

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う。同調査の回答用紙は、既に全組合員に封書で送付している。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、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(農林水産大臣認可)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割くことが難しいと

判断したため、半年遅らせて令和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
・一般財団法人食品産業センター会長感謝状

さ、傘下組合員の多様性、これからの発展可能性等が、全菓連と協力して事業を実施したいという事業者を増やすこととなる。○実態調査は、以下のスケジュールで実施。
・10月上旬 調査票・返信用封筒の郵送(傘下組合員へ直送済み)
・10月中旬 本紙にて実態調査の実施を告知・協力要請
・11月28日 回答締切り
(回答は、郵送のほか、WEB回答等も可能)
・令和8年1月(目標) 集計結果の公表
○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)で、WEB回答
<https://business.form-mailer.jp/fms/13c9914c310475>
・返信用封筒で、全菓連に返送。切手不要。
・PDFにして、全菓連にメール返送
メール宛先: zenkaren.enquete@gmail.com
・FAXで、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)

全菓連では、WEBを中心に経営セミナーを公開する。次のそれぞれの講習会は、全国菓子工業組合連合会(菓子業界情報)の組合員専用ページに載せ、いつでも視聴可能にする。また、パソコンを使えない方のために菓子工業新聞にも掲載予定。
(1) 青年部経営勉強会(講演内容は11月中旬に公開予定)
○「和菓子を世界に伝える」

る、海外での実演・講師経験から見えたこと」
岡本伸治氏(全菓連青年部前部長、(有)夢菓子工房ことよ代表取締役社長)
また、今後のWEBでの予定は次のようになっている。
(2) 令和7年度全菓連研修会(ハイブリッドでも組合員に配信)
11月25日(火) 13時〜
○「老舗が輝きを増して成長するために」成功体験からの脱却と進化(仮)

令和8年3月13日(金) 14時40分
○「コンビニスイーツのトレンド 2025年の」
定方郷氏(㈱精養軒代表取締役社長・元東武百貨店取締役本店食品部長) 尾関勇氏(ANZEN・PAX株式会社・代表取締役社長)
○「スイーツ×地域活性化の成功事例から見るブランド力向上の秘訣」
平岩理緒氏(スイーツジャーナリスト)
◎リアルタイムで聴講したい場合
申込は各県菓子工業組合へ。
(3) 全菓連事務局連絡会(ハイブリッドで組合員に配信)

全菓連では、9月12日に農林水産省主催の乳製品需給等情報交換会議において、中小菓子製造業の直面している状況について情報提供や要請を行った。
農林水産省からは、現時点では、最需要期迄にバターが欠品や過剰とな

全菓連 経営セミナーを公開 11月25日はハイブリッドで配信

令和8年3月13日(金) 14時40分
○「コンビニスイーツのトレンド 2025年の」

令和8年3月13日(金) 14時40分
○「コンビニスイーツのトレンド 2025年の」

令和8年3月13日(金) 14時40分
○「コンビニスイーツのトレンド 2025年の」

輸入バターの十分な供給を 乳製品需給等情報交換会議で要望

全菓連では、9月12日に農林水産省主催の乳製品需給等情報交換会議において、中小菓子製造業の直面している状況について情報提供や要請を行った。

全菓連では、9月12日に農林水産省主催の乳製品需給等情報交換会議において、中小菓子製造業の直面している状況について情報提供や要請を行った。

全菓連では、9月12日に農林水産省主催の乳製品需給等情報交換会議において、中小菓子製造業の直面している状況について情報提供や要請を行った。

全菓連では、9月12日に農林水産省主催の乳製品需給等情報交換会議において、中小菓子製造業の直面している状況について情報提供や要請を行った。

全菓連では、9月12日に農林水産省主催の乳製品需給等情報交換会議において、中小菓子製造業の直面している状況について情報提供や要請を行った。

全菓連では、9月12日に農林水産省主催の乳製品需給等情報交換会議において、中小菓子製造業の直面している状況について情報提供や要請を行った。

全菓連では、9月12日に農林水産省主催の乳製品需給等情報交換会議において、中小菓子製造業の直面している状況について情報提供や要請を行った。

全菓連では、9月12日に農林水産省主催の乳製品需給等情報交換会議において、中小菓子製造業の直面している状況について情報提供や要請を行った。

食品表示、困ったら...

マックスのラベルプリンタがあります

「ルールが難しい」、「時間がない」なら頼むのもありますよ



ポイント①

- データ50個作成つき※1
- 食品表示法対応での納品

※1: 対象は下記2機種(栄養成分計算は行いません)

ポイント②

- PCでも本体でも編集可能
- 複数店向けデータ配信可※2

※2: ネットワーク接続時



LP-700SA2



LP-503S2



商品紹介

MAX マックス株式会社

本社/東京都中央区日本橋箱崎町6-6
【お問合せ先】平日9時〜17時
電話/03-3669-8108 OP営業部/久保・大森

【製品紹介HP】
<https://rakurabe.max-ltd.co.jp>



【ラベル診断】

無料の食品ラベル診断
実施中!



ラベル診断はこちら

弊社公式
LINEに
ご登録が
必要です。

九州ブロック会議を開催

組合員維持と全菓博の結果について意見交換

全菓連九州ブロック会議が7月25日(金)に福岡市においてブロック内各県等41名の参加者を得て開催された。

会議は、開催県福岡県

菓子工業組合秋丸理事長の歓迎の挨拶の後、九州ブロック長である堤副理事長の挨拶、全菓連の長沼理事長からの挨拶があり、その後、秋丸福岡県菓子工業組合理事長を議長として議事に入り、まず、全菓連からの菓子製造業を取り巻く経済情勢等の報告があった。

次に、九州各県からの

状況報告と情報交換に移り、各県菓子工業組合から提出された統一様式の討議資料に沿って報告があった。

長崎県からは、組合員数は194名から183名に減少した。200名を切ったので、総代会を維持するために杵岐支部設立を呼び掛ける予定としている。組合として製菓衛生師試験への協力について紹介された。菓子博での長崎県PR及びお菓子配布には9名が参加

し、あさひかわ菓子博の規模であれば、未開催の県でも実施できるのではなかったとの報告があった。

宮崎県からは、組合員数が50から49に減少した。会費を800円/月から1000円/月に引き上げた。組合活動としては、キッズモールに出展し、子供たちの体験イベントとしてフルーツ大福づくりなどを行った。

宮崎お菓子祭りは19回を迎えた。624点の夢のお菓子デザイン画の応募があり、優秀賞、入賞者等の表彰式を行ったとの報告があった。今年は、補助金を活用して県菓子

工業組合のECサイトを構築し、日向夏使用のお菓子をはじめとした宮崎県のスイーツを広めた。組合の収入源としてもいきたいとのことであった。

菓子博については、スイーツマーケット販売についての登録漏れについて報告があった。

鹿児島県からは、組合員は148名から147名へと1名減少した。組合活動としては、第40回菓子技術講習会に62名の参加があった。組合員のほか高校で単位認定されることもあり、学生の参加もあった。「かるかん」が故郷認証食品に選ばれ、県菓子工業組合が認

