



開会式

秋の気配が感じられる始めた9月13日から15日の3日間、山梨県地場産業センター「かいでらす」で、「山梨県菓子まつり」を開催されました。

令和7年度豆類振興事業

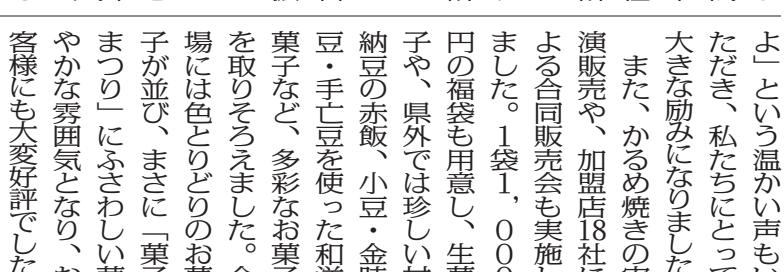
甲府市長をはじめとする来賓をお迎えし、華やかな開会式とテープカットが行われ、多くのお客様でぎわいました。例年5回開催している地場産まつりですが、今回は40周年を記念して規模を拡大。山梨県内外の地場産品の販売に加え、豪華なプレゼントが当たる抽選会など、さまざまなイベントが行われました。

私たち山梨県菓子工業組合は、「山梨県菓子まつり」のコーナーを設け、お客様に楽しんでいただけます。



会場風景

多くのお客様が集まり、大変な盛り上がりとなりました。「おいしかった



お客様にも大変好評でした。会場はなかなか知っていた

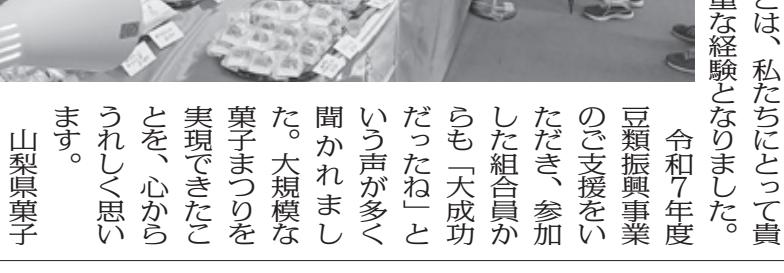
保存会」があ

り、その餅を

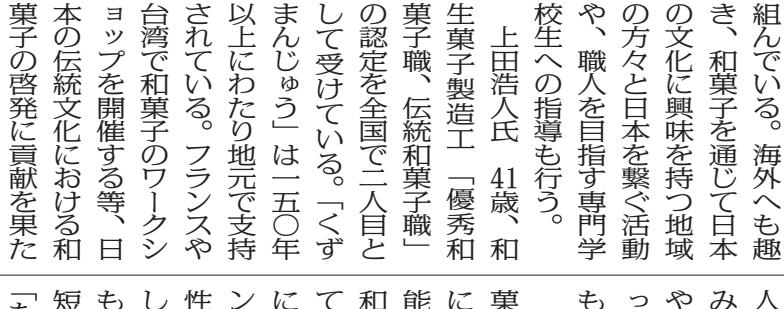


お召し所一目惚れ。翌年「オクシラタマ」という品種に切り替えた。

しかしまた



気の多い店主、今度は「マンゲツモチ」だそう。



思いは天に通じるもの。全国を探し回り、情報を発信し続けたところ、三重県のお米屋さんから連絡が入り、その種糲があるというのだ!

