

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代 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1039号(令和7年10月)

同封のリーフレットはお客様に差し上げて下さい。

全菓連創立60周年記念事業を実施

組合員の実態調査にご協力を

全菓連では本年、創立60周年を迎えたが記念事業として、ビル会社からの記念配当、令和8年1月13日に記念式典の挙行、組合員の実態調査を行つ。同調査の回答用紙は、既に全組合員に封書で送付してある。この調査による組合員の全体像把握は、全菓連の対外的な影響度を強化に資するものとし、組合活動の原動力になるので、ぜひ、回答をお願いしたい。

全菓連の設立年月日は

1965年5月6日(農林大臣認可)であり、2025年(令和7年)5月に60周年を迎えた。

一方、本年6月の全菓連総会は、あさひかわ菓子博の閉会直後であることなどから、創立60周年記念式典の準備に十分な時間を使ふことが難しいと

判断したため、半年遅の

せて令和8年の新年会と併せて開催することとし

た。

記念式典の詳細は次の通り

○開催日・令和8年1月13日(火)

○場所・明治記念館
記念式典 11時30分～12時50分

祝賀会 13時～14時30分

○感謝状の授与(記念式典時)

依頼先
・農林水産大臣感謝状
・農林水産省大臣官房長
感謝状
・全国中小企業団体中央
会会長表彰状
・一般財團法人食品産業
センター会長感謝状

WEB回答等も可能)

○提出方法 以下のいずれかの方法で、ご回答されたい。

・専用サイト(右QRコード)
・11月28日 回答締切り
(回答は、郵送のほか、
集計結果の公表)

WEBに返送

・FAX番号は、都道府県菓子工業組合へ返送
FAX番号は、都道府県組合へ問合せされたい。
○回答期限：令和7年11月28日(金)

メール宛先：zenkaren.
enquete@gmail.com

・PFDにして、全菓連に返送。切手不要。

・FAXにて、全菓連に返送。切手不要。

○実態調査は、メールのスケジュールで実施。

https://business.form-mailer.jp/fms/13c9914c3104f5

会員へ直送済み)

・返信用封筒で、全菓連に返送。切手不要。

業

1、60周年記念配当の実施(100円／株)。(6月26日に実施済み)

2、組合員の実態調査(60周年記念事業)

会理事長表彰

○その他の60周年記念事

業

会理事長感謝状

・全国菓子工業組合連合会

・全国菓子工業組合連合会

・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

が、全菓連と協力して事

業を実施したいという事

業者を増やすことになり

ます。全下組合員の多様性、

これから発展可能性等

が、全菓連と協力して事

業を実施したいとい

う事

岡山

身近なお菓子にむらすゞめを ～5代目の想い～

明治10年、岡山県倉敷市で創業した元祖むらすゞめです。岡山県の観光名所



むらすゞめ

本店、美觀地区店を構えており県内外から沢山のお客様にご来店いただけております。

弊社の名物は初代が「倉敷に名物菓子を」という想いから創作し、米の豊作を祈念した豊年踊りの際に踊り子が被る笠と稻穂に群がる雀からビントを得て出来上がったお菓子が「むらすゞめ」でございます。

新鮮な卵を使用した生地を薄く丸く焼き、職人が丁寧に焼き上げた粒餡を優しく包んだ伝統の技は今でも変わらずに受け継がれ、時代に合わせた味に進化し続けております。

昨年6月に4代目から5代目へ社長交代し、代々守ってきた伝統の味と会社を、日本文化の薄れや和菓子離れ、お土産離れが進むこの時代にどのように繁栄させていくか社員と共に模索しながら一年が経過しました。

弊社は、直営店を倉敷市中心に5店舗構えておりますが、「岡山県のランドマークともいえる岡山駅に直営店を構えたい」という社長と社員の想いが実り、今年2月に6店舗目となる岡山駅さんすて岡山南館2階に橋香堂さんすて岡山店をオープンすることができました。



