

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…団子と団結を表す
全形…橘の花、中心の金色の円とCは
雄しへ雌しへ、周りの白い円は花弁
雄しへ雌しへ、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
TEL 03(3400)8901㈹ FAX 03(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1037号(令和7年8月)

育成就労制度を創設

通算8年間の就労が可能

昨年6月に「改正入国管理法」と「育成就労法」が成立し、技能実習制度を発展的に解消して、育成就労制度を創設する方向が定まった。同制度では菓子製造業においても他の分野と同様に育成就労者を就労させることが可能となり、育成就労から特定技能1号の上限就労期間までを通算すると8年間の就労も可能となる。

育成就労制度については、これまでに、育成就労計画の認定基準、本人意向による転籍条件、監理支援機関の許可基準、特定技能制度との関係などの点が議論され、本年3月には、特定技能・育成就労の基本方針が定められた。

現在は、有識者会議において分野別の運用方針が議論されており、飲食料品製造業分野では、受入対象分野・業務区分として水産加工業を分離し

て運用していくことや受け入れ見込数、飲食料品製造業分野での転籍制限期間、育成就労評価試験のやり方などを主要な論点として継続的に議論が行われている。

これらの作業は、年内に分野別運用方針として閣議決定する方向で進められているが、飲食料品

の分野では、これまで技能実習評価試験として、就労から1年経過した時点で新たに

「飲食料品製造業育成

能実習評価試験を名称変

換することになる。

なお、菓子製造業については該当しないが、こ

れまで技能実習制度があ

ることになる。

また、就労から3年経過後の最終評価試験は、現在の特定技能評価試験そのものを利用す

ることになる。また、就労から3年経過後は、現在の特定技能評

価試験そのものを利用す

ることになる。

また、育成就労から特定技能1号

の上限就労期間までを通算すると8

年間の我が国での

就労が可能となる。職場のリーダーとして育つていく期待もある。

就労が可能となる。職場のリーダーとして育つた場合には、就労

期間の制限がない特定技能

幹的な就労者として育つた場合には、従来の技

能実習評価試験を名称変

換することになる。

また、育成就労から特定技能1号

の上限就労期間までを通算すると8

年間の我が国での

就労

全菓連青年部近畿ブロック大阪大会

テーマは「温故知新」

第12回全国菓子工業組合連合会青年部近畿ブロック大阪大会は、6月24日、大阪市・道頓堀ホテルで開催され約50名が参加した。全菓連からは、竹本青年部長、事務局が参加した。

大会は、青年部綱領唱和の後、中西近畿ブロック長より「コロナにより中断していた海外事業も、植田実行委員長を中心に準備を重ね、昨年11月には台湾・淡江大学で開催することができます

た。台風の影響で深夜到着となりましたが、和菓子作り体験や実演、販売も無事に行え、貴重な経験となりました。また、全国和菓子甲子園では近畿勢が好成績を収めた他、新年会や納涼会も再開でき、皆様と多くの時間を作り出しましたことに感謝します。次期ブロック長を信じて、今後も皆様と共に歩んでまいります」と挨拶があった。次に総会の議事に入り、中西ブロック長が議長を務め

第26回 全菓連青年部九州ブロック長崎大会

第70回菓業青年会九州

ブロック長崎大会・第26回全国菓業青年会連合会青年部九州ブロック長崎大会は、6月27日、ホテルニューザンク長崎で開催され約50名が参加した。全菓連からは、堤副理事長、青年部竹本部長、事務局が参加した。