早くも「マンゲツモチ」が気になつて気になって…。皇居と同じ品種のもち米ならば話題性もあり、お召し所一目惚れ。翌年「オクシラタマ」という品種に切り替えた。

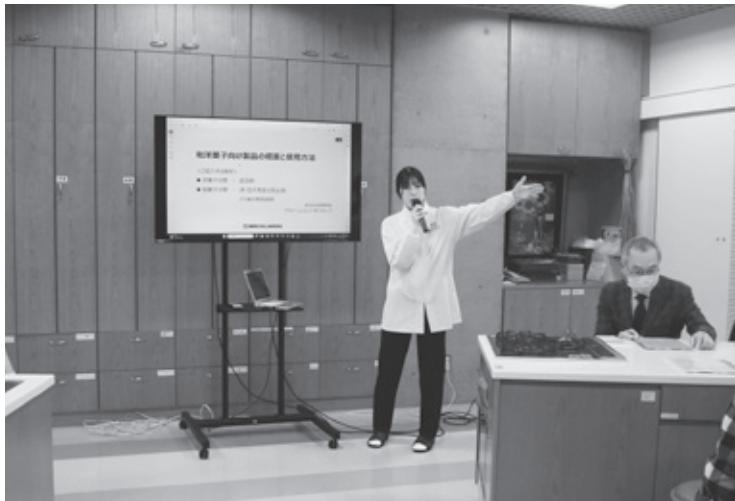
しかしまた

お召し所一目

惚れ。翌年「オクシラタマ」という品種に切り替えた。

しかしまた

お召し所一目



講義の様子

新潟

和洋菓子向け製品の概要と
使用方法を学ぶ講習会

熊本で定着しつつある「くまもと菓子祭り」が10月18日・19日の2日間サクラマチクマモトにて開催され来場者で大いに賑わいを見せました。

今回は昨年大好評を博した「くまもと菓子祭り」の第2弾と、熊本大学教育学部附属中学校の生徒とコラボレーションした新企画「和スイーツカップフェア」で注目を集めま

した。
まず「推じどうグランプリ」は、熊本県商店街等売上回復支援事業補助金（中央会）を活用して開催されました。昨年のやり方を見直し、売り切れのないスマートな運営を実現しました。今年もまた、会場のレジ前には行列ができていました。

県内各地の菓子店がそれぞれ自慢のどら焼きを



売り場に立つ中学生

今日は「天草の塩どら焼き」（黒瀬製菓舗）がグランプリに輝きました。菓子職人たちにとっても励みとなる企画で、熊本の菓子文化の奥深さを広く発信するイベントとして存在感を高めています。

一方、新たな試みとして開催された「和スイーツカップフェア」は、若い世代と伝統菓子の出会いをテーマにした注目企

子をより身近に感じ、楽しくでもらえるか」という課題に挑戦。3人の女子中学生が熊本県菓子工業組合に自らコンタクトを取り、協力を依頼したことから企画が動き出しました。

こうして誕生した新ブランド「和スイーツカップ」は、くまもと菓子祭りの会場でお披露目。販売初日から大好評で、2日目には生徒たち自身が手軽に食べられるスタイルとして「カップに入った和菓子」を提案。これ

で、これまで手に取りやすい

中学生たちは、「若い世代でも手に取りやすい和菓子」をテーマに、見た目にも親しみやすく、手軽に食べられるスタイルとして「カップに入った和菓子」を提案。これ

で、これまで手に取りやすい和菓子」を提案。これ

「8面の続き。
す。イトーヨーカドーの
時にはチーズのお申し出
は受けたことがあります。
確かに完全発
酵させて熟成を止めてい
る商品が多かったので、
苦情に繋がるような要素
が無かったのですが、成
城石井では白カビチーズ
や青カビチーズなど本格
的なチーズを沢山売って
いるので、どうしてもお
申し出が多くなります。
輸入したロットの賞味期
限が近くなつてると次
の便が来るまで、お申し
出が多発するという傾向
もありました。

店ごとのお申し出の件



落花生つくね

デーツ、落花生つくね
サウジアラビア産のデ
ーンは、夏の暑い時期、
センターに置いてあつた
袋がパンパンに膨らんで
しまいました。原因を調
べる中で、現地のメーカー
から「その袋はどうこに
置いていたのか」と聞か

れ、センターがある地区
の気温(35、36、37度な
ど)を答えると「そんな
ところに置いておくほう
が悪い」と言われ、一切
調査の協力をしてくれな
くなつてしましました。
「落花生つくね」も売
れ筋商品なのですが、表
面にコーティングした水

限が近くなつてると次
の便が来るまで、お申し
出が多発するという傾向
もありました。



ナチュラルチーズ

数にも特徴がありまし
た。成城学園前や柿の木
坂、青葉台など、昔から
成城石井のお店がある地
域からは1件も来ませ
ん。そのかわり立川や町

田など少し郊外で若いお
客様が多く、チーズを召
し上がりになるお客様が
多いお店でお申し出が多
数発生していました。賞
味期限が近くなり、熟成

もです、最初は社長
に怒られました。「成城
石井が何年こういうチー
ズを売っていると思って
いるんだ。そんなシール
を貼つて売れなくなつた
らどうするんだ」とけん