製造

橋香堂 本店

〒710-0055
岡山県倉敷市阿知2丁目19-28
<https://kikkodo.com/>

店舗データ

全菓連推薦



お届けは10冊より。名入加工は以前ご注文頂いた組合員様に限り100冊より承ります。

【ご注文単位】

- 10冊以上とします。
- 30冊以上送料無料
(30冊未満は送料実費申し受けます)

【名入料金】

- 100冊の基本料金 15,000円 (カレンダー本体別)
- 101冊より基本料金プラス1冊につき70円
- 文字色は白のみで表裏両面印刷となります。

ご注文締切日※名入無しの場合 / 11月末日 ※お届けは締切日より約1週間後となります。

お申込みは、各县菓子工業組合まで

2026年卓上カレンダー 日本人のきまりごと

◆ 異国情緒に見る日本の面影篇 ◆

毎年、いろいろなテーマでご好評をいただいています
卓上カレンダー『日本人のきまりごと』も今回で29年目。
今回は、異国情緒に見る日本の面影をテーマにしました。
お店の大切なお客さまやお取引先の方にも、新しい年の
ご挨拶用などに使ってみてはいかがでしょう。

風合いのある紙製 (サイズ 145×182ミリ)
表紙1枚 本文12枚 (表裏共4色印刷)
1冊 630円 (税別) PP袋入、専用のし袋付
※写真と現物は一部異なる場合がございます。



文化の香るパッケージづくり

ANZEN・PAX

本社 〒107-0052 東京都港区赤坂2-19-4 4F
問合せ先 TEL 03(3585)0051(代) FAX 03(3585)9124



第16回 全国和菓子甲子園

受賞作品一覧

※準優勝と奨励賞は
当会県番号順

優勝



岐阜県 城南高等学校
万華鏡

準優勝



千葉県 千葉県立安房拓心高等学校
すもーるすもう

準優勝



岐阜県 城南高等学校
結

全国菓子工業組合連合会理事長賞



岡山県 おかやま山陽高等学校
すだち風月～Everlight Place～

全国菓子研究団体連合会会長賞



佐賀県 佐賀県立唐津南高等学校
白砂青松

奨励賞



宮城県 宮城県気仙沼高等学校
生地がミソなの!! 和ムレット

奨励賞



山形県 山形県立山辺高等学校
めんごい♡ SAKURA

奨励賞



群馬県 群馬県立勢多農林高等学校
躑躅の便り

奨励賞



大阪府 大阪緑涼高等学校
茶の奏

奨励賞



奈良県 奈良女子高等学校
宵、ひそかに春を待つ

奨励賞



香川県 穴吹学園高等学校
奇跡の豆

奨励賞



長崎県 長崎県立諫早農業高等学校
Wagokoro ~春夏秋冬~

が良くなることだ。
が良くなることだ。
が良くなることだ。

2015年、生産者の
変えなければならない

事業継承とは、若返ら
せること。お客さんは私

で違ったことをするこ
と。私がびっくりするこ
とをされたのは、マツケ

儲けようとしたら、失敗

つた。これは無じだと思
つたら、あるお爺さんが
「俺は地域のために植え
る」と言った。他のおじ
いちゃんも「孫のために
植える」と言った。みんな
が「誰かのために」と
い出した。次の日、役

の経験が証明した。この
人たちが全部導いてくれ
る。この仕組みが産地を
形成していく。

第29回国際製パン製菓関連産業展では、鎌田真悟氏（株式会社恵那川上屋代表取締役）を講師に迎え「地域ブランドを使用した商品開発とブランディング」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

自分が持っているものを
どう広げていくか

誰でも考えつくことで
は、駄目だ。私の友達に
庭師がおり「皆さんの庭
を四季で表現する」とい
う。「小さな庭では無理
だ」と返したら、彼は一
眼レフカメラで四季の写
真を撮り「無い季節の写
真を玄関に貼ってもら
う」と言った。家の中に
も庭をつくるため、若い

女性を集めて盆栽教室も
している。「君は庭師だ
よね。いきなりカメラマ
ンになって、さらに先生
になるのか」と聞いたら
「そうです」という。庭
には全く関係ない業態に
なるが、彼のオリジナル
である。真似できない。