大会では、菓業青年会鐘ヶ江九州ブロック会長より「私たち菓業青年会九州ブロックも数多くの先輩たちのリレーの下、70年という歴史を築いてまいりました。しかし、

志との対話、何気ない一苦難を乗り越えている同様の対話を、何気ない一

信頼できる横のつながり、

情報収集だけでしたら、

インターネットの世界の方が容易で、情報量も多

いのは確かです。しかし、

時代とは関係のない人間

の普遍的なコミュニケーションの場であり、明日

から活力になる場であ

ります。インターネット

で得られない情報交換、

目標で開催され、大成功

いたと思いません。現在は、

お菓子づくりの原点に

お菓

埼玉県菓子工業組合



中野憲幸氏と工芸菓子

山形は昔、正月や初市で縁起物の風物詩として「旗飴」が売られていました。山形の名産である「紅餅」を模した飴。紅餅は染料として盛んに作られ、金と同等の高額で取引されていました。今は「旗飴」の代わり、引飴製の「初飴」が主流ですが、現在でも正月や初市には欠かせない縁起物の一品となっています。昔は飴屋さんも数多くあったのですが、今では本日ご紹介する、県内唯一の地飴本舗「大山製菓」さんのみとなりました。その「大山製菓」が面白い事をやっているとの噂を聞きつけ、取材に訪れました。

工場に入ると砂糖の甘い香りが漂い、幸せな気分になります。そして、そこには出来たての「綿あめ」が。それも小さな愛らしいバケツ型の密閉された容器に入った綿あめ。「大山製菓」は色んなフレーバーで味と香りを付けた飴玉がラインアップされています。

工場に入るときには空氣も抜け、三分の二程に萎んでしまいますが、家に持ち帰る頃には空氣も抜け、三ヶ月には空氣も抜け、三ヶ月の二程に萎んでしまいます。そんな課題をクリアしたのがプラスチックのバケツ型容器。聞けば、味噌屋向けに開発した容器なのですがコストの面で味噌屋から見放されました。

さえたもの。でも綿あめを長期保存するのには持つてこいの容器です。社長の鈴木健太郎氏がこの容器を見付け「綿あめ」作りを思い立ったそう。実は、開発のきっかけは丸い飴玉をそのまま綿