した。お客様はタッショ
ボードの上に置いていた
シールを見本を提案し、
中に「危険、素人は食べ
るな」とか「玄人向け」
とか「凄い臭いがします」
などというありえないモ
ノを混ぜておいたとこ

たっぷり6割真材の肉
まんは、成城石井の売れ
筋商品です。普通肉まん
は皮の比率が5割か6割
あるらしく、具材を6割

入れると上手く包めませ
ん。パンクしないように
包むのに大変苦労し、メ
ーカー様と一緒に包餡機
と提案したのですが「売
れなくなつたらどうする
のか」と言われて、二回
も撃退されました。3回
目も撃退されました。3回
回目、これで駄目なら諦
めようと、5種類くらい

一緒に調整を重ねてよう
やく商品が完成しました。
た。包む時だけではなく、
蒸した後、冷凍した後も
すぐしみ出でてしまったの
で、蒸し方や冷凍すると
きの置き場所なども研究
し、ようやく発売出来た
商品です。

が進んでいる値下げ商品
を買われて、アンモニア
臭がするというお申し出
がほとんどです。原因は
分かったのですが、チー
ズの熟成を止めることは
できませんので、注意喚
起シールをつけさせてく
ださいと提案しました。

「熟成が進んでいます。
風味が変化していますの
で、刺激臭が苦手な方はご注意ください」と
いう御注意ください」という
ものですが、最初は社長
に怒られました。「成城
石井が何年こういうチー
ズを売っていると思って
いるんだ。そんなシール
を貼つて売れなくなつた
らどうするんだ」とけん

もぼろで、初回の会議
では早々に撤退しまし
た。2回目に再度データ
を示し「チーズ初心者の
お客様からお申し出を受
けているので、そういう
方にも分かるようなシ
ールを貼らせてください」と
提案したのですが「売
れなくなつたらどうする
のか」と言われて、二回
も撃退されました。3回
目も撃退されました。3回
回目、これで駄目なら諦
めようと、5種類くらい

一緒に調整を重ねてよう
やく商品が完成しました。
た。包む時だけではなく、
蒸した後、冷凍した後も
すぐしみ出でてしまったの
で、蒸し方や冷凍すると
きの置き場所なども研究
し、ようやく発売出来た
商品です。

た。値下げシールの横に
貼つてあるのですが、お
申し出は激減しました。

商品を開発するコツだと
品質管理がどこまで手伝
ってやれるかが、売れる
イヤーがやりたいことを
お客様からお申し出を受
けているので、そういう
方にも分かるようなシ
ールを貼らせてください」と
提案したのですが「売
れなくなつたらどうする
のか」と言われて、二回
も撃退されました。3回
目も撃退されました。3回
回目、これで駄目なら諦
めようと、5種類くらい

と一緒に調整を重ねてよう
やく商品が完成しました。
た。包む時だけではなく、
蒸した後、冷凍した後も
すぐしみ出でてしまったの
で、蒸し方や冷凍すると
きの置き場所なども研究
し、ようやく発売出来た
商品です。

最近の事故事例から

私がメーカー様に伺つ
た際、駅まで送つて頂く
帰り道で「このサンプル
をしばらくダッシュьюボ
ードの上に置きっぱなしに
しておいてくれません
か」とお願いしたところ、
数時間後に「お客様のお
申し出と同じ状況になり
ました」と連絡を頂きました。

2年前に駅弁の大規模
な事故がありました。製
造した工場では一日1万
3千食しか作れないこと
で発生したのだと推測さ
れました。「普通のとこ

も全部通常品で、溶け
てしまう原因が分から
ず、いろいろ調べていま
した。

2年前に駅弁の大規模
な事故がありました。製
造した工場では一日1万
3千食しか作れないこと
で発生したのだと推測さ
れました。この事件はキャ
パオーバーが大きな問題
だったのですが、もう一
つ気になったのは発生時
期です。9月の事故でした
が、私がイトーヨーカ
ドーで品質管理部長をして
いた当時は、駅弁大会
は10月から3月までしか
開催しませんでした。今

書くようにしたほうがい
いと提案をしています。
常温という定義が、昔
と違つてお客様と作る方

が溶ける事故が複数件
起きました。しかしお客
様から返つてくる商品を
確認すると再度固まって
しまつていて異常を確認
できないのです。メーカー
一様にあった保存サンプ
ルも全部通常品で、溶け
てしまふ原因が分から
ず、いろいろ調べていま
した。