証機関となった。昨年は、3社5品が承認された。菓子博をきっかけに多くのサンプリングへの参加者等を得ることが出来た。菓子博は大成であったと思う。褒賞においてスイーツマーケット販売と受賞の関連付で誤解が生じた。組合の関与が必要と感じた。県内の受賞者については、ホテルにて伝達式を行う予定との報告であった。

熊本県からは、組合員数は95名、会費1000円/月といずれも変わらず。組合主催の見学バスツアーには27名が参加、くまもと和菓子祭りの売上は伸びている。サクラ

マチクマモトでの菓子祭りではインフルエンサー等を使った。今年は中学生からの提案でカップ入り菓子の共同開発に取り組み、更に昨年の1・5倍の集客を狙う。菓子博では、県組合の負担が少なくて助かった。熊本菓子博でもコストダウンを目指して費用を8億円に収めたが、その後また大規模に戻っていくた。あさひかわ菓子博の取り組みは素晴らしかったとの報告があった。

福岡県からは、組合員数は87名へと10名減少した。昨年は、6月に菓子博実行委員会の参加も得た。あさひかわ菓子博の取り組みは素晴らしかったとの報告があった。

佐賀県からは、組合員数は65名となった。例年、4月に中嶋神社で献菓祭を開催している。昨年は、伊万里図書館で佐賀の銘菓の展示会を行った。また、今年2月の佐賀城下ひな祭りでは、丸ぼろ実演や菓子販売に取り組みんだ。今年は菓子博でサンプリングに取り組みたいとの報告があった。

大分県からは、組合員は87名へと10名減少した。昨年は、6月に菓子博実行委員会の参加も得た。あさひかわ菓子博の取り組みは素晴らしかったとの報告があった。

熊本県からは、組合員数は87名へと10名減少した。昨年は、6月に菓子博実行委員会の参加も得た。あさひかわ菓子博の取り組みは素晴らしかったとの報告があった。

佐賀県からは、組合員数は65名となった。例年、4月に中嶋神社で献菓祭を開催している。昨年は、伊万里図書館で佐賀の銘菓の展示会を行った。また、今年2月の佐賀城下ひな祭りでは、丸ぼろ実演や菓子販売に取り組みんだ。今年は菓子博でサンプリングに取り組みたいとの報告があった。

大分県からは、組合員は87名へと10名減少した。昨年は、6月に菓子博実行委員会の参加も得た。あさひかわ菓子博の取り組みは素晴らしかったとの報告があった。

熊本県からは、組合員数は87名へと10名減少した。昨年は、6月に菓子博実行委員会の参加も得た。あさひかわ菓子博の取り組みは素晴らしかったとの報告があった。

佐賀県からは、組合員数は65名となった。例年、4月に中嶋神社で献菓祭を開催している。昨年は、伊万里図書館で佐賀の銘菓の展示会を行った。また、今年2月の佐賀城下ひな祭りでは、丸ぼろ実演や菓子販売に取り組みんだ。今年は菓子博でサンプリングに取り組みたいとの報告があった。

大分県からは、組合員は87名へと10名減少した。昨年は、6月に菓子博実行委員会の参加も得た。あさひかわ菓子博の取り組みは素晴らしかったとの報告があった。

熊本県からは、組合員数は87名へと10名減少した。昨年は、6月に菓子博実行委員会の参加も得た。あさひかわ菓子博の取り組みは素晴らしかったとの報告があった。

佐賀県からは、組合員数は65名となった。例年、4月に中嶋神社で献菓祭を開催している。昨年は、伊万里図書館で佐賀の銘菓の展示会を行った。また、今年2月の佐賀城下ひな祭りでは、丸ぼろ実演や菓子販売に取り組みんだ。今年は菓子博でサンプリングに取り組みたいとの報告があった。

大分県からは、組合員は87名へと10名減少した。昨年は、6月に菓子博実行委員会の参加も得た。あさひかわ菓子博の取り組みは素晴らしかったとの報告があった。

熊本県からは、組合員数は87名へと10名減少した。昨年は、6月に菓子博実行委員会の参加も得た。あさひかわ菓子博の取り組みは素晴らしかったとの報告があった。

佐賀県からは、組合員数は65名となった。例年、4月に中嶋神社で献菓祭を開催している。昨年は、伊万里図書館で佐賀の銘菓の展示会を行った。また、今年2月の佐賀城下ひな祭りでは、丸ぼろ実演や菓子販売に取り組みんだ。今年は菓子博でサンプリングに取り組みたいとの報告があった。

大分県からは、組合員は87名へと10名減少した。昨年は、6月に菓子博実行委員会の参加も得た。あさひかわ菓子博の取り組みは素晴らしかったとの報告があった。

神奈川

和菓子と洋菓子が「出会う」

創作菓子 精栄軒

横須賀市の東部に位置する浦賀。そこはペリー黒船来航の地として有名です。そんな街の一角にある紺屋町バス停。そこには西叶神社があります。この神社のバス停前に向こう岸へ渡ると東叶神社があります。

この二つの神社をめぐる参拝ルートは「願いが叶う」として有名ですが、西叶神社のある長閑な住宅街の中に「精栄軒」があります。

「精栄軒」は1910年(明治43年)にこの地に創業されましたが、この1910年という年は近代日本にとっても大きな幕開けの年でもありました。

日本初の民間主導による本格的な造船所「浦賀船渠株式会社」(浦賀ドック)が本格稼働したのです。それに伴って浦賀の街も住宅地の拡張が進みました。

「精栄軒」創業者の水谷金一さんは、そんな土



贈答用菓子の並ぶ店内

地柄の風情に合わせ、21世紀の今日まで作り続けられている「黒船サブレ」を発売したのです。創業

当時のころ、バターが出回り始めたのに合わせ、伝統的な和菓子を守り続けるより時代に合わせた

菓子を考案し、作り上げたのです。黒船の形の中にには蒸気船の推進用外輪が型押しされたサブレ。さくっとした食感、

バターの甘さが口の中いっぱいに広がります。ちなみに、小麦粉・卵・バター・砂糖などの配合は今も創業当時と同じだそうです。ショーケースの中で心惹かれるお菓子の横須賀市が企画した「お土産コンテスト」に出品し入賞作品となり、全国推奨菓자에指定された