「綿あめ考」

創意工夫で高付加価値を

綿あめの材料はザラメ糖ですが、その飴玉がそのまま綿あめの原料として使われます。綿あめのに味と風味は口溶けのいい「飴玉」そのものです。

縁日で売っている綿あめはキャラクターの書かれたビニールの袋に入っていますが、家に持ち帰る頃には空氣も抜け、三ヶ月には空氣も抜け、三ヶ月の二程に萎んでしまいます。

綿あめが出来ます。大き

い声で言えませんが大半

は「空氣」です。空氣を

上手に売る方法を紹介し

たかったのです。

皆さんも創意と工夫で

高付加価値商品を開発し

ます。そして、明る

い菓子文化を維持するた

め、もっと利益を出しま

す。

商品だからです。昨今の

菓子原材料の高騰で我々

の業界は大変苦労してい

ます。原料高を価格転嫁

し、可愛らしい容器に詰

めて販売した所、評判も

いいです。でも、大山製菓

さんなら飴玉四、五個も

あれば一個分の価値ある

綿あめが出来ます。大き

い声で言えませんが大半

は「空氣」です。空氣を

上手に売る方法を紹介し

たかったのです。

皆さんも創意と工夫で

高付加価値商品を開発し

ます。そして、明る

い菓子文化を維持するた

め、もっと利益を出しま

す。

商品だからです。昨今の

菓子原材料の高騰で我々

の業界は大変苦労してい

ます。原料高を価格転嫁

し、可愛らしい容器に詰

めて販売した所、評判も

いいです。でも、大山製菓

さんなら飴玉四、五個も

あれば一個分の価値ある

綿あめが出来ます。大き

い声で言えませんが大半

は「空氣」です。空氣を

上手に売る方法を紹介し

たかったのです。

皆さんも創意と工夫で

高付加価値商品を開発し

ます。そして、明る

い菓子文化を維持するた

め、もっと利益を出しま

す。

商品だからです。昨今の

菓子原材料の高騰で我々

の業界は大変苦労してい

ます。原料高を価格転嫁

し、可愛らしい容器に詰

めて販売した所、評判も

いいです。でも、大山製菓

さんなら飴玉四、五個も

あれば一個分の価値ある

綿あめが出来ます。大き

い声で言えませんが大半

は「空氣」です。空氣を

上手に売る方法を紹介し

たかったのです。

皆さんも創意と工夫で

高付加価値商品を開発し

ます。そして、明る

い菓子文化を維持するた

め、もっと利益を出しま

す。

商品だからです。昨今の

菓子原材料の高騰で我々

の業界は大変苦労してい

ます。原料高を価格転嫁

し、可愛らしい容器に詰

めて販売した所、評判も

いいです。でも、大山製菓

さんなら飴玉四、五個も

あれば一個分の価値ある

綿あめが出来ます。大き

い声で言えませんが大半

は「空氣」です。空氣を

上手に売る方法を紹介し

たかったのです。

皆さんも創意と工夫で

高付加価値商品を開発し

ます。そして、明る

い菓子文化を維持するた

め、もっと利益を出しま

す。

商品だからです。昨今の

菓子原材料の高騰で我々

の業界は大変苦労してい

ます。原料高を価格転嫁

し、可愛らしい容器に詰

めて販売した所、評判も

いいです。でも、大山製菓

さんなら飴玉四、五個も

あれば一個分の価値ある

綿あめが出来ます。大き

い声で言えませんが大半

は「空氣」です。空氣を

上手に売る方法を紹介し

たかったのです。

皆さんも創意と工夫で

高付加価値商品を開発し

ます。そして、明る

い菓子文化を維持するた

め、もっと利益を出しま

す。

商品だからです。昨今の

菓子原材料の高騰で我々

の業界は大変苦労してい

ます。原料高を価格転嫁

し、可愛らしい容器に詰

めて販売した所、評判も

いいです。でも、大山製菓

さんなら飴玉四、五個も

あれば一個分の価値ある

綿あめが出来ます。大き

い声で言えませんが大半

は「空氣」です。空氣を

上手に売る方法を紹介し

たかったのです。

皆さんも創意と工夫で

高付加価値商品を開発し

ます。そして、明る

い菓子文化を維持するた

め、もっと利益を出しま

す。

商品だからです。昨今の

菓子原材料の高騰で我々

の業界は大変苦労してい

ます。原料高を価格転嫁

し、可愛らしい容器に詰

めて販売した所、評判も

いいです。でも、大山製菓

さんなら飴玉四、五個も

あれば一個分の価値ある

綿あめが出来ます。大き

い声で言えませんが大半

は「空氣」です。空氣を

上手に売る方法を紹介し

たかったのです。

皆さんも創意と工夫で

高付加価値商品を開発し

ます。そして、明る

い菓子文化を維持するた

め、もっと利益を出しま

す。

商品だからです。昨今の

菓子原材料の高騰で我々

の業界は大変苦労してい



販売商品

また各団体はそんなに商品を持ってきていないのか、早々に切り上げ段々こちらに獲物を求める肉食動物の如く、我々の弱いインパラたちは精一杯猛獣の攻撃（買ひ

（平成元年2月9日）
（第三種郵便物認可）

みなさま、この猛暑&酷暑の中いかがお過ごしで御座いましょうか。太陽さんだけが絶好調にギンギラパラダイス、いくどじろか自身の意識が朦朧とし脱水状態まっすぐ…まさに太陽の天下無双状態に御座います。そ

お客様の意願を見る為に日々菓子作りに勤しまれておられる皆々様におか

どに自宅の庭で雨乞いの舞いを披露しても雨が降る…まさに太陽の天下無双状態に御座います。そ

香川×岡山つながる食の大博覧会 2025年[5/24(土)・25(日)]

川 香
れましては感服するばかりに御座います。この原稿を書いている令和7年7月7日、スリーセブンの日でも御座います。何か良い事はないかと自動販売機の下に手を伸ばしてみたり…反省です。織姫と彦星は今年無事に巡り合えたのでしょうか、どちらかがこの暑さにアーチを切れて天の川にも姿を現れなかつたのか、そうかあまりの暑さに織姫が天の川で公開行水でもし

れました「香川×岡山つながる食の大博覧会」にご出店♪パフパフ♪♪もどもとは昨年、瀬戸内海国立公園指定90周年を両県立公園から始まったこのイベント、正直昨年は岡山側の熱の入りようがちょっとクールでお冷めになっていたのですが、今年は一体どうなるのだろうと一抹の不安がよぎる中、な・な

