玉津島」はブッセ。そして「不老餅」である。

不老餅は、創業以来作り続けている、薄く伸ばした餅粉で濾し餡を包んだ長さ8cmの細長い餅菓子。クロモジで切る、するとなかの餡が、とろりと現れる。餡はさらりとした甘さ、まぶした黄粉が香ばしい。とろりととした餡と柔らか



不老餅断面

る、その人柄が好きだと購入できる。販売は暑い

不老餅は1個からでも購入できる。販売は暑い

夏(6月から8月は休み)を除いて秋から春まで9か月。常連客は赤い幟が立つ日を待ちわびる。和菓子を通して語り伝えたい和歌山の歴史文化がある。「市民に愛され、県外の人が紀州のお土産にと選んでくれる菓子を作り続けたい」田川さんは言葉に力をこめた。

かるのが不老餅。「餡の柔らかさを見ながら炊き上げるタイミングは経験」と田川さん。柔らかさが命のお菓子ですが、



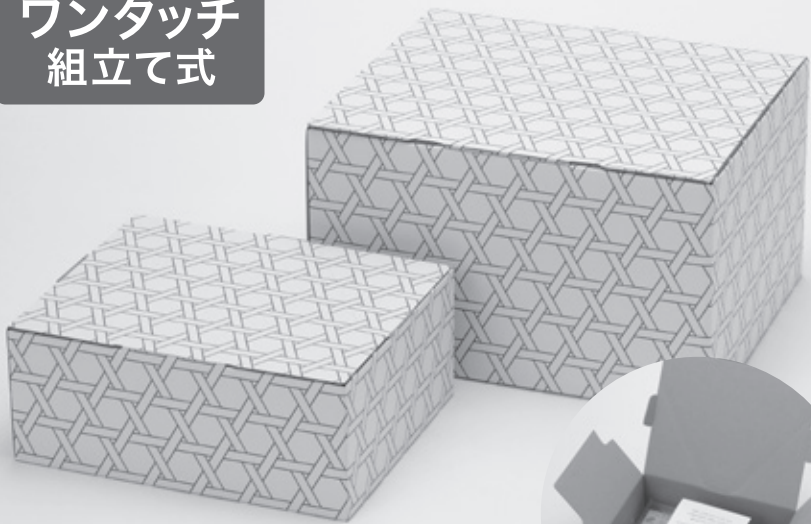
不老餅

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わ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



ダンボールは
リサイクル

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、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ことにつながります。



文化の香るパッケージづくり

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

青年部
ブロック長がゆく

加賀百万石のスピリットを継承する和菓子店

「白千鳥 神保」

能登大納言の『どら焼き』に
込められた思い

石川県がほく市に店を構える「白千鳥 神保」は、能登大納言を使った「どら焼き」が評判の老舗。加賀百万石の歴史と精神が受け継がれた地域性と、店主のこだわりがうかがった。

金沢市から北に約20km。日本海に面したかほく市は、能登半島の最南部に位置する。「のと里山街道」の海岸線からほど近い、桜並木の街道沿いに店舗はある。屋号にもある「白千鳥」は、50年の歴史を持つ焼き菓子の菓銘で、店主の神保(じ

日本開国の町 静岡県下田市

静岡
『ロロ黒船』さん訪問

「第28回全国菓子大博覧会・あさひかわ菓子博2025」で見事、栄誉ある「名誉総裁賞」を受賞した静岡県下田市の「ロロ黒船」(3代目・山田勸氏)さんを訪問した。下田と言えば伊豆半島の南端で開国の地としてアメリカの総領事館が置かれ、ドラマや歌に唄われている「唐人お吉」でも有名な所であり現在

白千鳥 神保



のアンテナショップや、都心の百貨店でも購入することができるとのことだ。

賢史さんは大学を卒業してから金沢市の「石川屋本舗」に修行に行き、その後家業に就いた。まず、ご自身で開発したのが「あやめもち」だ。石川県産の五郎島金時と呼ばれるさつま芋のあんを、紫芋の色素でうっすらと染めたコシヒカリの団子生地で包む。オブラートのパウダーで品良く



あやめもち

すい商品で、石川県の特産物を活かした商品開発の末に誕生したのが、こだわりの詰まった『どら焼き』である。能登大納言は、もともと丹波種を能登で栽培したことが始まりで、粒が大きく風味が強い高級素材である。この豆を早朝から長時間じっくり煮て、氷砂糖を使って粒あんを炊き上げる。小豆の風味と甘

味がありつつ、後味がすっきりしているのが特長だ。生地は、多めの卵と国産の小麦粉を使い、手焼きでふんわりと焼き上げる。130gを超える神保の『どら焼き』はボリューム満点だが、ペロリと食べられてしまうところに力強さと繊細さを感じる。

「能登昇龍」という雪餅生地で酒粕を加えたとしあんを包んだ商品も、2016年に「農菓プロジェクトin東京」で総合1位を獲得している。能登半島の地形が龍の頭に似ていることから名づけられた生菓子は、ふんわり練り上げた餅生地と独特の香りを持つあんの相性が抜群。

しあんを包んだ商品も、2016年に「農菓プロジェクトin東京」で総合1位を獲得している。能登半島の地形が龍の頭に似ていることから名づけられた生菓子は、ふんわり練り上げた餅生地と独特の香りを持つあんの相性が抜群。



どら焼き



神保賢史さん

トを教えてください。次期、中部ブロック長を安心してお任せできると感じた、石川県への旅であった。

る。

最後に、今までで一番影響を受けた人は誰かと尋ねると、「おじいちゃん」だと言った。祖父の幸一さんを見ていて、「ために勉強を続けて、それを継続すること」が大事であると感じていたそう。賢史さんは、「まちは寂しくなってきたが、まだまだ心は錦!」と加賀百万石のスピリットを伝えてくれた。



人気のペリー胸像

お菓子は口で召し上がり、美味しさの評判は口で伝わることから、「黒船」はご存知のとおり文明開化をもたらした黒船から頂き命名した。2〜3代目共に非常に研究熱心で各地の有名菓子店を訪ね講習会にも熱心に参加して勉強されているのでこの名前がぴったりと納得した。店の壁面には領事館が置かれた「了仙寺」所有の