「おりょうと竜馬の愛したかすていら」があります。ネーミングやカステラの味に現在の4代目店



黒船サブレ

主の水谷哲也さんの熱い気持ちが進められています。水谷さんは坂本竜馬

が大好きだそうです。コンテストに出品するお菓子を考えていた時、NH

Kの大河ドラマ「龍馬伝」を放送していました。そこで、竜馬とおりの二人が日本初の新婚旅行に弁当の代わりにカステラを焼いて持って行き、そのレシピが今も残っていると聞き、それを参考に黒糖を使ったカステラを考案したそうです。精製された白糖より体に良いとされる沖縄産の黒糖を使用し、ふっくらと焼き上げています。口に運べば、少しもっちりとした食感。くちどけの良い「かすていら」です。ティータイムのお菓子として、緑茶はもちろん珈琲や紅茶にもピッタリ

です。四代目の水谷さんは、これからも代々の店主たちのように新しい材料を取り込みながら浦賀の地



おりょうと竜馬の愛したかすていら

に相応しい斬新な創作菓子を作っていきたいと語っていました。神奈川県菓子工業組合・事務局職員・今関静子

創立30周年記念式典を挙行 石川県菓子工業組合青年部

石川県菓子工業組合青年部では、創立30周年記念式典を7月23日金沢東急ホテルで挙行し、約60名が参加した。全菓連からは、平山副理事長、青年部竹本部長、事務局が参加した。

大会では、石川県菓子工業組合青年部神保部長より「本来なら30周年式典は1、2年早く開催する予定でしたが、新型コロナウイルスの流行や能登半島地震の影響で遅れてしまいました。皆さまの協力により、こうして無事に30周年を迎えられましたことを心より嬉しく思います。振り返れば、この30年は日本全体が『失われた30年』と呼ばれる経済停滞期で、当会も変化の波を感じてまいりました。10周年は谷口会長のもと小松ドームで盛大に、20周年は行松会長のもと金沢のホテルに全国から100名以上が集まり、華やかに開催されました。本日は人数こそ少ないですが、これは時代の流れでもあります。限られた人数だからこそ意義を見出し、同業者同士でしか得られない『栄養素』を共有し、今後の活動の糧となる実りある



石川県 神保部長

会となることを願っております」の挨拶の後、来賓紹介があった。

次に、平山副理事長の来賓挨拶、石川県菓子工業組合浦田理事長、石川県菓子工業組合谷口副理事長の挨拶があった。最



集合写真

後に青年部竹本部長より「石川県は加賀百万石の地、和菓子好きとして目標にすべきお菓子屋が多く、厳しい時代をたくましく切磋琢磨される皆さまのお姿は大きな励みです。旭川での菓子博は、

規模を縮小した新しい挑戦でしたが大成功。お菓子マーケットでは最長3時間待ちとなるほどの盛況で、菓子の人気を強く実感しました。大阪では万博が開催中で、全菓連や全菓研連が工芸菓子展示や和菓子実演などを行い、大きな反響を得ています。また、弊社では土用餅の売上減少を受け、新たに冷やし白玉しるこを販売し、一定の成果を得ました。形を変えながらも伝統を繋いでいくことが、私たち和菓子屋の使命だと思います」と挨拶があった。

続いて、石川県菓子工業組合吉野能登支部長と神保部長から、能登半島地震の現状報告があった(別項参照)。その後、

株式会社ヤマト醤油味噌の山本耕平氏による「現場にある宝物」、お店から始まった変化のきざしを演題とする記念講演会が行われた(以後掲載)。

能登半島地震の現状報告

(要旨)

・こちらでは水ようかんを冬に食べる風習があります。私は年明けから午前中、水ようかんを炊いておりました。午後から休息を取り、休んでいる最中に、16時6分に1回目の地震、そして16時10分に大きな地震が発生し、七尾市から北が大変な被害がありました。本店の1階が倒壊し、2階が道路に面している状況で、工場も稼働できない状況でした。1階はあんこを炊く工場でしたが、全部倒壊しました。今はアルバイトで、震災ごみの仮置き場で、ごみの収集をしながら過ごしています。お菓子作りにはもう少し時間がかかりますが、今後もやっていきたいという気持ちはあります。

・輪島の街の中心部は、家がほとんど倒壊している状態でした。今年の2月から公費解体が始まり、解体業者により現在は8割方解体が終わり、空き地の状態となっています。

ます。

・震災から1ヶ月経った頃には、那谷先輩が中心となり、ボランティアの方々が避難所へ炊き出しに来てくださいました。カレーライスのほか、お菓子も配っていただき、

町野地区の住民が笑顔になったのを覚えています。9月には豪雨による洪水がありました。今後、使おうと思ひ保管しているオープン、餅つき機、蒸練機などの機材・資材が洪水で流された状況です。

・町野地区の唯一のスーパリーの社長と話し、今年の正月に餅つき大会をすることにしました。能登大納言の小豆で粒あんを炊いて、楽しく正月を祝い、住民の皆さんに振る舞いました。

・今年の4月に町野地区で花見のイベントがあり、調理場を借りて桜餅を振る舞いました。スポーツ選手なども来てくださり、みんなで喜びながら活動しました。

・色々な方々から励ましの言葉や温かいメッセージをいただき、心の支えになりました。復興には5年、10年、20年とかかると思います。今は何もありませんが、この町でも一度、住民の皆さん、また、奥能登の皆さんにお菓子を届けられたら、と思っています。年内には仮設の商店街、復興商店街が開催される予定であり、今後もお菓子作りに励んでいきたいと思っています。

感謝の気持ち 想いの継承

福 島

今から約120年前、明治の後期に創業者の井上治介がリアカーを引いて生産者様の自宅を一軒一軒訪問し、米や大豆や小麦などの雑穀を集め、水車を使い製粉したのが生業の始まり。代が変わり5代目の現在も製粉方法は変わったものの穀物の製粉を中心に営業を行っている。

傾向だが、生産者様も高齢化が進み、それに加えて次の世代の担い手が少なく、創業当時に比べると生産者様の件数が激減している。

地元での原料調達に厳しくなっている状況下で、如何に地元原料を使った商品作りをしていくかが今後も課題になっていく。

そうした中で現在取り

組んでいる事が二つある。一つは生産者様の所得向上に向けた加工品の製造で、お預かりした穀物をきな粉・米粉・豆菓子・ボン菓子等に加工してお渡しし、それぞれ近隣の道の駅や直売所で販売してもらい生産意欲の向上に繋げてもらえればと考えている。もう一つは青大豆の契約栽培で、現在7件の生産者様に栽培していただいている。今後も契約先を増やしていきたいと考えている。

良質な原料をどれだけ

良い状態でお客様にお届けするかを試行錯誤した

結果、現在行っている「直火焙煎法」に行き着いた。



塩味

この焙煎法は大量生産には向かないもので技術も必要となってくる。一度に焙煎できる量は3〜5kg程度、ムラなく全体に火を通すのは難しい作業で効率的ではない



玉羊羹

が、日々の天候に左右されながら、丹精込めて栽培されている生産者様の想いをお客様に届けるた

めには手を抜く訳にはいかない。

製粉から始まった仕事だが、現在は菓子の製造

も行っている。初めは豆菓子やきな粉飴など大豆を使った物だけだったが、20数年前から羊羹やたい焼きなどの小豆を使った菓子の製造を始めた。それまでは生産者様から大豆の購入をする際に小豆も同時に買っていたが、ほぼ全量を製粉所様や菓子店様に販売していた。ある豊作の年、100俵程集まり全量を販売する事ができず自社で煮たのがきっかけだった。ここ数年は1〜2俵程度しか集まらず、北海