うなるのだろうと一抹の不安がよぎる中、な・な

東京

「お客様に満足と笑顔をお届けする」

昭和26年東京都中野区で創業した栄光堂製菓です。父である先代が奉公先の菓子店から独立し、戦後の闇市で砂糖、小麦粉を買い現在のロシーケーキの原型となる焼き菓子を製造したのが始まり

です。お陰様で創業から74年目を迎えましたが、ロシーケーキは創業からの看板商品で時代が変化しても皆様から愛されているロングセラー商品です。

元々は、進物用の菓子



栄光堂製菓株式会社 第一工場

山梨

第28回全国菓子大博覽会・北海道
地元山梨で入賞作品展示会

8年ぶりに第28回全国

菓子大博覽会・北海道が旭川市で開催されました。山梨県菓子組合では前夜祭と名誉総裁である彬子女王陛下御臨席をいたいたい開会式に理事長と専務理事の2人で出席いたしました。また6月14～15日は菓子組合員17名で菓子博覧会の見学を行いました。展示会場とス

イーツマーケットは多く

の皆様にこの博覧会を広く周知していただきました。

菓子組合では山梨県民の皆様にこの博覧会を広め、組合員有志と協賛企業を載せた新聞広告を山梨日新聞に掲載しました。

菓子博覧会終了後7月1日～21日まで当菓子組合では菓子博覧会で入



入賞作品



無料配布

を問屋様から専門店やスープなどに卸していましたが、OEMに力を入れることで今まで生産体制を維持してきました。しかししながら現在では、OEMの比率が6割を超える状況なのでNB商品のアラッシュアップ、新製品の開発にも力を入れ、弊社の強みを生かした製品づくりにスピード感をもって展開し、お客様に満足と笑顔を届けたいと思います。

私も創業者の父からバトンを受け、代表として21年過ごしてきましたが、その間、様々な苦難を乗り越えてきました。家族

に就職しています。一言も強要していませんが毎晩、自宅で晩酌しながら妻と話す仕事の会話を聞いていたのでしょう。良い部分も悪い部分も見て



モンキューブ

いると思います。入社後、落胆させないよういい意味でのプレッシャーを従業員とも共有して品質や安全の向上に取り組んで参ります。



ロシーケーキ

100年企業への夢も見えてきましたが、まだまだ26年は長いです。次の代にしっかりと引き継げるよう今後も、経営理念の「お菓子を通じてお

客様に喜ばれる企業」「この会社に勤めて良かった」と言われる企業」を目指し、より強い会社に育てていきたいと思っております。



ロシーケーキ

東京都菓子工業組合副理事長 株式会社・代表取締役社長・松本政行

浩一節政紀人実一孝
秀淳利博尚真
原田井中林林島野木
梶原中田小若竹奥鈴
長長長事事
事事理理
理副副専常
常務理事・事務局長

日本製パン製菓機械工業会

104-0061 東京都中央区銀座1丁目18番2号 タツビル
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



販売した菓子

で販売会を行った甲斐があります。今後も多くの皆様に山梨県のお菓子を知りいただけるように

事長・内田長久

金葉連では山田祥男氏（日本惣菜協会アドバイザー）を講師に迎え「商品開発と品質管理の関わり」をテーマに経営セミナーを開催しました。

本日は、「商品開発と品質管理の関わり」をテーマにお話しさせて頂きます。よく商品開発の方からは「品質管理が言うことを聞いてくれないから」といふ良い商品ができる、品質管理の方からは「商品開発が無理なことばかり言つてくる」というような話をお聞きします。私は商品開発と品質管理が上手に力を合わせてこそ、良い商品ができるの

だと考えています。

簡単に自己紹介をさせて頂きます。学校を卒業後イトーカ堂に入社し、32年間在籍しました。その間、経営政策室、人事部、店長を5店舗で務めました。その後、スターゼンという会社に1年、成城石井というスーパーに8年、いずれも品質管理部長として勤務し、65歳の定年を迎えて、