の観光客が訪れている。お尋ねのロロ黒船さんは伊豆急下田駅から徒歩5分の位置にあり周囲には神社、銀行や市の「市民文化会館」など立地条件

壁画が飾られ、店頭には日展の彫刻家で作成したペリーの胸像が置かれ開国のムードを醸し出している。ペリーには来客や通行中の観光客が無数に写真撮りつづけるなど新名所になりつつある。お店に入ると可愛い鉢植えのお花達がそと迎えてくれる。ショーケースには季節のお菓子と色とりどりの郷土銘菓が塩梅良く陳列されている。中央の販売台には手頃な進物品が置かれお客様の導線も上手く工夫し



名誉総裁賞受賞「開国キャラメル最中」

た配置であり商品説明も程よく飾られ丁寧な商品構成になっている。お菓子作りには下田の名所旧跡風土など郷土銘菓とそけるデザインを考えている。今回受賞の「開国キャラメル最中」は黒船を模った最中皮にクルミ入りのキャラメルを詰めたもので洋風の新しい味の最中になっている。店舗も港町風情を感じる瓦葺でスタッフのユニホームも作務衣風の和風で店の雰囲気合っている。取材中もお客様が途絶えることがなかった。

静岡県菓子工業組合顧問理事・(有)光来堂・森田紀

富 山

フランスの老舗宝飾ブランドとのコラボ

きせつのさがしもの

北陸の冬の風情を干菓
子に映した銘菓「薄氷」
を江戸時代中期から作り
続ける薄氷本舗五郎丸屋
(富山県小矢部市)は、
フランスの老舗ジュエリ
ーブランド「CHAUM
ET(シヨーム)」とコ
ラボレーション限定商品
を手がけた。

球体の透明な琥珀糖に
ガラス細工のような繊細
な模様を施した「きせつ
のさがしもの」を宝石ら
しい色合いにアレンジし
た。先の第28回全国菓子

大博覧会（北海道）一般菓子部門において名誉総裁賞を受賞した「きせつのさがしもの」は、ガラス造形作家・山本真衣（東京都）の江戸切子作品から着想を得た琥珀糖。従来の琥珀糖は表面を再結晶させているが、本商品はあえて結晶化させずガ

ラス作品のような透明感が特徴で、お客様のものと時間とともに表面の再結晶化が進み、すりガラスのように白くなっていく変化も楽しんで頂く和

青 森

生活彩る商品作り
食。パンとラスク

「菓子工房 彩菓」の山口です。私の住む青森県佐井村は下北半島の西側にあり、津軽海峡に面した海と山に囲まれた人口1600人ほどの小さな

村です。マグロで有名な本州最北端大間町の隣にあります。昆布、タラ、ウニなどの海産物が名産で、仏像のような奇岩の連なる秘境仏ヶ浦が観光



塩バターラスク

名所となっています。すぐ側には仏ヶ浦への観光遊覧船乗り場、村の特産品を使った食事処など、観光案内所のある「津軽海峡文化館アルサス」があります。

この小さな村でケーキ、パン、焼き菓子などを製造販売しており、観光でいらしたお客様にはこんな所に菓子屋があるのかと驚かれることもあります。店内には狭いながらもイートインスペースもあり、お買い上げのケーキ等にコーヒーをサービスさせていただいております。お店に並べている商品はどれもシンプルでわかりやすい物が多

く、特別SNS映えるような物はあるように思えませんが。当店人気の食パンも流行りの高級食パンのような贅沢な味はいりませんが、毎日食べても飽きのこない味で、地元の方にも、ちょっと遠方からのお客様にも柔らかくて美味しいとご好評をいただいております。最近ではその食パンを使ったラスクもじわじわと人気が出ています。6ミリ程に薄くスライスした食パンにバターと砂糖を塗ったシュガーラスク。25年前の販売当初は小学生でも手軽に買える物があれば良いと思いい60円で販売しておりま

したが、年月と共に値上がりし、いつの間にか大人がまとめ買いしていく商品になりました。甘くない物がお好きな方には塩バターラスクもあっさりとして食べやすく人気です。他にシナモンシュガーラスク、冬期限定のチョコラスクも販売して



あんバターサンド

おります。また下北地域では定番の、スライスした食パンにあんこマーガリンを挟んだ「あんバターサンド」もおすすです。私のお気に入りトーストして食べることです。小倉トーストとは違い、中にあんこがあるので火傷にくい点が良

みは細長く切って塩を振り、ラスクのように乾燥させたおつまめ品のような商品にし、自家製パン粉を作るなど余すところなく活用しています。

過疎化が進み村内には商店が数少なくなってきたておりあります。少しでも長く商売を続けられるように地元のお客様に支えていただきながら、地味でも生活を少しでも彩れるような商品を作り地道に頑張っていきたいと思えます。

青森県菓子工業組合
つ下北支部・菓子工房
彩葉・山口沙織

菓子。淡く繊細な色合いは様々なカクテルによって表現されており、光の



コラボ限定商品

屈折により見る角度によって表情が宝石のようにきらきらと変化する。

シヨームは1780年にパリで創業し、ナポレオンの妻・ジョセフィーヌ皇后の御用達のジュエリーブランドと知られ、パリオリンピックのメダルデザインも手がけている。今年4月下旬に東京で「色彩の芸術」をテーマにしたハイジュエリーイベントの開催に合わせて昨年末に、イベント限定の「きせつのさがしもの」の開発を五郎丸屋に依頼した。シヨームの社員の間では「宝石のような幻のお菓子」として話題になっており、コラボの提案につながった。

同商品は宝石をイメー



きせつのさがしもの

ジしたテーマカラーをもとに9種類のカクテルを使用したオリジナル商品で、4月のイベントで来

場者に贈られた。
富山県菓子工業組合理
事長・渡邊克明

信頼される安心を、社会へ。

SECOM

～セコム品質の安全を、設備にも～

セコムの“ファシリティマネジメント”サービスのご案内

建物の資産価値を長期的に維持する、効果的な総合管理サービスをご案内します。

建物のメンテナンス

建物の維持に欠かせない設備の点検及び改修工事などを行います。



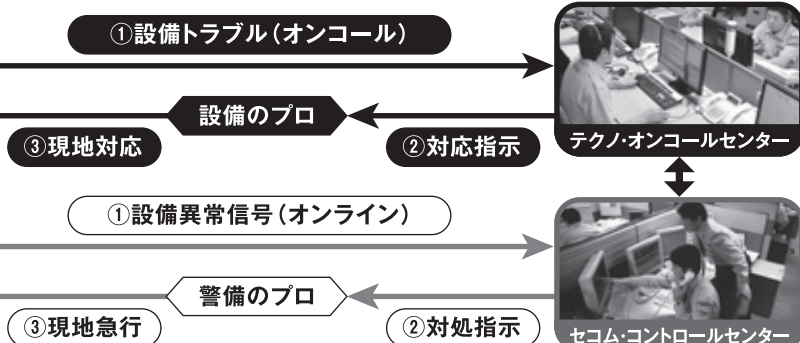
異常発生時の駆け付け

異常が発生した際は、ご契約先の建物に駆け付けて適切な処置を行います。

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



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

承認欲求を満たしてあげる

- ・仕事の成果を認められたいと思う「結果承認」
- ・過去の自分と比較して成長したと認められたい「成長承認」
- ・普段の仕事ぶりに対する頑張りを認められたい「行動承認」
- ・自分の存在を知ってもらいたい「存在承認」