道産を使用している。できれば地物を使いたいのが現状を考えると難しい。

原料となる穀物を栽培してくださる生産者様や納入業者様、製品を取扱ってくださるお取引先様や商品を購入してくださるお客様、様々な方々に支えていただいている今の会社がある事への感謝の気持ちを、次の世代に繋いでいきたい。



福豆

有限会社井上商店代表取締役
・安達宏行

福岡

北九州市菓子組合
今年も頑張りました！

令和7年9月19日から24日まで、第47回西日本陶磁器フェスタが北九州市小倉北区西日本総合展示場で開催されました。示場で開催されました。「ひとめで器に恋する日」をテーマに全国29都道府県の200を超す窯元や作家の出展で賑やかに開催されました。陶磁器販売・匠の作家の展示・花と器との出会い・千家佳月式お茶席コーナーなど盛りだくさんのイベントの中、毎回好評のロールケーキカフェにおいて県内33店舗、県外7店舗の選りすぐりの49種類のロールケーキを日替わりで販売、場内イートインスペース利用者にはロールケーキワンカットにコーヒータクを700円で販売し、こちらも大好評を頂きました。また、小学生を対象に一般公募した20名の子もたちで20mのロールケーキ作成を実施しました。スタッフ



スイーツファクトリー北九州

フが生クリームをナッペし下準備、いよいよ皆で力を合わせて20mのロールケーキを巻いていきます。巻き上がると、ご父兄の皆さんをはじめ入場者の皆さんから大きな拍手が沸き上がり子どもたちの顔に笑顔が生まれました。巻き上がったケーキは切り分けて参加した子どもたちをはじめ応援していただいた皆様に美味しく食べていただきました。参加した子どもたちの中には大きくなったからケーキ屋さんになって美味いケーキでお客様に笑顔を提供したいと話す子もいて、筆者も嬉しく菓子業界に頼もしい後継者ができることを願う思いでした。

原材料の高騰でお菓子の価格も値上げせざるを得ず、儲けが厳しい現状です。継者ができることを願う思いでした。原材料の高騰でお菓子の価格も値上げせざるを得ず、儲けが厳しい現状です。継者ができることを願う思いでした。

20mのロールケーキ作成



が、菓子組合の組織の叡智で改善を進めて行きたいものです。会場ではシュガーロードの啓発活動も行いました。江戸時代日本は鎖国でしたが唯一長崎の出島にはオランダ商館が置かれ異国の文化が入っていました。当時、長崎から江戸に向かう街道は長崎街道と呼ばれ、色々な文化や物資が数多く通りました。特に砂糖が多く運ばれたことから「シュガーロード」とも呼ばれ、長崎ではオランダのお菓子からカステラが生まれ、佐賀県では丸ぼうろ、福岡県ではぼうろに餡を包んだカス饅頭が数多く生まれ、北九州ではコンペイトウが生まれました。



青森県スイーツステージ



青森県は三方を海に囲まれ、海の幸、山の幸に恵まれ自然豊かな地域で、めとする多くの祭りが県内各地で催されており、また、さらには縄文時代の三内丸山遺跡に代表される様な、世界に誇れる遺跡が多数点在するまほろばの地でもあります。そんな永い歴史に培われ、青森県のお菓子は発展

青森

青森発 第28回全国菓子大博覧会・北海道あさひかわ菓子博について



なとわ

してまいりました。第28回全国菓子大博覧会・北海道あさひかわ菓子博には、県内各地よりそれぞれの地域の文化、伝統の特色をよく表した多くのお菓子が出品

されました。全16品の出品ですが、名誉総裁賞含め多くの機関賞、金賞、技術優秀賞をいただいております。また、本県の菓子業界レベルの高さを改めて感じております。

8月26日(火)には菓子博受賞者一同に会し、授賞式を開催いたしました。吉田専務理事の司会進行により、若山理事長の祝辞があり、受賞者の発表、授与と進行され、受賞者の中より代表して名誉総裁賞を受賞した、有限会社松栄堂の畑中よりお礼の挨拶があり、引き続き祝賀会に入りました。祝賀会では青森の菓子の品質が日本の中で高い評価を頂き、今後の商品開発、発売への意欲に繋がるとの会話が数多く出ておりました。また、菓子博という大きなイベントがあるからこそ、普段行

授賞式



けない地へも行ってみたい。他の菓子店ではどのような菓子を開発、販売しているのだろうか？と、現地へ赴いた面々の嬉し

終宴となりました。青森県菓子工業組合副理事長・有限会社松栄堂代表取締役・畑中和紀

としたお話も聞ける会でもありました。中締めには家族で第28回全国菓子大博覧会・北海道あさひかわ菓子博を見に行かれた、副理事長の山崎氏からの一言葉があり

青年部 ブロック長がゆく

故郷で受け継ぐ「治安孝行」の心

長崎県・五島の銘菓を未来へつなぐ

「御菓子司はたなか」

長崎港からジェットfoilで約90分。五島列島最大の島、福江島に店を構える「御菓子司はたなか」。大正元年に創業し、今年で113年を迎える老舗です。長崎菓青会に2024年に入会した畑中隆仁さんが、家族とともに伝統の味を守り、未来に向けて新しい風を吹き込んでいます。

「はたなか」は単なるお菓子屋さんではありません。お菓子屋さんではありま

せん。「有限会社観光ビ

井 福 あわらの小さな和菓子屋 2代目店主の独り言

私たちの店があるあわら市は、福井県の最北部に位置し、「関西の奥座

わらおんせん」、「北陸新



甘党本陣嵯峨

幹線の延伸により観光客は大きく増加しました。町を少し離れると、どかな田園風景が広がります。水と土地に恵まれた農産物の宝庫でもあります。四季の移ろいを感じながら和菓子づくりができるのは、この土地ならではの魅力です。

私はそんなあわらで育ち、高校卒業後日本菓子専門学校を卒業し富山の老舗和菓子屋で修行を積んだのち、1988年父の跡をつぎました。修行先の社長さんからは「製菓をすることで他店との差別化が出来る事。手間はかかるけど食べて美味しい」と繰り返し言われ、その教えは今も私の和菓