したので、一昨年から日本惣菜協会でアドバイザーとして仕事をしています。

食の優先順位

イトーカ堂での経営政策室時代、セブンイレブンを作った鈴木敏文氏の下で仕事をさせて貰いました。鈴木氏は当時から「食品の優先順位は①味、②鮮度、③価格、④品揃え、この順番が大切だ。この順番を間違えると売れる商品はできないし、一瞬売れただとしても長続きはしない」と言っていました。

私はイトーカ堂

その①

商品開発と品質管理の関わり

山田 祥男氏（日本惣菜協会アドバイザー）

品は、一時的には売れても長続きせず、すぐ消耗してしまいます。私は品質管理畠が長いので、「安心安全は何者にも優先する」と言い切りたいのですが、「お客様、この商品はますいのですが、安心安全です」などお食べください」と言っても絶対に買って下さいません。やはり味が最初に安心安全もついていくの

た。開店してしばらくすると品の良い年配のお客様がレジにいらっしゃって「あら、見たことないジャムね」とレジ係に声を掛けられました。するとレジ係が「これは鶴岡レッドという赤肉メロンレッド」という商品を削って作ったものでした。レジ係がその商品について・・・と延々と商品説明を始めたのです。以前在籍したイトーカ

ヤシ」という商品の例をお話しします。この商品開発には大変驚かされました。普通プライベートブランド商品を作る時には、どこどんマーケットを調べます。女性向けなのか男性向けなのか、何歳く

成城石井は「良い原料」を見つけた所から商品づくりに入るということがあります。まず「24ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノのビーフハヤシ

」といふ商品の例をお話しします。この商品開発には大変驚かされました。

成城石井では「良いワインが

商品開発の特徴

ビーフハヤシ

成城石井は「良い原料」を見つけた所から商品づくりに入ります。商品開発が決まりました。

「行き過ぎた。戻ろう」と商品規格が決まりました。

3回目のチーズ量で製品化したところ、実際に工場で作ってみると、焦げたり固まつたりでライ

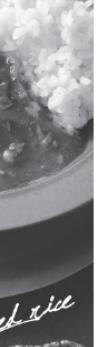
ンに乗らず、大量生産できませんでした。結局、オーブンで仕事をさせて貰いました。私はハヤシライスにチーズを入れようとなり、2回目の試作も「まだ足りない」と思つたくらいで、3回目は私個人の感想では「最早ハヤシソースではなく、チーズソースでしょう」というところから商品開発が始まりました。

この商品は10年以上ずっと売れ続けています。

成城石井ではこういう尖った商品がお客様に好まれます。



ビーフハヤシ
SUPERMARKET 成城石井
desica
24ヶ月熟成パルミジャーノ・レジャーノのビーフハヤシ
フランスボルドー産 AOC赤ワイン 4.1%配合
2段仕込みコクのあるデミグラスソース
写真はイメージです



ルミジャーノ・レッジャーのビーフハヤシという商品をつくろう」ということでした。私はハヤシライスにチーズを入れようとなり、2回目のチーズ量で製品化したところ、実際に工場で作ってみると、焦げたり固まつたりでライ

ンに乗らず、大量生産できませんでした。結局、オーブンで仕事をさせて貰いました。私はハヤシライスにチーズを入れようとなり、2回目のチーズ量で製品化したところ、実際に工場で作ってみると、焦

げたり固まつたりでライ

洋菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 阿部 悟 教師



フロマージュ・アブリコ

A. ビスキュイ・ジョコ	アーモンドパウダー
全卵	180g
粉糖	150g
薄力粉	150g
バター	30g
アーモンドパウダー	100g
メープルシュガー	100g
バター	100g
アーモンドパウダー	100g
薄力粉	100g
アーモンドパウダー	100g
グラニュー糖	60g
牛乳	150g
板ゼラチン	12g
レモン果汁	30g
クリームチーズ	30g
G. 仕上げ・冷凍アブリコ	40g