れる。人間はいきなり否定されると反発するが、褒められると変わる。「私は君に期待している」という期待でいい。思っていないくても「ここを確認してくれたら、君は将来この会社の幹部になれる」と言うしかない。

質問 褒めていることと目標、相手が飽きてきたら、その上で継続させる工夫はあるか。

戸田 まず評価をしてあげる。ボーナスでも給与でもいい。評価という制度がなければ、必ず評価項目を決める。きちっと挨拶ができているか。定時に来ているか。目標を持って仕事をしているか。それを年2回評価し、上司にフィードバックする時、褒める項目が出てくるはずだ。

人間は目標が無いと駄目だ。目標を作る。目標管理は評価の柱である。「経営理念に嘘をつかない」とか「輪を持って菓

「子業界に貢献すること」があったとしたら、幾つかの行動指針を持っていけるはずだ。それに対して自分に目標を立ててもらいたい。どんな軽作業や単純作業をしているとしても、挨拶をするとか、時間を守るとか、約束を守るなど何か必要だだろう。そういう目標を立ててもらい、進捗状況など自分で自分を評価させる。自分で「毎日挨拶しました」と言っても、上司は「あいつは全然挨拶しない」という。自分は評価Aをつけているけれど、上司がCだった。その差は面談で埋めるしかない。「俺は挨拶されたらない。」俺は挨拶された

ことがないからCにした。挨拶をするときは、きちっと目を見て、声を出してほしい」という指導ができる。仕事の身だけが目標でもないし、評価の項目でもない。仕事の自身は、褒めようがないかもしれないが、行動は褒められる。それをうまく使ってほしい。

承認欲求を満たしてあげるには、評価制度とリンクさせる。社員10人の会社でも評価制度を作り、評価している会社がある。できないことはなく、やり方の問題である。そこで褒める要素が出てくる。本当にどうしようもなく、遅刻はする、禁

煙のところでタバコを吸う、時間は守れない、どこを褒めればいいのか、という人の褒めるところを探す。これが皆さんの勉強になる。

質問 パワーハラスメントと指導の違いの認識は、どのようにしたらいいか。

戸田 定義として、本人が「嫌だ」と思っている人からされたことは、全部ハラスメントになる。

この人嫌いだという人から「口紅変えたの」とか「髪の毛切ったの」などはもうセクハラである。パワハラも尊敬している人から指導されたら、ハラスメントではない。日

頃から「こいつは嫌なやつだ、言うこと聞きたくない」という人に指導を受けたら、パワハラになる。「パワハラしていません」と言っても、本人が「されました」と言ったらパワハラである。ほぼ、本人の申告が通っていく。その人がきちんと褒めて承認欲求を満たして上げていたら、指導しても「あの人が俺のことを考えて、言ってくれたのだろう」となる。今、ハラメントと言ったら50種類くらいある。嫌なやつから言われたら全部ハラメントだ。違いは、嫌なやつか、嫌じゃないやつかだけだ。好かれろ

という意味ではない。気をつけようという意味だ。

質問 定着に関して、退職理由でトイレが和式だから辞めたなどがあり、ハード面で最低限しておいたほうがいいところはあるか。

戸田 女性に関しては、トイレが和式だったり、遠いとか汚いと案内した瞬間、その会社は応募の選択肢から外れる。ハード面では、少なくとも洋式トイレに変えなければならぬ。古いビルで、女性のトイレだけ洋式に変えても、そんなに費用はかからない。それで定着して、働いてくれるなら、投資するべきだ。

明るさもある。皆さんは照度計を持って仕事をしているか。私はコンサル先に騒音計と照度計を持っていく。環境基準が事務職の場合は何ルクス、工場の場合は何ルクスと決まっている。それ以上明るくしてあげてほしい。暗いと心も暗くなる。音も騒音の基準があり、労働安全衛生法で何デシベル以内と決まっている。「耳栓つけろ」という問題ではない。耳栓つけたり、ヘッドギアつけるのは暑かったり、重かったりして嫌だ。そうならない仕組みが大事である。そこにお金を使うのは、死に金にはならない。

い。働きやすい環境のためにハード面はいる。私の顧問先では、定期的に社員の満足度調査をしている。毎回、同じ質問をして、満足度が上がったかで、その会社がどういう取り組みしているかが分かる。「上がってない」「下がる」というのは問題だ。その中で出てきたものは、きちっと対応する。満足度調査で「トイレが汚くて嫌です」と言われたら、担当を決めて、いついつまでに改善する。「暗いと手元が見えにくい」という人には、明るくしてあげる必要がある。

先月号より続く。

質疑応答

質問 うち小さな和菓子屋で、採用の面接のチャンスは限られ、その中でいいと思った人を採用したのに全然違うことがあったりした。面接の時にこういうポイントを見るのがいいというアドバイスはあるか。

戸田　ありふれた質問だが「あなたが誰にも負けない」と思っていることは何ですか」という質問を入れて欲しい。答えがスラスラと出てくる人は、想定していただろう。そうしたら質問を変える必要がある。「友達の多さです」とか「一度やると決めたことはやり通す」

中小企業にもできる 働きやすい環境づくり

いかにして、人材を採用(ATTRACTION:引きつけ)し、定着(RETENTION:引き留め)させるか

戸田 英一 氏（株式会社フォーアイズ代表取締役社長）

違う質問しなければいけない。

次に「あなたは学生時代や友達と出かける時、誰かが決めたプランに乗るほうですか。それとも自分がプランを決めて、みんなを引っ張るほうですか」と聞いてほしい。そうするとリーダーシップを取れる人間か、取れない人間かが分かる。具体的に「どういう旅行ですか」とか、「飲み会ですか」など質問を突き詰めると、何でもいいいので自分が企画してみんなを集める。