こうならない限り、差別
化は無理だ。菓子屋さん
は、よそで売れたものを
真似することが仕事のよ
うになっているが、全然

違う。自分が持っている
山栗をくりたい」と言わ
れたので行ってみた。北海道は大
きな機械で麦を刈つ
ていく農業なのに、何人
小さな栗をちまちま
拾うのだろうかと思
つたが、行政の人があ
うしてもしたいと
言う。おじいさん5
人と話し「何年かかる
か」と聞かれたの
で、「5年です」と
答えたらシーンとな
った。平均年齢は85歳だ

も来ていないので、何人
来るか分からなかつた
が、お爺さんたち人が
10人ずつ集めてきた。全
部で55人。これがお爺さ
んの力である。

種子島に工場を作ると
きも、誰も受け入れない
と言われた。「よそ者馬
鹿者若者」という言葉が
あるように、よそ者が町

生産者と一緒にして5
年たったころ、農業大賞
を受賞した。岐阜県代表
で全国大会を行つた。う
ちの仕組みが評価され、
行つたけれど負けて帰つ
てきた。ただ、帰つたと
きに、みんなが肩を叩き
ながら「おまえのおかげ
だ」と言ってくれた。お

かげさまは、こういふと
きの百貨店には出でてい
ない。

**世田谷・目黒栗を
買います**

ついに二子玉川の百貨
店に出店した。理由があ
り、1つは世田谷には民
家が多く住宅街である。

生産者たちほどんどん
で、世田谷に出ている。
ほかの百貨店には出で
ない。

**どうせ死ぬなら
美しく生きる**

私たちと生産者が持
つ、同じ目的が見えなか
つた。私が見つけて押し
付けても駄目だと思って
いた。個々が成長していた。
参考したJAは売り上げ
が1億円を超えて、県は超
特産栗の生産技術が、1
つの冊子になった。

みんなが栗の木を一本ず
きに出でている言葉だと思
つた。そこまで5年かか
つたが、もう一度、おか
産地になる。さらに世田
谷に栗の木はたくさんあ
る。3百坪を宅地にする
と固定資産税が年間3百
万円かかるが、農地にす
ると6千円だ。だから、
みんな農地にして栗を植
えていた。そのとき
も「おまえのおかげだ」
とみんなが言ってくれ、
やつと2回目が実現した。

がたくさんあるから収穫
が泣いていた。そのとき
に、「どうせ死ぬなら前向
いて死んでくれ」と言つ
たら、みんな畑で倒れて
死ぬというようになつ
た。それくらい生産者は、
いてある。これをみんな
で貰く。農家が栗を作つ
ている理由は、美しく生
きることがビジョンにな
っている。最初は社会貢
献だと思っていたが、全
然違つた。終わつてみた
ら、個々が成長していた。
参考したJAは売り上げ
が1億円を超えて、県は超
特産栗の生産技術が、1
つの冊子になった。

その③

地域ブランドを使用した商品開発とブランディング

鎌田 真悟氏(株式会社恵那川上屋代表取締役)

誰かのために

北海道の栗山町

で、町の人から「栗
山栗をくりたい」

と言われたので行つ
てみた。北海道は大き
い機械で麦を刈つ

ていく農業なのに、何人
小さな栗をちまちま
拾うのだろうかと思
つたが、行政の人があ
うとしてもしたいと
言う。おじいさん5

人と話し「何年かかる
か」と聞かれたの
で、「5年です」と
答えたらシーンとな
った。平均年齢は85歳だ

も来ていないので、何人
来るか分からなかつた
が、お爺さんたち人が
10人ずつ集めてきた。全
部で55人。これがお爺さ
んの力である。

種子島に工場を作ると
きも、誰も受け入れない
と言われた。「よそ者馬
鹿者若者」という言葉が
あるように、よそ者が町

も来ていないので、何人
来るか分からなかつた
が、お爺さんたち人が
10人ずつ集めてきた。全
部で55人。これがお爺さ
んの力である。

種子島に工場を作ると
きも、誰も受け入れない
と言われた。「よそ者馬
鹿者若者」という言葉が
あるように、よそ者が町

生産者と一緒にして5
年たったころ、農業大賞
を受賞した。岐阜県代表
で全国大会を行つた。う
ちの仕組みが評価され、
行つたけれど負けて帰つ
てきた。ただ、帰つたと
きに、みんなが肩を叩き
ながら「おまえのおかげ
だ」と言ってくれた。お