卵白	150g	グラニュー糖	100g
牛乳	150g	板ゼラチン	12g
板ゼラチン	12g	レモン果汁	30g
バター	100g	クリームチーズ	30g
メープルシュガー	100g	クリームチーズ	30g
バター	100g	アーモンドパウダー	100g
アーモンドパウダー	100g	グラニュー糖	30g
薄力粉	100g	生クリーム(40%)	300g
アーモンドパウダー	100g	グラニュー糖	30g
薄力粉	100g	生クリーム	300g
アーモンドパウダー	100g	グラニュー糖	30g
グラニュー糖	60g	生クリーム	300g
牛乳	150g	グラニュー糖	30g
板ゼラチン	12g	生クリーム	300g
レモン果汁	30g	グラニュー糖	30g
クリームチーズ	30g	生クリーム	300g
G. 仕上げ・冷凍アブリコ	40g	グラニュー糖	30g

C. ジュレ・アブリコ	冷凍アブリコット(半割)
D. クレーム・フロマージュ	アブリコットピュレ
E. グラサー・ジュー・フロ	グラニュー糖
F. アンビバージュ・ア	ナバージュ・ヌートル
G. 仕上げ・セルフィーユ	マージュ
H. アブリコットブランデー	水あめ
I. グラニュー糖	60g
J. 牛乳	180g
K. 板ゼラチン	12g
L. クリームチーズ	12g
M. アブリコットブランデー	水あめ
N. グラニュー糖	200g
O. バター	20g
P. グラニュー糖	40g
Q. バター	20g
R. グラニュー糖	40g
S. バター	20g
T. グラニュー糖	40g
U. バター	20g
V. グラニュー糖	40g
W. バター	20g
X. グラニュー糖	40g
Y. バター	20g
Z. グラニュー糖	40g
A. バター	20g
B. グラニュー糖	40g
C. グラニュー糖	40g
D. グラニュー糖	40g
E. グラニュー糖	40g
F. グラニュー糖	40g
G. グラニュー糖	40g
H. グラニュー糖	40g
I. グラニュー糖	40g
J. グラニュー糖	40g
K. グラニュー糖	40g
L. グラニュー糖	40g
M. グラニュー糖	40g
N. グラニュー糖	40g
O. グラニュー糖	40g
P. グラニュー糖	40g
Q. グラニュー糖	40g
R. グラニュー糖	40g
S. グラニュー糖	40g
T. グラニュー糖	40g
U. グラニュー糖	40g
V. グラニュー糖	40g
W. グラニュー糖	40g
X. グラニュー糖	40g
Y. グラニュー糖	40g
Z. グラニュー糖	40g
A. グラニュー糖	40g
B. グラニュー糖	40g
C. グラニュー糖	40g
D. グラニュー糖	40g
E. グラニュー糖	40g
F. グラニュー糖	40g
G. グラニュー糖	40g
H. グラニュー糖	40g
I. グラニュー糖	40g
J. グラニュー糖	40g
K. グラニュー糖	40g
L. グラニュー糖	40g
M. グラニュー糖	40g
N. グラニュー糖	40g
O. グラニュー糖	40g
P. グラニュー糖	40g
Q. グラニュー糖	40g
R. グラニュー糖	40g
S. グラニュー糖	40g
T. グラニュー糖	40g
U. グラニュー糖	40g
V. グラニュー糖	40g
W. グラニュー糖	40g
X. グラニュー糖	40g
Y. グラニュー糖	40g
Z. グラニュー糖	40g
A. グラニュー糖	40g
B. グラニュー糖	40g
C. グラニュー糖	40g
D. グラニュー糖	40g
E. グラニュー糖	40g
F. グラニュー糖	40g
G. グラニュー糖	40g
H. グラニュー糖	40g
I. グラニュー糖	40g
J. グラニュー糖	40g
K. グラニュー糖	40g
L. グラニュー糖	40g
M. グラニュー糖	40g
N. グラニュー糖	40g
O. グラニュー糖	40g
P. グラニュー糖	40g
Q. グラニュー糖	40g
R. グラニュー糖	40g
S. グラニュー糖	40g
T. グラニュー糖	40g
U. グラニュー糖	40g
V. グラニュー糖	40g
W. グラニュー糖	40g
X. グラニュー糖	40g
Y. グラニュー糖	40g