した。お客様はタッショ
ボードの上に置いていた
シールを見本を提案し、
中に「危険、素人は食べ
るな」とか「玄人向け」
とか「凄い臭いがします」
などというありえないモ
ノを混ぜておいたとこ

たっぷり6割真材の肉
まんは、成城石井の売れ
筋商品です。普通肉まん
は皮の比率が5割か6割
あるらしく、具材を6割

と一緒に調整を重ねてよう
やく商品が完成しました。
た。包む時だけではなく、
蒸した後、冷凍した後も
すぐしみ出でてしまったの
で、蒸し方や冷凍すると
きの置き場所なども研究
し、ようやく発売出来た
商品です。

～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

昇降機設備

電気設備

その他設備

ご契約先建物

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。

①設備トラブル(オンコール)



設備のプロ



②対応指示



③現地対応



①設備異常信号(オンライン)



警備のプロ



②対処指示



③現地急行



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(株式会社コロンバン・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。

先月号より続く。

人材確保と育成

企業にとって、重要なことは人材確保と育成である。私が入ったとき社員の平均年齢は46・5歳だったが、その後、13歳ぐらい若返りをはかることができた。人が増え、組織が大きくなるとコ

ミニケーションが悪くなるが、活性化のために経営会議や営業会議、商品会議などを積極的に活用している。会議をすればよいというものではないが、これは会議という名

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

小澤 俊文氏(株式会社コロンバン・代表取締役社長)

再建再生とは

再建再生で大切なことは、ともに働く人々の心を変えること。単に業績が上がったというだけでは、再建再生したことにはならない。

ただ、私が倒れたときに、この会社がこのまま順調にいくかと言うと、それはいかない。誰もが再建再生できるよう

にすると、A-Iが暴走

したことにはならない。

企業経営は、経営者が

諦めたら終わり。昨年は

1万社の企業が倒産した

が、人材不足、原材料高

など、いろいろな理由が

あるが、どんな環境でも

生き残る道を探す努力を

続けること。経営者の心

構えは決して諦めないと

だ。

ベントやランニングダイ

ベント、(社員の中に)

は、ともに働く人々の

心を変えること。単に

業績が上がったといっ

ただけでは、再建再生し

たことにはならない。

業績が上がったといっ

ただけでは、再建再生し

全国菓子工業組合連合会青年部では、第13回
全国大会において橘紀子氏（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「あなたの根つ
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。

各ブロック長の「根っこ」

橋 この後、ブロック長
より「根っこをどう伝え
ますか」と、御自身の思
いや創業の精神、地域、
風土、ものづくりなどを
お話ししたいと思いま
す。自社の根っこは何な
のか、どのように企業や
事業、商品に関わってい
るのか。太郎庵さんの根
っこを教えてください。

目黒徳幸（太郎庵）

猪熊 拝見した中に「ま
た楽しいことをしている
と思われたい」という文
章があり、お客様に新し
い商品をどんどん出し
て、楽しいことをしてい
るお店だと見られたい意
識なんだと思いました。

目黒 御客様をわくわく
興奮させることは、私た
ちの責任です。売り上げ
が下がっているのは、
我々がお客様を楽しませ
ていない結果なので、頑
張ろうと思います。

橋 朝日屋本店様の根つ
こについて教えてください。



きんとんまんじゅう

齋藤隼人（朝日屋本店） 創業1897年になり、
すでに5代目の菓子屋で
す。社是として「団らん

橋 回このお題をいたとき、
自分で見つけたのは、親
孝行です。太郎庵は祖父
が菓子屋をしていました
が、毎日自転車で駄菓子
を配達し、いくらやって
も儲からない。それを見
た父が、表通りに店を出
して親孝行したいという
のが動機でした。その話

橋 これは天神様のお菓子
一ヶです。お菓子を通じ
てお客様の心にぬくもり
を伝えたい。お菓子を通
じて会津を良くしたい。
ランプは遠くを照らさな
いけれど、足元を照らす。
寒い雪の日は、暖を取る
こともできる。道に迷っ

橋 太郎庵さんの菓子屋
の真ん中にあるランタン
は?