子づくりの軸になっています。小豆を丁寧に炊き上げた自家製餡をすべてのお菓子の基本にしています。甘すぎず風味豊かでなめらかな餡は、お客様からも「口当たりが良く美味しい」とうれしいお言葉を頂いています。4月23日から5月2日の間に吉崎御坊で「蓮如忌」という行事が行われます。これは浄土真宗を全国に広めた蓮如上人の命日(4月23日)にちなんだ法要であわらでは毎年多くの参拝者にぎわう地域に根付いた大切な行事です。当店の酒饅頭も毎年境内で販売していたので、地元の方はもちろん遠方から訪れる方に

もあり、地域の無形民俗文化財に指定されているこの踊りは、お盆に先祖の御霊を鎮め、治安をよくする踊りとされています。そんな祈りが込められたお菓子は、上品な甘さの粒あんをもちもちの求肥で包み、香ばしいきな粉をたっぷりまぶした一品です。俵型は、踊り手が首から提げる太鼓を模しており、70年にわたり五島を代表する銘菓として愛され続けています。5年前に包材を変更しパッケージデザインもリニューアル。大都市圏で販売する機会が増えてきたということです。

イベントにも積極的に参加しています。2014年から始まった「ちはやふるWEEK IN あわら」のイベントでは、全国各地からたくさんのファンの方々が訪れました。作品に登場する「綿谷新」があらわ市出身という設定もあり、市内全体が盛り上がりました。当店では、漫画にも登場するキャラクター「スノール」を作者、末次由紀先生の直筆イラストを元に焼き印を作りスノールどら焼きを販売しました。用意した分は完売した。新たに1600個追加するほどで、想像以上の反響に驚きました。若い世代や和菓子に普段親し

ない方にも興味を持っていただいて、作品と市そしてお菓子が繋がった特別な体験として今後も残っています。又昨年に続き今年も将棋の竜王戦が開催されます。「勝負スウィーツ」コンテストにも応募します。全国の注目が集まる舞台でこのような機会に恵まれて大きな励みになります。和菓子を取り巻く環境は決して楽ではありませんが、亡き父が夢を形にしたこの店を守りこれからも餡にこだわり地域の皆さんと共に歩む和菓子屋でいたいと思います。



治安孝行

会食ができる宴会場・イベントホールを備えた、地域の人々にとってなくてはならない存在となっています。お菓子作りを担当する隆仁さんと、今年入社した和食料理人の弟さんが、それぞれの専

門性を活かして社長であるお父様を支えています。はたなかの代表銘菓は、福江島に伝わる念仏踊り「チャンココ」にちなんで名付けられた「治安孝行(ちゃんこ)」です。800年もの歴史

があり、地域の無形民俗文化財に指定されているこの踊りは、お盆に先祖の御霊を鎮め、治安をよくする踊りとされています。そんな祈りが込められたお菓子は、上品な甘さの粒あんをもちもちの求肥で包み、香ばしいきな粉をたっぷりまぶした一品です。俵型は、踊り手が首から提げる太鼓を模しており、70年にわたり五島を代表する銘菓として愛され続けています。5年前に包材を変更しパッケージデザインもリニューアル。大都市圏で販売する機会が増えてきたということです。

きたということです。ちなみに建物は20年ほど前に建て替えたそうですが、外壁は治安孝行をイメージしてきな粉の色(黄色)にしたのだそうです。いただいた名刺もきな粉の黄色にしていることに気づきました。

畑中さんは幼い頃から夢だったパティシエになるため、高校卒業後に専門学校へ進学。神奈川、東京の菓子店で3年ずつ修業を重ねました。この修業時代に学んだのは、お菓子作りの技術だけではなく、家業を継ぐ身として

5年前に地元に戻ってからは、その学びを活かし、専務としてお店を牽引しています。午前中はパティシエとしてケーキ

を作り、午後は営業や広報活動に奔走する日々。特に、SNSを通じた情報発信には力を入れています。奥様や弟さんとともに、お店の魅力を積極的に伝えていきます。

五島での取材を終えた後、心温まるおもてなしを受けました。全面を芝に覆われた五島のシンボル鬼岳や、島の自然を紹介する展示施設を案内し



畑中隆仁さん

て、「工程全体を俯瞰して見ること」「従業員の何倍も動きその背中を見せること」の大切さを叩き込まれたといいます。



店舗データ

御菓子司 はたなか

住所 長崎県五島市中央町7-20

ていただき、美しい景観を心ゆくまで堪能しました。

各地の菓子店を訪れるたび、その土地に根ざした個性豊かなお菓子や経営の話から、新たな学びと感動があります。今回お話を伺った畑中さんは、私より一回りほど年下ですが、故郷・五島への熱い思いや将来の夢を語る、若く前向きな姿がとても印象的でした。私もその熱意に刺激を受けました。

全菓連青年部九州ブロック長・田口一男



販売

また、さんすて岡山店では、橘香堂の原点でもある「焼きたてむらすゞめ」をその場で皆様に食

べていただきたいという社長の想いから手焼き工房を設置。職人が手焼きするライブ感を楽しんで



むらすゞめ

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総本舗「橘香堂」です。岡山県の観光名所

である美観地区の近くに本店、美観地区店を構えており県内外から沢山の皆様にご来店いただいております。

弊社の名物は初代が「倉敷に名物菓子」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稲穂に群がる雀からヒ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、職人が丁寧に炊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。

いただくことができ、可愛いスズメのイラストがワンポイントとなるティークラフト紙に包んで、おひとつからご提供しております。通常販売しているむらすゞめは約2週間のお日持ちで、しっかりとした生地に優しい甘さの粒餡が特徴であります。その場で焼いてご提供するむらすゞめは皮がパリッ中がしっとりとした新食感を味わっていただくことができます。



き、お日持ちは通常のむらすゞめより短くなりますが、リピートして下さるお客様も増えてきております。

特別な日のお菓子としてはもちろんですが、橘香堂はこれからも、皆様の生活により近い存在でありたいという気持ちで

す。弊社はむらすゞめ以外にも多くの菓子を製造しており、大きな栗を丸ごと一粒使用した『栗まん』や、洋菓子ではソフトタイプとビレネータタイプの2種をご用意している『倉敷バームクーヘン』もロングセラー商品として橘香堂を支えてくれています。

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1年が経過しました。弊社は、直営店を倉敷市



製造

橘香堂 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

社員一同、皆様が笑顔になる菓子作りをしてまいります。
岡山県にお越しの際には、是非お立ち寄りくださいませ。
株式会社橘香堂営業企画課長・吉本美穂

全菓連推薦

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つくりました。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か。

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。



名入加工例(表)