Z. グラニュー糖	40g
A. グラニュー糖	40g
B. グラニュー糖	40g
C. グラニュー糖	40g
D. グラニュー糖	40g
E. グラニュー糖	40g
F. グラニュー糖	40g
G. グラニュー糖	40g
H. グラニュー糖	40g
I. グラニュー糖	40g
J. グラニュー糖	40g
K. グラニュー糖	40g
L. グラニュー糖	40g
M. グラニュー糖	40g
N. グラニュー糖	40g
O. グラニュー糖	40g
P. グラニュー糖	40g
Q. グラニュー糖	40g
R. グラニュー糖	40g
S. グラニュー糖	40g
T. グラニュー糖	40g
U. グラニュー糖	40g
V. グラニュー糖	40g
W. グラニュー糖	40g
X. グラニュー糖	40g
Y. グラニュー糖	40g
Z. グラニュー糖	40g
A. グラニュー糖	40g
B. グラニュー糖	40g
C. グラニュー糖	40g
D. グラニュー糖	40g
E. グラニュー糖	40g
F. グラニュー糖	40g
G. グラニュー糖	40g
H. グラニュー糖	40g
I. グラニュー糖	40g
J. グラニュー糖	40g
K. グラニュー糖	40g
L. グラニュー糖	40g
M. グラニュー糖	40g
N. グラニュー糖	40g
O. グラニュー糖	40g
P. グラニュー糖	40g
Q. グラニュー糖	40g
R. グラニュー糖	40g
S. グラニュー糖	40g
T. グラニュー糖	40g
U. グラニュー糖	40g
V. グラニュー糖	40g
W. グラニュー糖	40g
X. グラニュー糖	40g
Y. グラニュー糖	40g
Z. グラニュー糖	40g
A. グラニュー糖	40g
B. グラニュー糖	40g
C. グラニュー糖	40g
D. グラニュー糖	40g
E. グラニュー糖	40g
F. グラニュー糖	40g
G. グラニュー糖	40g
H. グラニュー糖	40g
I. グラニュー糖	40g
J. グラニュー糖	40g
K. グラニュー糖	40g
L. グラニュー糖	40g
M. グラニュー糖	40g
N. グラニュー糖	40g
O. グラニュー糖	40g
P. グラニュー糖	40g
Q. グラニュー糖	40g
R. グラニュー糖	40g
S. グラニュー糖	40g
T. グラニュー糖	40g
U. グラニュー糖	40g
V. グラニュー糖	40g
W. グラニュー糖	40g
X. グラニュー糖	40g
Y. グラニュー糖	40g
Z. グラニュー糖	40g
A. グラニュー糖	40g
B. グラニュー糖	40g
C. グラニュー糖	40g
D. グラニュー糖	40g
E. グラニュー糖	40g
F. グラニュー糖	40g
G. グラニュー糖	40g
H. グラニュー糖	40g
I. グラニュー糖	40g
J. グラニュー糖	40g
K. グラニュー糖	40g
L. グラニュー糖	40g
M. グラニュー糖	40g
N. グラニュー糖	40g
O. グラニュー糖	40g
P. グラニュー糖	40g
Q. グラニュー糖	40g
R. グラニュー糖	40g
S. グラニュー糖	40g
T. グラニュー糖	40g
U. グラニュー糖	40g
V. グラニュー糖	40g
W. グラニュー糖	40g
X. グラニュー糖	40g
Y. グラニュー糖	40g
Z. グラニュー糖	40g
A. グラニュー糖	40g
B. グラニュー糖	40g
C. グラニュー糖	40g
D. グラニュー糖	40g
E. グラニュー糖	40g
F. グラニュー糖	40g
G. グラニュー糖	40g
H. グラニュー糖	40g
I. グラニュー糖	40g
J. グラニュー糖	40g
K. グラニュー糖	40g
L. グラニュー糖	40g
M. グラニュー糖	40g
N. グラニュー糖	40g
O. グラニュー糖	40g
P. グラニュー糖	40g
Q. グラニュー糖	40g
R. グラニュー糖	40g
S. グラニュー糖	40g
T. グラニュー糖	40g
U. グラニュー糖	40g
V. グラニュー糖	40g
W. グラニュー糖	40g
X. グラニュー糖	40g
Y. グラニュー糖	40g</td