ているのか、誰かの企画に乗るのかによって違う。これは主体性を見ている。ただ、あまりにも主体性が強い人が、和菓子屋の職人になったら下を育ててくれない。その微妙なバランスがあると思う。また、その質問で必ず答えが出るわけではない。

今は採用のための適性検査がいろいろ出ている。リクルートのSPIという新卒向けのテストがあるが、本屋に行くと攻略本が並んでいる。どう答えるか、問題の累計ごとに攻略されている。だから、お勧めしない。

でも、採用に特化した性格検査みたいなものをするといい。安くて1人3千円、高いと5千円くらいする。見るといういろいろな適性が出てくるので、面接の結果と合わせる。科学的根拠と自分の印象を照らし合わせる。そのくらいはお金を使ってもいい。私もパッと見て「こいつすごいな」というのは分からないので、いろいろな検査してもらおう。そういうものと合わせて、この人はこういう人と分析すれば、会わなくても大体分かる。だから、科学的な採用適性検査の中で、評判のいいも

のを選んでいただきたい。
質問 履歴書で、内容の見分け方を教えて欲しい。
戸田 履歴書は、手書きで出してもらうようにする。手書きに限るとしてほしい。他の書類を見れば、その人本人が書いたかどうかもある。人に書かせたり、パソコンに入れているのは、いろいろなところに出している。このため、手書きが大事である。

現在、労働基準法が変わり、人種差別や出身差別から、本籍地が書けない。下手すれば年齢も聞けない。性別も書く欄がない。労基がいう所定のない。

書式は、氏名と住所くらいで、書くところがほとんどない。アメリカは差別につながるから、年齢を聞けない。国籍も聞けないし、性別も聞けない。女性に見えろ、いいけない。女性に見えろ、いけれど男かな、男に見えろ、いけれど女かな。「あなたはどっちですか」と聞いたら即訴えられてしまう。これから日本も近くなるだろう。大体、男女を分けて求人してはならないから、履歴書にも書いてはいけない。履歴書は手書きにして、どれほど丁寧に書いてくれたのか。手書きだとその会社にしっかし出せない。コピー

であれば捨てる。履歴書の中では、見るべき点がない。だから、手書きさせる。汚い字でも丁寧に書けば分かる。読めないくらい汚い字もあるけれど、一生懸命書いたことが伝わればよい。パソコンで出したものは、大量生産しているはずだから、下手すると写真も貼らずにPDFでしている。写真くらい貼ってくれと思う。

少なくとも当社を選んだ理由は、書く欄があるはずだ。無かったら当社を選んだ理由は聞いてほしい。『どうして当社に応募したのか』と聞いて

「企業理念に感動しました」と言われたが、実はどこにも書いてないという事例もある。

質問 駄目なことをしてしまった人の叱り方はあるのか。

戸田 けなすところばかりで、褒めるところが少ない人がいる。それでも「歩き方がカッコいい」とか、歯の浮くようなことをいう。まさかこんなことで喜ばないだろうというところで喜ぶ。「いい服着ているね」「返事がいいね」など、その程度でよい。何しろ褒めるところがなくても、どこか見つけ出してほしく。

愛媛

菓子業界の発展を祈願

菓祖中嶋神社四国分社例大祭

菓祖中嶋神社四国分社は、松山市の道後温泉本館から道路をはさんで南側の小高い丘に鎮座する「湯神社」の摂末社で、昭和32年に四国四県の製菓業者によって、兵庫県豊岡市の菓祖中嶋神社の御分神「田道間守命」を迎えて四国分社として創建されました。

その丘から見える道後温泉本館は、100年に一度の保存修理工事を昨年12月に終え、今までに

祭主として、鳥谷禰宜による祝太鼓にはじまり、宮司による例大祭の祝詞と共に、菓子業界の発展を祈る祝詞も奏上され、その後、参列者がそれぞれ育った正岡子規、秋山



玉串奉奠

れ玉串奉奠を行い神事は無事終了いたしました。

前述にもありましたが、菓祖中嶋神社四国分社は小高い丘に位置する、正に坂の上にあ

ります。坂の上と言えは、司馬遼太郎氏の代表作のひとつである小説「坂の上の雲」がありますが、この物語は、松山で生ま

好古、秋山真之という3人の主人公が苦難に会いながら決してあきらめ

愛媛県菓子工業組合事務局・辻野若葉



記念写真

の「上の雲」を目指して歩きつづけた3人の姿をいきいきと描いた作品です。先人のように菓子業界も坂の上を目指し歩き続けたいと思います。

地元の方に愛される菓子は元より、観光で訪れる方々に愛媛の魅力が発信できるように我々は、地域を愛し、伝統や文化を大切に思う気持ちを持ち続け、地域固有の魅力づくりに繋げていくことを改めて考える一日となったことに間違いありません。

明治27年菓子再現プロジェクト 「発掘」明治27年菓子覚帳」

熊本

明治27年菓子覚え帳：今から131年前の時代背景を、皆さんはどのように想像されますか？なんとこの年は日清戦争が勃発した年で、日本が勝利して国際的な地位を向上させ、急速な近代化に

向かっていた頃です。

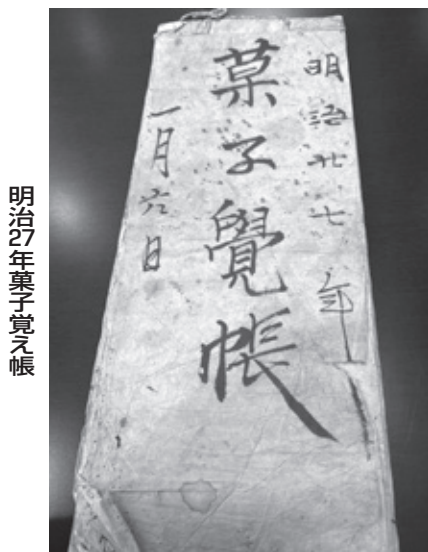
熊本県菓子工業組合と開懐世利六菓匠では、毎年地元熊本の鶴屋百貨店特設会場にて、6月16日和菓子の日にちなみ、熊本お菓子祭りを1週間にわたり開催しており約20