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。

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

お申し込みは、各県菓子工業組合まで



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



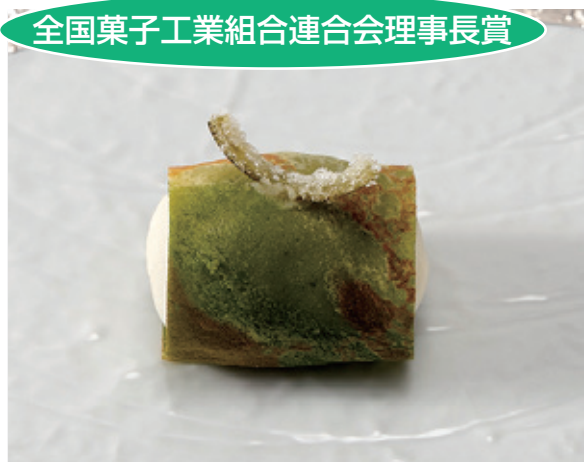
千葉県 千葉県立安房拓心高等学校
すもーるすもう

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～

第29回国際製パン製菓関連産業展では、鎌田眞悟氏(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くが、全然

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 眞悟 氏 (株式会社恵那川上屋代表取締役)

ものをどう広げていくかをしない限り、うまくいかない。

誰かのために

北海道の栗山町で、町の人から「栗山栗をつくりたい」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っていく農業なのに、小さな栗をちまちま拾うのだろうかと思

った。これは無しだと思っただけ。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」と言い出した。次の日、役場の栗山栗プロジェクトの発足式に行った。チラシはまいたが、何の連絡も来ない。何人か分

を何とかすることは全くできない。年を重ねた知恵ある村民が必ずいる。その人と組まないとうまくいかない。それを2回の経験が証明した。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。

おかげさま

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に行った。うちの仕組みが評価され、行ったけれど負けて帰ってきた。ただ、帰ったとき、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、こういうと

きに出てくる言葉だと思っただけ。5年かかったが、もう一度、おかげさまという言葉を手に入れたと思う。信州の会社を立ち上げた。10年間赤字続いたが、何とかしのぎ、やっと利益が出た。総会を開いた時に、農家30人が出資しているが、半分くらいの人

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。

みんなが栗の木を1本ずつ植えてくれると、栗の産地になる。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

素直になっていく。松下幸之助さんの本に「素直が一番でなければいけない」と書いてある。自分たちが決めたことや持っているポリシーや目的に

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った。私が見つけて押し付けても駄目だと思っ

いた。あるお婆さんが亡くなり、生産者のお爺さんが「うちの家内が最後残してくれた言葉がある」と言った。これが「私は美しく生きられた」だった。

美しく生きるのは、美人の人もいれば、心のきれいな人もいれば、いろいろある。これをみんな

生産者にはお金が入るようになった。加工者の私たちは、技術が身についた。デザイナーは1人でしていたのに、今は社員が15人いる。コピーライターは東京に行って、カメラマンは印刷工場を立ち上げ、うちの印刷を手掛けるようになり、今は従業員が150人を超えた。1つのことを目指

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くが、全然

たちと一緒に年をとっている。30年たって、そのままだと会社はなくなってしまう。

世代が変わったとき、お客さんも若返ってくれないといけない。それが事業継承だ。ここがず

終わりに

価値の交換でしてきたことは、今までは、お金と物とサービスの交換だった。お金さえあれば何とかなった。

ところが、価値と価値の交換はラブで、お互い

する。お互いが儲かることをしなければならい。皆さんは、自分が何のために生まれてきたか、考えたことはあるだろうか。答えられる人はいない。不幸にするために生まれてきた人は、いるかもしれない。不幸にするために生まれてきたと聞くと手を上げない。幸せにするために生まれてきたという人も、上げられない。

50年後、皆さんは何歳になっているか。日本はどうなっているか。グロ

ーバルという言葉が流行っている。今、グローバルは「中国からや」と聞空に帰ってきた、ああ疲れた」という時だが、50年後は「や」と地球が見えた」という時代が来るだろう。韓国とは橋でつながり、ロシアとはトンネルでつながる。

でもこれは未来の話だ。私は「栗がなくなる、農家がいなくなる」と思ったから取り組んだ。「そうなるかもしれない」と言っている人たちは、何

いい。小さいことから入らないと無理で、大きく考えないほうがいい。

泉、宮崎市 11月22日、第9回「みやのキッズモール」、宮交シティ紫陽花ホール、宮崎市

行事予定

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&フー

愛媛県農業会館2階大会議室、松山市 11月15日、えひめまつやま産業まつり2025、松山市城山公園

愛媛県農業会館2階大会議室、松山市 11月15日、えひめまつやま産業まつり2025、松山市城山公園

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

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

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

11月16日、第20回みやざきお菓子まつり、宮交シティアポロの

11月25日、激動の時代を生き抜く菓子店経営の極意、講師・(株)七洋製作所、ビッグスワンスタジアム、新潟市

11月5日、和菓子講習会、講師・小林紀夫氏(東京製菓学校)、

全国菓子工業組合連合会青年部では、第13回全国大会において橋紀子氏(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)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。

先月号より続く。

二軒茶屋餅角屋本店の事例で見るルーツ・ブランディング3つのステップ

磨く

橘 調査から出てきたキーワードをマッピングすると、伊勢、瀬田川とどろんどろんどろ、二軒茶屋、鈴木家の4焦点にまとめました。そのキーワード

を持って、カメラマンと一緒にフィールドワークに行きます。キーワードは人により、いろいろな捉え方になります。カメラマンがいればビジュアル化できます。言葉だけでは言い、言外のコ

ンセプトが見つかります。見つけたのが、もう一つの伊勢です。伊勢神宮のお膝元であることは、皆さん御存じでしょう。実は神道を支えた日本最大級の商都であり、博多や堺と同じ自治都市で、商人や観光客が行き交う拠点だったので、そこに茶屋ができました。二軒の茶屋があったから、二軒茶屋という名前になりました。私も伊勢にはかなり行っていました。江戸時代にビジネスの最先端の町だったとは知りませんでした。それが二軒茶屋のルーツです。

もう一つ、家伝の生餅を守り続けるか、事業のために変えるかが、長年の課題になっていまし

た。生餅なので美味しいけれど、硬くなるのでお土産にするには不向きです。茶屋のお餅でしか出せません。事業を拡大するために製法を変えるのか、話し合ってきたそうです。私たちができるのは、判断していただける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。それを社長に見せて「これはずっと続けてこられたことです



二軒茶屋餅角屋本店

に工業化して、お菓子をたくさん作ることをコンセプトにされています。その思いは、創業者が工員として激戦地に行かれ、命からがら帰ってきた。今度は平和のために自分の技術を使いたいと思い、お菓子というジャンルを選んで、機械化を真っ先に進められたそうです。その話を聞いて心を打たれました。守ることは大切ですが、何を守るかだと思います。二軒茶屋さんは製法を守りました。その会社は「自分の技術を人のために役立てたい、今度は平和な時代に平和をもっと伝えたい」と事業拡大されたい。だから、古いものをずっと守りなさいではなく、何をルーツにする

かです。見せる形を作っていく中で、真ん中にも一つの伊勢というコンセプトを置き、プロダクトサービスや人々の行動、空間と環境、コミュニケーションの4象限で顧客接点を設定していきます。私どもはコミュニケーションで、ウェブサイトと包装資材をお手伝いしています。