かげさまは、こういふと
きの百貨店には出でてい
ない。

**世田谷・目黒栗を
買います**

ついに二子玉川の百貨
店に出店した。理由があ
り、1つは世田谷には民
家が多く住宅街である。

生産者たちほどんどん
で、世田谷に出ている。
ほかの百貨店には出で
ない。

どうせ死ぬなら
美しく生きる

私たちと生産者が持
つ、同じ目的が見えなか
つた。私が見つけて押し
付けても駄目だと思って
いた。個々が成長していた。
参考したJAは売り上げ
が1億円を超えて、県は超
特産栗の生産技術が、1
つの冊子になった。

みんなが栗の木を一本ず
きに出でている言葉だと思
つた。そこまで5年かか
つたが、もう一度、おか
産地になる。さらに世田
谷に栗の木はたくさんあ
る。3百坪を宅地にする
と固定資産税が年間3百
万円かかるが、農地にす
ると6千円だ。だから、
みんな農地にして栗を植
えていた。そのとき
も「おまえのおかげだ」
とみんなが言ってくれ、
やつと2回目が実現した。

がたくさんあるから収穫
が泣いていた。そのとき
に、「どうせ死ぬなら前向
いて死んでくれ」と言つ
たら、みんな畑で倒れて
死ぬというようになつ
た。それくらい生産者は、
いてある。これをみんな
で貰く。農家が栗を作つ
ている理由は、美しく生
きることがビジョンにな
っている。最初は社会貢
献だと思っていたが、全
然違つた。終わつてみた
ら、個々が成長していた。
参考したJAは売り上げ
が1億円を超えて、県は超
特産栗の生産技術が、1
つの冊子になった。

行事予定

福島 10月21日、和菓子講習会、講師・吉田貴之氏（和創菓ひとから）、郡山ビューティー＆フレンド学校、郡山市

愛媛 11月14日～16日、はま・なか・あいづ秋の菓子祭

三重 11月15日～16日、ミクタ・イオンタウン津城山、津市

新潟 11月25日、激動の時

鹿児島市

宮崎 11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮崎市

愛知 11月25日、和菓子講習会、講師・高家啓太氏（株）塩芳軒代表取締役社長、愛知菓子会館、名古屋市

写真では、往事の記憶を伝えられないので、錦絵作家にイラストを書いてもらいました。これも私たちのプランディングのコンセプトメーリングをもとに、社長が決定されました。写真はいいけれど、今の形だけではなく、そこにあった景色を載せたいという形のサイトを作りました。

目玉はギャラリーで、フィールドワークの時に撮った写真を、見せるものにしました。サイト 자체はシンプルですが、見た方は大体行きたいと思つていただけるようでした。社長のお嬢様が見て

「なんで私の幼い時の記憶、見た景色をこのカメラマンさんは知っているの」と言いました。近所の方も、そのように思つてくれたのではないでしょうか。そのコンセプトから何か新しくて、どこか懐かしいところが、見せられたのではと思いま

猪熊 根っこ・ルーツを探るといえば、過去に戻ってしまうという気がした方が多いと思います。根っここと企業をつなぐことは、どうしたことなのをまとめました。

ことは、実現したい未来です。笑顔で社会に貢献しよう。どんな未来を作りたがるのかを見つけなければなりません。根っこは、現在から戻ったところにあります。それを直線で結んだところを目指していく。