年になります。組合ではお客様に飽きさせないように、毎年企画を捻り出してイベントに臨んでおりますが、今年のテーマが明治27年菓子覚え帳に

記されているレシピを元に商品を再現してみようという企画です。この覚え帳は約30年前に当組合員がたまたま骨董品屋で見つけ購入した

併せて、毎年恒例企画：組合員20数社が参加する、熊本のどら焼き味比べ！も、お客様には定着して、同じく大盛況でした。

熊本県菓子工業組合事務局・梅園・片岡圭助



明治27年菓子覚え帳



明治菓子を再現

ものなのです。2002年に開催された熊本菓子博覧会後に発足し、年4回開催される熊本菓子道場にて、参加組合員の皆さんに再現可能であろう10品の尺貫法レシピを解説して担当して頂き、菓子祭りで試食と販売をさせて頂きました。その時代は甘味が大変高価で手に入りにくい事、しかも今のような道具や機材も無かったであろう事で、全体的に砂糖の量は少ない内容なので、各担当組合員は悪戦苦闘したみたいで各自何度何度も試行錯誤し試作を繰り返し、何とか再現することに成功したのでした。



販売風景

熊本県菓子工業組合事務局・梅園・片岡圭助



全国菓子工業組合連合会PL保険制度のご案内

●保険期間：2025年7月1日午後4時～2026年7月1日午後4時(1年間)

組合員自動加入(包括保険)

保険料は全業連負担のため、組合員様のご負担はありません。更新は自動です。
免責(自己負担額)は生産物賠償責任(PL)保険が1万円、施設賠償責任保険が1千円です。

・生産物賠償責任(PL)保険

・施設賠償責任保険

2024年7月1日から新設

※この保険は全国菓子工業組合連合会が保険契約者となる団体契約です。

※本制度にご加入できる方は、全国菓子工業組合連合会の組合員に限られます。

※このご案内は全国菓子工業組合連合会 PL 保険制度の概要を紹介したものです。保険の内容はパンフレットをご覧ください。詳細は契約者である団体の代表者にお渡ししてあります保険約款によりますが、ご不明な点がございましたら代理店にお尋ねください。

保障をより厚く(任意保険)

基本加入：1. 生産物賠償責任 (PL) 保険

組合員の皆様が製造・販売した食品(生産物)により、お客様に身体の障害(食中毒や病気・ケガ)を与え法律上の損害賠償責任を負ったことで被る損害を補償します。

2. 初期対応費用担保特約 (オプション)

対人事故の被害者への見舞金等の社会通念上妥当な初期対応費用の支出を補償します。

3. 食中毒利益担保特約 (オプション)

食中毒の発生により営業を阻害され、または休止を余儀なくされた場合、休業期間中の喪失利益(営業利益+経常費)等を補償します。

4. 施設賠償責任保険 (オプション)

看板・給排水設備など店舗施設の管理不備や店舗における仕事の遂行により、他人の身体・生命を害し、または財物を損壊したことについて法律上の損害賠償責任を負ったことによって被る損害を補償します。

5. リコール保険 (生産物回収費用保険) (オプション)

製造・販売等を行った食品に起因して健康被害等の発生またはそのおそれがある場合に、その被害の発生または拡大の防止を目的として回収等の措置を実施することにより生じた費用を補償します。

中途加入は随時受付致します。
ご指定が無い限りお申込み日の翌月1日から開始となります。
保険終期は2026年7月1日午後4時です。任意加入の場合は包括保険からは外れ、包括保険料分を任意保険加入者に補助(始期日加入に限る)致します。
任意保険のパンフレット他は右QRコードでご覧いただけます。



パンフレット



保険料表



加入依頼書

東京海上日動安心110番
(事故受付センター)

東京海上日動のサービス体制なら安心です。
事故のご連絡・ご相談をフリーダイヤルで承ります。
いざというとき、全国どこからでも、ご利用いただけます。

—365日24時間のサポート体制—
○事故の受付・ご相談
・受付時間：365日24時間
・受付：フリーダイヤル0120-720-110

資料請求・
お問合せ先

取扱代理店：全業連共済ビルディング株式会社
〒107-0062 東京都港区南青山5-12-4 ☎03-3400-8901

引受保険会社：東京海上日動火災保険株式会社
担当支店：東京中央支店/〒108-6111 東京都港区港南2-15-2 品川インターシティB棟11階 ☎03-5781-6577



東京海上日動火災保険株式会社

2025年2月作成 24T-002204

全菓連では、全国組合幹部研修会で仲澤大氏(株式会社CBソリューションズ・代表取締役)を講師に迎え「社内活性化のための外国人採用について」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く

日本に来る外国人は、どれくらい日本語を勉強しているか

日本に来て2か月で、簡単な日本語でのコミュニケーションが可能である。

導入までのフロー

最初に皆さんの会社で、特定技能の外国人を導入したいと紹介会社

オファーすると、まず雇用条件をどうするか、人数をどうするか、どこ

国から招聘するか、という求人票を求められる。それを出してもらい、紹介会社は協定を結んでいる各国のエージェントを通して、現地で条件に合った方のリクルートを開始する。リクルートには大体1か月くらい時間を要する。

次は採用面接で、今オンラインは増えてきているが、現地に我々と一緒に行って対面で面接を行う企業もまだまだ多い。個人的には現地で面とかい、面接をされたほうがいい。オンラインだと細かな表情というか、体感的な部分が分かりにくい。合格して採用が決ま

った生徒さんの自宅も訪問し、親御さんの顔を見

きた岡山県の建設会社での事業である。技能実習生を雇っていた建設会社の若い現場社員が、1年以上にわたってベトナム人の技能実習生に暴力をふるって刑事事件になった。和解したようだが、社名も公表され、結構なインパクトがあったので、海外に一気に報道された。これにより東南アジア、特にベトナム人は建設業に集まらなくな

た。最近あった事例で、外国人採用のときに気をつけなければならないことは、適切な在留資格を持つていない方を派遣社員

として派遣すると、不法行為で捕まる。派遣先の企業が、処罰されるケースがある。一番分かりやすいのは、故意に不法就労させたり、斡旋した場合が不法就労助長罪に処せられる。罪が結構重く、5年以下の懲役もしくは500万円以下の罰金となっている。もちろん社名は公表となる。ハローワークへの届け出をしていなかったり、虚偽の届出をした場合も求刑に処せされる。知らなかったは通用しない。チェックしておかないといけない。外国人を雇用されている、もしくはこれからさ

りやパーティー好きなので、誰かのお誕生日には部屋に10人くらい集まり、楽器を鳴らして歌を歌ったりする。警察から我々に連絡が来て、翌日、叱りに行き、一緒に隣人に頭を下げに行く。こうしたことがたまにある。良かったことは良いと褒められる。外国人採用の問題点は、日本人と勝手が違うので採用していいことばかりではない。