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。これも私たちのブランディングのコンセプトメイキングをもとに、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。

「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、そのように思ってくれたのではないのでしょうか。そのコンセプトから何か新しく、どこか懐かしいところが、見せられたのではないと思います。

サイトを作った効果では、来店客数が増加しました。特に若いお客様が来店されるようになりました。ウェブサイトを自分体は、知的好奇心の高い旅行好きの40、50代を設定していましたが、若い方が増えていました。社長、

「根っこ」と「事業」をつなぐこととは、実現したい未来を探るといえば、過去に戻ってしまおうという気がした方も多いと思います。根っこと企業をつなぐことは、どういったことなのかをまとめました。時間軸を作ると、現在から見なければならな

く出したり、おもてなしの方法を変えたりしているそうです。ブランディングは外に向けてですが、ルーツ・ブランディングでは中に向けたメッセージの強いものができると思います。下から上を目指すのではなく、未来を目指す方法を考えるか、考えるか、ブランディングは外に

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、情報発信などを組み立てて、実現したい未来を作っていくか、未来に繋がると考え、このルーツブランディングは、過去を振り返るのではなく、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自分のルーツとなる大切にしている物やこと、根っこを深掘りして、自社特有の価値観を

コンパクトなのに頼もしい！
現場を支える
餅切りパートナー

家庭用餅切機

餅きり子

型式 ASD-0022
容量 2.5升(最大)
販売価格 270,000円(税別)
※回転トレーは別売です

餅のサイズも切るスピードもスイッチひとつ

作業中ぐらつかない抜群の安定感

くっつきにくくサッと洗って片付けらる

デモ機ご使用のお申し込み・お問い合わせはお気軽に

Asahi 元気なものづくり集団 株式会社旭電装
岡山県新見市下熊谷1578-1 TEL 0867-78-1130

ホームページでご確認ください

全菓連では山田祥男氏(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。

先月号より続く。

成城石井のお申し出の特徴①

「いつもと味が違う」

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」と言われ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

書いてあることで受け取ってくれなかったり、書き直しを命じられたりします。皆さんの中で自分の会社に「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」「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。件数が多かったのでメーカー様に報告書を書いてもらったのですが「通常品の範囲内です。問題ありません」という

その③

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)

内容ばかりでした。でも

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」だけでは済まされません。生データの提出をお願いしたところ、お客様の指摘したロットは、通常品よりモカフレーバーが高いものでした。通常品の範囲内ですの悪い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。お金を持ちの方やヘビュユーザーの方は、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いけれど、このお店で買うとまず



山田祥男氏

い。管理が悪いはずだから調べなさい」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ったの、店長に電話して「店頭に出して直射日光を当てなかったか」「夏の間に経費削減で冷房を

切って、バックルームで高温に置いたことはないか」など色々聞いたのですが、皆「覚えはありません、普通に売っていました」と言っていました。そこで部下にお客様が名指しされた4店舗を見てきてもらったのですが、「普通に棚に置いてあり

ます。バックルームも冷房が掛かっています。何もおかしいことはないです。でもお客様がそこまでおっしゃっているのだからもう少し調べてみて」と指示すると、屋近くなってようやく「これじゃないですか」と連絡がありました。成城石井ではコーヒー豆を買い上げただくと、サービスカウンタ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っていたのです。お客様が美味しいとおっしゃった店はスイス製のミルを使っていた、まずいとおっしゃった方は日本製のミルでした。そこで1袋を半分ずつ、挽き目

も合わせて持ち帰らせ、皆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した。しかし「お客様の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。ただミルが違いました。今回お客様が指名頂いたお店以外に、ご自宅のお近くに五反田店があるのですが、こちらではスイス製のミルを使っています。もしよろしければ機会がある時に五反田店でコーヒーを買ってみていただけませんか」と回答しました。す

桜燻しのスモークチーズ

桜燻しのスモークチーズは美味しいのでよく売れている商品ですが、ある時期「ボンボンしている、食感が悪い」というお申し出が何件も発生しました。

ところが品管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なくもないのですが、製品として売ってはならないものではなく「このまま売って大丈夫です」と回答していました。すると社長から

「これだけたくさんのお客様が問題があるというのに、品質管理室長が問題ないとは何ごとので、製品として売っ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

ンバーでおつまみとして出すことになりました。工場へ行って生産工程に問題がないか調べ、当日の製造日報や伝票も全部見せてもらい、指定原料以外のもの使っていないか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。この商品はニュージーランドとアメリカとデンマークで製造されたチーズをブレンドして作っていたのですが、色々調べて頂くと最終的にはアメリカのチーズ会社が、このロットだけ買った牧場が

けて積み下ろしをしている時、中が高温になって、商品異常が起きたのだろうと結論づけたのですが、中途半端なままで終わらせるのは悔しいので、メーカー様には「もう少しだけ遡って原料を調べて頂けませんか」とお願いしておきました。

違っていて、結局乳質の違いが原因だということが分かりました。それをお客様が当っていたのです。この時もお金を持っていた方は、舌が肥えているなど本当に感心しました。

次号に続く。



日本人のきまりごと 卓上カレンダー

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、天竺堂から港を臨む」、5月「盛岡へ宮沢賢治に会い

る」、9月「郷愁纏うコスモポリタンになる」、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い、1冊630円(税別)としている。

幹旋概要は左の通り。
2026年版卓上カレンダー
○価格 (1冊・PP袋入り、のし袋付)、630円(税別)
○注文単位 10冊以上より受付(送料別・30冊以上は送料込み)
○構成 表紙1枚、本文12枚(表裏共4色刷り)
○サイズ 14・5cm×18・2cm
○注文締切日 11月末日
○注文方法 各都道府県組合に連絡する



桜燻しのスモークチーズ

日本食糧新聞社、協同組合全日本洋菓子工業会は2025年4月15日(火)〜17日(木)に東京ビッグサイトで第22回デザート・スイーツ&ベーカリー展を開催しました。同展では小澤俊文氏(株式会社コロパン・代表取締役社長)を講師に迎え「これからやってくる困難な時代に経営者がやるべきこと」をテーマに講演を行いました。

コロパンのこと

私が社長を務めているコロパンは、門倉國輝が1924年に創業し、昨年で百周年を迎えた。門倉は、日本人で初めてヨーロッパに渡り、本格的な洋菓子の基本を学んだ後、天皇の料理番として有名な秋山徳蔵さんと一緒に宮内省で働き、お菓子作りを担当し、その時に出会ったフクバイチ

ゴを使って日本で初めてショートケーキを作った人である。門倉がその後創業したコロパンは、順調に業績を伸ばしていったが、1981年に本人が亡くなってからは、以後業績が右肩下がりとなっていった。その下降状況の中、業績を改善すべく、銀行からの派遣により(20