ては、自社特有の価値観や
スタッフがどう考えて動
いたらしいのかという行
長するためには、皆さんの会
社が大切なものです。そ
れらの事業の質の差を埋め
るために必要なのは、行
つては、自社特有の価値観や
スタッフがどう考えて動
いたらしいのかという行
長するためには、皆さんの会
社が大切なものです。そ
れらの事業の質の差を埋め
るために必要なのは、行

グでは、過去を振り返るのではなくて、未来を作るための礎になることです。文章にすると、自社が実現したい未来を創造するためには自分のルーツとなる大切にしている物のこと、根っこを深掘りして、自社特有の価値観を

社の立ち位置や考え方をうかにして、お客様に自社のブランドイメージを印象づけていくにつなげます。これがランディングページと言えます。次号に続く。

「根っこ」と「事業」をつなげること

してい

下から上を
なくて、土
下をどう転
たらしい。一
このたま
意義をどう
的をどうし
れが経理
学、皆様の
れていくの
、未来を

自指すのではなく、本来を目指して貰えるかと考
えます。

動指針、活動方針です。これらを基本にし、初めて事業に繋がり、未来の形が生まれてくると思います。それを調べ、事業方針やお客様や地域との関係、商品戦略、情報収集などを組み立てて、実現したい未来を作っていくべきだと思います。

整理することで、自分全ての芯を通していきましょう。再確認されたい有の価値観や行動指針などを、社内に向けて甘々語ることでインナーディメンディングを行い、意識を高めたり、モチベーションを向上させることにつなげていきました。土居:向けてはま

・プランティング3
磨く

人間

先月号より続く

紙行 ブランディング事業部企画部長)、猪
熊敏博氏(同企画部次長)を講師に迎え、「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・ブランディング」をテーマに
記念講演会を行いました。

全国菓子工業組合連合会青年部では、第13

ンセプトが見つかります。

その
②

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・ブランディング

橋 紀子 氏（株式会社第一紙行 ブランディング事業部企画部長）
猪熊 敏博 氏（同企画部次長）

た。生餅なので美味しいけれど、硬くならないでお土産にするには向きです。茶屋のお餅でしか出せません。事業を拡大するため製法を変えるのか、話し合ってきたそうです。私たちができるのは、判断していただけの材料を渡すことだと思い、いろいろな調査をお見せしました。昔の資料の中には、生餅の価値が書いてあり、先代、先々代が思いを語っていました。それを社長が見て「これはずっと続けてこられたことです

ね。1回失うレ次の、
00年、次の150年を
続けることは難しくな
かもしません」とい
お話をしました。総合的
に判断した結果、生餅を
貰くじになりました。
そうすると拡販はできま
せんから「食べたかった
ら『こちらにいらしてく
ださい』」というブランジ
ングにしよう、メットバ
ージを送つていい。お
餅を通してこいでしか東
じられない土地の記憶
や、風土の物語に出会い
て欲しい。これがもう
つの伊勢です」というブ
ランディングのコンセプ
トが立ちました。



一軒茶屋餅角屋本店



桜塩しのスモークチーズ

これが品質からみると通常品の範囲内なのです。お客様が言っていることは分からぬもないのですが、製品として売つてはならないものではなく「このまま売って大丈夫です」と回答していると社長から

これが品質からみると通常品の範囲内なのです。お客様が言っていることは分からぬもないのですが、製品として売つてはならないものではなく「このまま売って大丈夫です」と回答していると社長から

成城石井では「お申し出」と言っていますが、一般には苦情のことです。苦情やクレームという言葉を使うと、「私をクレーム扱いするのか」と言わってしまう可能性があります。私がイトーヨーカドーの店長をしている時、実際にそういう事例がありましたので、品質管理部長になった時に会社の中から「苦情」と

成城石井のお申し出の特徴① 「いつもと味が違う」

いつ言葉を無くし、「御指摘」と呼ぶようにしました。成城石井でも「苦情」や「クレーム」という言葉が使われていたのです

私が入社してすぐのころ「コーヒー豆がいつもと味が違う」というお申し出を複数件いただきました。件数が多くなったのでメーカー様に報告書を書いてもらつたのですが、「通常品の範囲内です。問題ありません」という