本語の習得等、条件が高くて大変である。昔のようには高い給料が得られるかといえば、諸外国の方が給料は高い。同じ仕事をしてもオーストラリア、ニュージーランドで働けば、日本の手取りの

社内活性化のための外国人採用について

その②

仲澤 大氏(株式会社CBソリューションズ・代表取締役)

ておくことが大事だ。何かあったときにこちらの味方になってくれるし、息子さんたちを励ましてくれることもある。お宅訪問は推奨している。

また、採用が決まっても入国は時間がかかる。我々のほうで現地と協力をしながら、入国のためのビザの申請をする。これは2、3か月かかる。無事にビザが降りて入国になるまでは、5、6か月くらいかかる。入国したら、雇用開始日から就労が開始となる。協議

ここでそもそも話をしたい。外国人労働者は必要なのか。特に採用経験の無い企業はそうではないかもしれない。ただ、建設会社や車の部品や精密機械を作る工場は、二交代三交代が当たり前で、日本人の若い方はなかなか来てくれない。運よく採用できたとしても、すぐ辞めてしまうケ

ースが多い。現場の作業スタッフの確保には、苦勞されている。年間結構な金額を掛けて募集を出しても、あまり効果が得られない。それなら外国人を考えてみる。大変なことはあるが、うまく運用すれば結構安定して、一生懸命働いてくれる。外国人を採用するメリットだが、1年で辞められるケースはそれほど多くない。基本的には長く日本で働きたい方がほとんどなので、日本人と同

じように就労環境を整備し、例えば外国人用の評価制度を作るとか、就業規則を変更してうまく運用されている会社はある。すると人員の確保の面は安定してくる。経営者の方は、採用の苦勞を減らす手段の一つと捉えてもらえばいい。

皆様には不安があるのは、コミュニケーションが取れるのか、トラブルが多いのではないだろうか。正直トラブルはある。多いのは言葉や文化の違いによる摩擦で、例えばアパートで近隣住民の方々とトラブルになる。特にフィリピン人は、ラ

テン系が入っており、お

会加入は同時並行で進めるが、1か月程度で完了となる。

ちょっと考えてみましょう

今日本は、かつてのジャパンアズナンバーワンの時代と違ってきている。東南アジアの方々がら見ても、日本はもはや選ばれない国になりつつある。理由は、日本で働くビザの取得を含め、日

外国人雇用の現状と問題

祭りやパーティー好きなので、誰かのお誕生日には部屋に10人くらい集まり、楽器を鳴らして歌を歌ったりする。警察から我々に連絡が来て、翌日、叱りに行き、一緒に隣人に頭を下げに行く。こうしたことがたまにある。良かったことは良いと褒められる。外国人採用の問題点は、日本人と勝手が違うので採用していいことばかりではない。

本語の習得等、条件が高くて大変である。昔のようには高い給料が得られるかといえば、諸外国の方が給料は高い。同じ仕事をしてもオーストラリア、ニュージーランドで働けば、日本の手取りの

めるが、よくないことをした場合、真剣に叱る、諭すことも大事だ。トラブルは、事前の教育とオリエンテーションの継続により少なくともできる。外国人採用の問題点は、日本人と勝手が違うので採用していいことばかりではない。

倍くらいの賃金をもらうことができる。業種にもよるが、韓国のほうが給料は高い業界もある。問題は、現地での手数料の徴収である。技能実習や特定技能といったワーカーで日本に来られる外国人は、日本語学校に入り、採用面接に至る前の段階で、現地のブローカーに結構な額の手数料を取られてしまう。これは外国人就労のトラブルの中でも大きな問題だ。日本語も、日本で働く上で習得は欠かせないが、高い壁になっている。日本的な考え方や外国人への無理解、無関心とい

った部分もトラブルが発生しやすい原因になる。また、日本の賃金は、もはや諸外国に比べて決して高くない。最近の円安も大きい。彼ら彼女らは、月給の中から現地の家族に海外送金、仕送りしているが、今は目減りしている。以上が日本に来る意欲が低下している原因である。

特にベトナムは、エージェントによって現地ブローカーへの支払いが重くのしかかる。日本に来る時点で、100万円近い借金を負ってくるケースもある。こんな額では

借金は返せない。思っていた金額とは違う。現地で「日本に行ったら1年で100万円の借金を返して、あとの2年間は全部貯金できるよ」といことを言われるが、今は日本も残業はそんなにさせられない。結構厳しいので、それほど稼げないとなれば、今度は日本国内にいる同国人のブローカーがうまいこと言うのだろう。「地方の建設現場で働けば40万もらえるよ」という話に乗っかり、失踪してしまう。あれ?今日は会社に来ていない」とアパートを見に行くと、もぬけの殻になっ

ていて。失踪してしまうと不法就労、不法滞在になるケースもある。保険は入れないし、悪質な業者につかまるケースがほとんどなので、不法滞在者として発見されれば、強制送還される。こうしたことを防ぐため、現地の借金はゼロにはできないが、少なくともあげないとトラブルにつながりやすい。受入れをする会社には見えない部分ではあるが、間に入っている紹介会社もしくはエージェントが対策を立てなければならぬ。事例だが、結構有名な事件がある。2年前に起

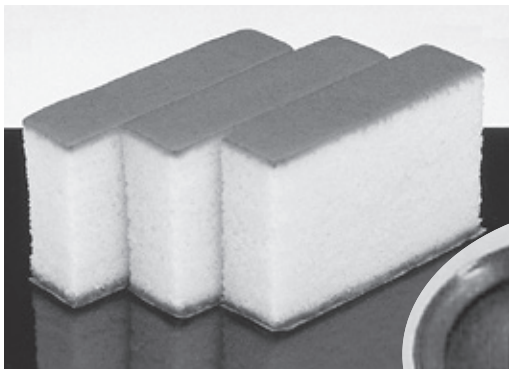
きた岡山県の建設会社での事業である。技能実習生を雇っていた建設会社の若い現場社員が、1年以上にわたってベトナム人の技能実習生に暴力をふるって刑事事件になった。和解したようだが、社名も公表され、結構なインパクトがあったので、海外に一気に報道された。これにより東南アジア、特にベトナム人は建設業に集まらなくな