そこで現状分析で情報を整理し、実現可能な長・中期計画を作り、さらに数値を「見える化」した。お金も無い、新しい設備も時間も無い、「無い無いづくし」の中、これをクリアするための10年の長期計画と3年ごとの中期計画を作成した。どこかの保護を得なければ、再生できないくらいに病人のような状態を、3年かけて普通の人間くらいのレベルにし、次の3年で健康体くらいに治す。健康体になっただけでは駄目なので、次の4

年間です。要は戦える組織にしよう。3年、3年、4年の中期計画をつくった。数値の見える化のために、銀行時代に使っていた資料をベースに、数値

中期計画を作るのはいが、実際に物をつくらなければ売れない。それまで、随分長いこと新しい商品を作っていなかった。当社は物づくりをほとんど忘れていた。新しい設備もないので、そこまで挑戦していなか

「東京サクサクチョコ」から再生へ

ヨコがけの機械が1台残ってあり、ほこりをかぶっていたので、その機械を生かせないかを考えた。当時はまだ東京駅の中央通路店があり、周りにはチョコレートのお菓子

私もお金もない、設備もない、時間も無い、広告宣伝費もない。人、物、金、時間との戦いで、今ある設備でどう新商品をつくるかが最大の課題だった。そんな中、あるテーマパークのために買ったチ

私もお金もない、設備もない、時間も無い、広告宣伝費もない。人、物、金、時間との戦いで、今ある設備でどう新商品をつくるかが最大の課題だった。そんな中、あるテーマパークのために買ったチ

知らないからこそのできたと思う。続けて(調子に乗って)「原宿ロール」、「東京スカイツリー®メルウェイク」、本社屋上で養蜂をして採ったハチミツで「はちみつプリン」を作った。ついていたと思うが、次々にヒットさせることができた。

このヒットにより、売上・利益が伸びたが、利益は社員には分配せず、工場設備の資金として留保した。営業努力により作り上げた商品をいくつももの柱にし、売って得た

これからやってくる困難な時代に経営者がやるべきこと

その①

小澤 俊文氏(株式会社コロパン・代表取締役社長)

私が入った。私は元々銀行員で外から来た人間であり、分らないことばかりだったので、徹底的に会社の中身を調べた。現状分析である。当時のコロパンは人、物、金、マーケットが全て失われていたと言ってもよく、そのため売上が下降していたが、それにもかかわらず赤字であった。理由は、創業者が造った最大で全国8つあった工場を、業績が落ちる毎に1つずつ売却していたのだ。私がコロパンに来たときには工場は3つしか残っていなかった。含み資産を売却しその

利益を社員の給与やボーナスに使ってしまう設備投資に回さないの、再生産が効かず、ますます本業の売上、利益はマイナスになっていく危険な状態になっていた。しかも、残存していた工場は昭和50年頃にできたもので、設備の更新・修繕もほとんど行わないまま使っており、メーカーにもかかわらず、工場自体が劣化していた。

また、マーケットの面では、百貨店85%、テーマパーク10%と95%を2つの業態に依存する偏った経営となっており、ビジネス形態は、不安定なフロートビジネスになっていた。フロートビジネスは、今年、クリスマスケーキ

率が悪く、収益率は悪い。また、経営資料も数値化されていない。経営モデルもリスク管理もできていない状態であった。このような状況の中では、一般的に言う「再生」という判断は難しかったが、それを可能としたのは従業員とのやりとりにあった。コロパンという会社の存在価値だった。「日本の洋菓子業界のルーツとも言えるべき企業を銀行員の判断でなくしていくのか」「今こそ日本は、クイブデモンドで入賞を重ね、世界で冠たる洋菓子発展の国だが、基礎を作った来たのはコロパンだ」と考えると、この会社を簡単に潰していいのかという思いだった。



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



幅広い用途のバストセラー
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



和菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 菅野 泉 教師

金柑饅頭

(約24個)

【生地】
液卵……………65g
上白糖……………73g
加糖練乳……………90g



金柑饅頭

重曹……………3・6g
薄力粉……………200g
【中餡】白中餡
白生餡……………400g
グラニュー糖…280g
水……………240ml
水飴……………32g
※生地…15g／中餡…35g
g(蜜漬け金柑Sサイズ1粒込み)
※艶玉液…卵黄1個、みりん1〜2g
※仕上げ…松の実1粒のせ
【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。
※砂糖が溶けずにフシになるのを防ぐため。
※重曹のフシを防ぐため、熱のあるうちに加えることで溶けやすくなる。
3、加糖練乳を加えて良く混ぜ合わせる。
4、薄力粉を加えて混ぜ合わせ、20分位休ませる。
5、白中餡で金柑を一粒包んで中餡にする。
※金柑はバットなどにキッチンペーパーを敷き、穴が空いている面を下にして置き、蜜を切っておく。
6、種切、包餡して丸腰高に整える。
7、鉄板に並べて霧を吹いて乾かす。
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℃のオーブンで約17分で焼成する。

【白中餡工程】

1、サワリに水、グラニュー糖を入れて加熱沸騰させる。
2、白生餡を加えて焦がさないようにヘラを入

れ、なるべく強火で練る。
3、練上がり際に水飴を加える。
4、取り板などに小さく取って冷ます。

宮崎 宮崎特産のへべすを使ったお菓子 『へべサンド』

私は、御菓子司上野三代目の上野正貴と申します。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。

我が部平兵衛という人が山で自生している香り高い実のついた木を見つけ、育てたのが始まりであると言われていました。そして、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。

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、

へべす



種がほとんどないため果汁がたっぷり絞れやすく、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月は路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



へべす断面

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い、旬の時期が来ると飲食店では、へべすを使った料理をよく見かけます。宮崎は焼酎文化なので、自宅では焼酎に一搾りして風味を楽しむのがおすすめです。

私は、3年前から始めた日向市の「へべす消費拡大プロジェクト」の一環で、へべすを使ったお菓子を開発し、宮崎市内でへべすの魅力を広めて欲しいとの依頼を受けました。そこで、宮崎産

業経営大学で観光、特産品について学んでいる生徒や、県立宮崎南高校で探究学習をしている生徒達とへべすの消費拡大を目的とした新製品の開発に取り組み事になりました。

学生たちとは何度も話し合いを重ね、老若男女問わず幅広い年代に受け入れられるお菓子を目指す事にしました。へべすの特長を最大限に生かすため、試行錯誤を繰り返して、へべす果汁と皮を入れて焼き上げたクッキー生地、へべす餡をサンド

私は、地元的大学生、高校生と開発した「へべサンド」を食べて、へべすの認知度をあげ、宮崎の観光資源になればと思っています。

宮崎には素晴らしい食材がたくさんあるのでお菓子作りを通して宮崎の良さや、素晴らしさを全国に発信し、宮崎を盛り上げていきたいです。

宮崎菓業青年会会長・御菓子司上野三代目・上野正貴

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



へべサンド