書いてあることを受け取つてくれなかつたり、書き直しを命じられたりします。皆さんの中で自分たちに「苦情」や「クレーム」という言葉が残っているようでしたら、この機会に無くすべきです。「お申し出」「お指摘」の他に、素直に「お客様の声」と呼んでいる会社もあります。

コーヒー豆

私が入社してすぐのころ「コーヒー豆がいつもと味が違う」というお申し出を複数件いただきました。件数が多くなったのでメーカー様に報告書を書いてもらつたのですが、「通常品の範囲内です。問題ありません」という

内容ばかりでした。でも

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)

その③

何人の方が同じことを仰っているのですから「通常品の範囲内です」だけでは済ませません。生データの提出をお願いしたところ、お客様が高いものでした。通常商品ではないのですが、確かに「いつもと違う」ことをお客様は見抜いていたのです。お金をお持ちの方やヘビーユーザーの方は、こんなに舌が確かなのかとビックリしました。もっと驚いたコーヒーの事例ですが、同じ時期にセレブの奥様から「このお店とこのお店で買うと美味しいけれど、買つてそのまま戻す」と言つていました。このお店で買うとまず



山田祥男氏

い。管理が悪いはずだが、う調べなさい」というお申し出がありました。私は成城石井に入社したばかりで、当時は該当店の様子が良く分からなかつたので、店長に電話して、「店頭に出して直射日光を当てなかつたか」「夏の間に経費削減で冷房を

切つて、バックルームでウントーに置いてあるミルで挽いて差し上げるの

ですが、このミルの機種が違つていて、結局乳質の違いが原因だということが分かりました。それを分かりました。それをお客様が当てていたのです。この時もお金を持つておらず、指定原料を見せてもらい、指定原料以外のもの使っていないなど細かく調べたのですが、その時点では原因は分かりませんでした。

次号に続く。

した。その後は乳原料の仕入れ先を固定して貰い、本生産前には必ず試作品を試食するようにしました。

2026年版卓上カレンダー

2026年版卓上カレンダーは左の通り。スモボリタンになる」、10月「港区を歩き世界各国を訪ねる」、11月「軽井沢、別荘の歴史を訪ねてみる」、12月「横浜で文明開化の日本を想う」となっている。また、最終面には、次年のカレンダーも載せた。同カレンダーは大手文房具店のカレンダーフェアの販売品にも毎年選ばれている。また、多くの組合員に利用して頂くため、値段も一般売りより半額に近

ます。バックルームも冷房が掛かっています。何もおかしなことはしていません」と指示すると、最近がおっしゃっているのだからもう少し調べてみてください」と連絡がありました。成城石井で買ってようやく「これじゃなくてようやく」「これじゃないですか」と連絡がありました。成城石井で買つてそのまま戻す」と言つてもらつたのですが、これは大事なことです。お客様に報告書を提出するに当たつて、「クレーム」と

も合わせて持ち帰らせ、同じお客様からお電話があり、「分かったわ、ミスは正しくないです」とお答えするわけにはいきませんので、お客様相談室にお願いして、「お客様の方が敏感で、私たちには違いが分かりませんでした。ただミルが違つたのです。今回お客様がご指定の方やヘビーユーザーの方は、こんなに舌が確かなのかとビックリしました。もっと驚いたコーヒーの事例ですが、同じ時期にセレブの奥様から「このお店とこのお店で買うと美味しいけれど、買つてそのまま戻す」と言つていました。このお店で買うとまず