た。最近あった事例で、外国人採用のときに気をつけなければならないことは、適切な在留資格を持つていない方を派遣社員として派遣すると、不法行為で捕まる。派遣先の企業が、処罰されるケースがある。一番分かりやすいのは、故意に不法就労させたり、斡旋した場合が不法就労助長罪に処せられる。罪が結構重く、5年以下の懲役もしくは500万円以下の罰金となっている。もちろん社名は公表となる。ハローワークへの届け出をしていなかったり、虚偽の届出をした場合も求刑に処せされる。知らなかったは通用しない。チェックしておかないといけない。外国人を雇用されている、もしくはこれからさ

れる場合、覚えておいてもらいたいのが、出入国在留管理庁のホームページで、在留カードチェックを公表している。一般に見られるので調べて、在留カードをスキャンするとICチップ情報を読み込み、有効かどうか分かるようになっていて。最低限このチェックをし、本人からも聞き取りをして、書面で記録に残しておく。

ここまでしておけば、仮に何か不法滞在系のトラブルがあった場合も、チェックしていますと申し開きができる。次号に続く。

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



長崎カステラ
登録 第5003044号

桃カステラ
登録 第5151942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



ツバメヤ日本橋店店内

岡田 規模感は大事だと思っ

岡田 8月で1年たちましたが、まだ軌道に乗ったとは言えないし、まだまだだと思っています。司会 家賃を伺いたいのですが。岡田 名古屋は4・7坪で、売上げの歩合になるので、一番高いときで75万でした。東京は路面な

東京への出店について

第12回全菓連青年部中部ブロック大会では、岡田さや加氏(株式会社ツバメヤ)、山本慎一郎氏(合名会社山本佐太郎商店)を講師に迎え「岐阜発!新しい価値の創造」ブランディングとチャレンジ」をテーマに講演を行いました。先月号より続く。

ので、固定家賃ですが、23坪では百万です。名古屋は柳ヶ瀬で作ったものを1時間弱なので毎朝、届けています。4・7坪しかないのに、サテライトショップ的な感じ

の時に何も考えず話をいただくままに13店舗展開し、その後、大変な10年間があったので、名古屋を出すまでは、いろいろな話をいただいてもお断りしていました。でも、先々の成長や、会社としてどうしていきたいか考えたとき、日本の首都東京でチャレンジしてみたいと出店しました。今のところは東京のマーケットは広いので3店舗くらい出せるのではと考えています。でも、それをしていいの、今迷っているところ。出店の

お話はいただいています。が、飛びついてはいけない気がして、悩んでいます。山本 当店はツバメヤと違い、卸先様があります。最初に大地のからんどうを採用してくれたのは、奈良にある中川政七商店で、ここから水平に展開し、ライフスタイルショップに主な販路を開いていきました。ところがコロナが来て、スーパーは売上げが堅調だったけれど、ライフスタイルショップは、不要不急の外出に当たるのでSCや百貨

店から撤退が相次ぎ、売上げも減りました。それで、自分の力で売る商売の原点をもう一度大事にしよう、リノベーションしました。リノベーションは当店だけでなく、地域との連携も考えており、界限エリアの周遊性を高める店舗になればいいと考えています。卸先様もライフスタイルショップのみならず、スーパーのライフがBORDERALというブランドを展開している、取組みさせていただいています。

質問 岡田社長は22歳で店舗を出されたそうですが、何歳くらいからそのように考えていましたか。岡田 短大の時に進路をどうしようか、絵を描いていた、婦人警官になろうかと考えたりしましたが、飲食業で成功した方の本を読み、自分もその道に行きたいと思いました。19歳でした。自分の人生を逆算して、早く独立したほうがいいと思いました。予定通りには行きませんでした。質問 山本社長は、岐阜まち家守で、不動産をコ

ーディネートされています。テナントを入れた状態で売却するのは、実際にフォアの店があり、人はいない状態で売却したのでしょうか。山本 フォアの店の場合は、サブリースモデルです。大家が伊奈波商會という包装資材の問屋で、そこが築百年の古民家になったので、山のように包装資材で使わなくなりました。山のように積んでいました。それを片づけて、投資を行い、きれいにした状態で、誰かこの物件に入らないかと案内をしました。これが

コーディネーションです。そこにフォアの店が入ってくれました。大家がいるので、借り受けたものに改装費用を乗せて、家賃を算出し、貸しているモデルですから、売却はできません。先ほどの紅茶の倉庫の場合、僕らの所有物件になったので売却ができました。ケースバイケースで使い分けています。質問 中川政七商店の奈良の店に行ったら、学生を呼んでモデル店舗をして、実際に店を出して売

【徳島】7月29日、菓子博覧会、彰伝達式・総会懇親会、徳島ワシントンホテルプラザ、徳島市

行事予定

【新潟】8月22日、賛助会研修会、講師・溝口政子氏(菓子文化研究家、グラフィックデザイナー)、新潟グランドホテル、新潟市

司会 東京の日本橋店に行かれ、新幹線が止まっ

岐阜発!新しい価値の創造
ブランディングとチャレンジ

その④

岡田 さや加氏(株式会社ツバメヤ)
山本 慎一郎氏(合名会社山本佐太郎商店)

てしまったこともあったように。岡田 先日、新幹線が止まったときは、バスの最後の1席を取ることで7時間かけて帰りました。バスも遅れたので、名古屋まで家族に迎えに来てもらい深夜2時に帰宅しました。司会 そうまでして、東京に行かれる理由は。岡田 名古屋と岐阜は距離も近いし、土地勘もあるのですが、東京は物理的な距離だけでなく、スタッフとの心理的な距離も感じているので、それも解消したいと思って

います。女性マネージャーが2人いますが家族がいるので連泊は難しい状況です。東京は9人採用して6人辞めてしまいました。こんなことは、初めてです。そうしたこともあるのでなるべく足を運ぶ様に心がけています。先日は東京のメンバーとマネージャー2人と食事をしました。とても良かったと思います。お叱りの手紙

山本 2012年に大地のからんどうを発売し、昨対比300%で6年連続伸びて、売上げも3億くらいまでいったある日のことです。お客様からお叱りの手紙を頂戴しました。「私は大地のか

に「からんどうが売れたら、利用者である障がい者の方の給料も増えるし、自立もできるからいいよね、お客さんも喜んでくれて、みんなハッピーだね、だから、機会損失も起こさないようにどんどん作って欲しい」とお願いしていました。しかし、作っている人たちは「何で私たちは、こんな大変な思いをして作らなきゃならないの」と