2026年版卓上カレンダーを斡旋 「日本人のきまりごとー異国 情緒に見る日本の面影篇」



日本人のきまりごと 卓上カレンダー

全菓連では本年も卓上カレンダーを斡旋する。2026年版は「日本人のきまりごとー異国情緒に見る日本の面影篇」が

テーマとなっている。内容は、1月「金森赤レンガ倉庫のレトロを味わう」、2月「下田港からペリーロードを散策す

る」、3月「モダン建築に京都人の意気を読む」、4月「グラバー園、天王堂から港を臨む」、5月

7月「上高地で近代登山が刻んだ時を追想する」、8月「琉球でアジアの風と交信す

る」と一ヵ月くらい経つまで飲み比べをしたのですが、私もお客様相談室も担当バイヤーも味や香りの違いを感じませんで舌は正しくないです」とお答えするわけにはいきませんので、お客様相談室にお願いして、「お客様の方が敏感で、私たちには違いが分かりませんでした。ただミルが違つたのです。今回お客様がご指定の方やヘビーユーザーの方は、こんなに舌が確かなのかとビックリしました。もっと驚いたコーヒーの事例ですが、同じ時期にセレブの奥様から「このお店とこのお店で買うと美味しいけれど、買つてそのまま戻す」と言つていました。このお店で買うとまず

和菓子講習会【基礎編】

日本菓子専門学校 菅野 泉 教師



金柑饅頭

(約24個)

液卵	65g
上白糖	73g
加糖練乳	90g

金柑饅頭

薄力粉	200g
[中餡] 白中割餡	400g
白生餡	280g
グラニュー糖	35g
水飴	32g
※生地	15g / 中餡
g (蜜漬け金柑Sサイズ)	35mL
水飴	240mL
グリューコースト	400g
白生餡	280g
※金柑はバットなどにギ	粒包んで中餡にする。
合わせ、20分位休ませる。	5、白中割餡で金柑を一
4、薄力粉を加えて混ぜ	ぐ混ぜ合わせる。
1粒込み)	め、熱のあるうちに加え
※艶玉液・卵黄1個、み	ることで溶けやすくなる。
りん1~2g	3、加糖練乳を加えて良
※仕上げ: 松の実1粒の	く sugarを入れて加熱沸騰
せ	させる。

【工程】

- 1、液卵に上白糖を加えて混ぜ合わせる。
- 2、湯煎にかけて砂糖を溶かし、少し熱のあるうちに水溶きの重曹を加える。
- 3、艶玉液・卵黄1個、みりん1~2g
- 4、薄力粉を加えて混ぜ合わせる。
- 5、白中割餡で金柑を一粒包んで中餡にする。
- 6、金柑はバットなどにギ
- 7、白中割餡で金柑を一粒包んで中餡にする。
- 8、丸抜き型 (No.3) で艶玉液を饅頭の上部に押しつけ中央に松の実を1粒のせる。
- 9、180~150°Cのオーブンで約17分で焼成する。

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

宮崎特産のへべすを使つたお菓子『へべサンド』

私は、御菓子司上野三代目のお正貴と申します。創業して76年になります。宮崎で菓業青年会長をさせていただいております。今回は、宮崎県特産のへべすについて、そして、へべすを使用したお菓子について紹介します。

へべすは、江戸時代末期に、宮崎県日向市の富高地区に住んでいた長曾一族から、「平兵衛酢(へべす)」が名付けられました。

大分県特産のかぼすや高知県特産のすだちと同じ香酸柑橘類のへべすは、他と比べ皮が薄く、

種がほとんどないため果

汁がたっぷりで絞りやすく、まろやかな酸味と爽やかな香りが特長です。

2006年に「みやざきへべす」としてみやざきブランドの認証を受け

ており、その生産の多くは宮崎県の日向地域が占めています。へべすは、6月~7月にハウス、8月~10月は露地で栽培されますが、柚子やかぼす、

スダチと比較しても生産

量が非常に僅かな為「幻

の柑橘」と言われています。

へべすの特長である爽やかな酸味とまろやかな

旨みは様々な料理にも合

て、その平兵衛さんの名

前から、「平兵衛酢(へ

べす)」が名付けられま

した。

へべすは、江戸時代末

期に、宮崎県日向市の富

高地区に住んでいた長曾

一族から、「平兵衛酢(へ

べす)」が名付けられま

した。

へべすは、江戸時代末

期に、宮崎県日向市の富

高地区に住んでいた