変わっていました。それに気づかないでいた結果、そうした品質のものが、お客様に届いてしましました。反省して、からんどうの生産量を、月に6百キロから最大でも8百キロくらいに減らしています。その量が、楽しく愛を持って、からんどうを作る上限値でしょう。クオリティのコントロールも、いぶき福祉会と山本佐太郎商店の共通の評価軸を数値化し、それに照らし合わせたものを出荷するようにしています。司会 自分のところで作っているわけではないので、大変だと思います。作ってもらうところとコミュニケーションを取る

ました。もしかすると絡んでいるのかなと思いましたが。山本 中川淳さんが中川政七という名前を襲名され、クロネコヤマトと組んで物流倉庫を立ち上げたそうです。富士通にいた方なので、情報に長けています。もともと茶道具の店だったところを、

日本伝統工芸を元気にするというビジョンで、全国と海外で50店舗くらい展開されています。僕は当時のブランドマネージャーの女性にお世話になり、商品のパッケージデザインやブランディングなどを教えていただき、スタートしました。では、現状維持なのですか。

質疑応答

質問 ツバメヤさんの屋号の由来は。岡田 私は割と直感を大事にする人間ですが店名は鳥の名前にしたいと思い店名を考えていた時期にちょうどツバメが飛んでおり縁起もいいで決まりました。

質問 自身商売をして、昔のように行けなくても、必ずしもみんなが楽しく幸せになるわけではないと感じており、規模感を模索しているところ。お2人は店舗を増やしていくのでしょうか、現状維持なのですか。



山本佐太郎商店店内

洋菓子講習【基礎編】

日本菓子専門学校 及川 透 教師

ガトー・ショコラ・パッション

12 cm×33 cm×h4 cm カードル1台分

- A. ビスキュイ・ショコラ・サン・ファリーヌ
フランス鉄板 1枚分
卵白……………340 g
グラニュー糖…136 g
卵黄……………170 g
スイートチョコレート……………306 g
無塩バター……………153 g

①バターとスイートチョコレートを湯煎で溶かす。
②卵白にグラニュー糖を全部入れ、高速でメレンゲを作る(7〜8分立て)。
③②のボウルに卵黄を入
- れ、混ぜ合わせる。
④160℃のオーブンで約20分焼成する。
B. ガナッシュ
生クリーム35%……………163 g
トリモリン……………16 g
スイートチョコレート……………123 g
……………123 g
無塩バター……………33 g

①生クリーム、トリモリンを沸騰させ、スイートチョコレートに注ぎ、スティックミキサーで乳化させる。



ガトー・ショコラ・パッション

- ②35〜40℃位まで温度を下げてから無塩バターを合わせる。
C. クリームパッション
パッションピュレ……………100 g
グラニュー糖……………30 g
全卵……………120 g
板ゼラチン……………2・4 g
ショコラ・ブラン…68 g

①パッションピュレ、グラニュー糖、全卵でアン
- グレイズを炊く。
②ふやかした板ゼラチンを①に加え、パッセしてショコラ・ブランと合わせる。
③②をスティックミキサーでしっかり乳化させる。
④1晩休ませてから使用する。
D. ヌガティーン・ショコラ
無塩バター……………65 g

- 水……………5 g
ハローデックス……………25 g
グラニュー糖……………60 g
トレハロース……………15 g
カカオマス……………7・5 g
刻みアーモンド……………50 g
カカオニブ……………20 g

①無塩バター・水・ハローデックス・グラニュー糖・トレハロースを鍋に入れ火にかける。
②沸騰後、軽く乳化させ、火からおろしカカオマス・刻みアーモンド・カカオニブを合わせる。
③直径4 cmのフレキシパンに4 gずつ流し、170℃のオーブンで約8分焼成する。
E. グラサージュ・ショコラ
水……………80 g
グラニュー糖……………100 g
カカオパウダー……………40 g
- 生クリーム38%……………52 g
板ゼラチン……………5・6 g
①ゼラチン以外を鍋に入れ軽く沸かし、ゼラチンを加えて裏ごす。
【組み立て】
①ビスキュイ・ショコラ・サン・ファリーヌを、12 cm×33 cmの大きさ4枚にカットする。
②底のビスキュイを敷き、ガナッシュを125 g塗り広げる。
③2枚目のビスキュイを乗せ、クリーム・パッションを塗り広げる。
④3枚目のビスキュイを乗せ、ガナッシュを125 g塗り広げる。
⑤4枚目のビスキュイを乗せ、カードルの高さでガナッシュをすりきる。
⑥冷やし固めた後、グラサージュをかける。

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

宮崎 第28回全国菓子大博覧会・北海道『宮崎県PRの日』



サンプリング

72・5 cm×12 cm弱の大ききでカットし、ヌガティーン等で飾る。
※ビスキュイ・ショコラといひです。

8年ぶりの開催となった「あさひかわ菓子博2025」は人、人、人。梅雨入りした宮崎から快長打の列です。開催2日目のたいせつステージが、なんと前日の気温29

・3度。驚きです。昨年、サンプリングについて宮崎らしいとは何かと役員会にて議論され、宮崎県特産日向夏を使ったお菓子、ジュースを紹介する方向で決まりました。組合員からは個性豊かな日向夏のお菓子(日向くじら饅頭、日向夏ふわたま、二色かるかん、日向夏みかんもなか、日向夏パイ、日向夏ガレット、日向夏パウンドケーキ、日向夏サマー、日向夏チーズまんじゅう)、サンA宮崎県農協果汁の日向夏ジュース、これを皆様にお届けすることになりました。また宮崎県からはパンフレット、みやぎき犬のシール、コースターなど多数提供していただき当日を迎えた次第です。

ひむか屋のちーまん、(株)虎彦の羊羹とやぶれ饅頭となっています。途中大至急商品供給のお願いなどがあり、大盛況の様子。大喜びでした。少人数のスタッフで時間との戦いの中、菓子博実行委員会の方々、観光にきたOB組合員、県の職員、宮崎県のシンボルキャラクターの「むっちゃん」、たくさんの方のご協力で宮崎県のPRの日を無事終了することができました。

残念なことに一般菓子審査におきましては、機関賞はなく大会賞のみとなりましたが、お届けしたお菓子の中には新商品が含まれていたため、アンケートをいれさせていただいており徐々にご回答いただいています。今後の参考及び励みにさせていただきたいと思ひます。

宮崎県菓子工業組合事務局・大西みつ子



やぶれ饅頭