目黒 これは天神様のマ
ークです。お菓子を通じ
てお客様の心にぬくもり
を伝えたい。お菓子を通
じて会津を良くしたい。
ランプは遠くを照らさな
いけれど、足元を照らす。
寒い雪の日は、暖を取る
こともできる。道に迷っ

その③

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）

橋 創造」を謳っています。
家族のひととき、誰かと
一緒に団らんの一助にな
つているか。製造も、ほ
っとするようなお菓子で
あればあるほどシンプル
に、なるべくいろいろな
ものを使わないで作って
います。販売もお客様に
気持ちよく買っていただき
ける接客をしてくださ
い、とお願いをしていま
す。私は婿で外から入っ
てきた人間のため、技術
者に自分のお店がどんな
ものか話を聞きました。
本流は妻ですが、外から
来た人間が新たな風を吹
きこんだとき、これまで
の経験が活きてきました。

橋 一番の商品はきんと
んまんじゅうで、大正の
頃でしたね。

齋藤 外から見た目で、見
るところはありますか。
齋藤 仕事をしていく中
では、義理の親なので建
設的にいろいろなことを
話せる環境だと思います。
齋藤 レシピの根幹とな
る部分は、発売当初から
は変わらないのですが、
昨日の甘さを抑える中、
豆煮から脱水前まで全自動
無人化製あんライン

齋藤 不易流行というか、
変えないために変える、
変えるために変えないこ
とを、お饅頭で上手にさ
れているのでしょうか。
齋藤 もともとのつくり
方で作ってしまうと甘い
と感じられてしまう。実
際作つたこともあります。
甘いという感じでした。お
菓子は嗜好品なので、よ
り皆様が美味しく感じら
れるよう、伝統商品でも
改良は必要だと思っています。

橋 次号に続く。

橋 たら道しるべとなる。そ
んな存在になりたいとい
う思いを込めています。

橋 お父様やおじい
様がされていた時代
と違って、全く違う
なか、コンセプト、
ルーツほどのように伸ば
していくと思いますか。

橋 意味づけだと思っ
ていい。それがの社
員の自己概念もそうです
し、会社の考え方と共に
しててくれる人を採用し、
理解度を共有して、掘り
下げ、磨き込むことが大

橋 がたいです。
齋藤 大正の初めの頃と
かせればいいと思ってい
ます。

齋藤 こちらの製法も変わ
らず作られていますか。
齋藤 それとも少しずつ変えて
いますか。

齋藤 レシピの根幹とな
る部分は、発売当初から
は変わらないのですが、
昨日の甘さを抑える中、
豆煮から脱水前まで全自動
無人化製あんライン

齋藤 不易流行というか、
変えないために変える、
変えるために変えないこ
とを、お饅頭で上手にさ
れているのでしょうか。
齋藤 もともとのつくり
方で作ってしまうと甘い
と感じられてしまう。実
際作つたこともあります。
甘いという感じでした。お
菓子は嗜好品なので、よ
り皆様が美味しく感じら
れるよう、伝統商品でも
改良は必要だと思っています。

橋 がたいです。

齋藤 大正の初めの頃と
かせればいいと思ってい
ます。

齋藤 がたいです。

洋菓子講習

日本菓子専門学校 酒井 雅秀 教師

ムース パンプルムス フレーズ

直徑
15
cm

A. ビスキュイ アラ キュイエール	全卵.....3個 グラニュー糖.....100g 薄力粉.....100g 丸口金10番	グラニュー糖.....45g レモン果汁.....8g 板ゼラチン.....4g イチゴリキュール.....15g 生クリーム (40%)
B. ムース オ フレー ズ	帯底.....3・5cm×50cm×2 枚.....15cm×2枚	C. ムース パンブルム ス グレープフルーツ ピュ レ.....320g グラニュー糖.....45g 板ゼラチン.....10g
D. ホットメレンゲ (2)	ムース パンブルム ス グレープフルーツ リキ ュール.....20g 生クリーム (40%) レ.....200g ホットメレンゲ.....70g	E. アンビバージュ ボーメ27度シロップ 卵白.....80g グラニュー糖.....70g ムース パンブルム ス グラニュー糖.....80g ホットメレンゲ.....30g



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

F. 仕上げ	グレープフルーツ リキ ユール.....8g
ミロワールヌートル	イチゴピュレ.....30g
ブルーベリー	フランボワーズ10g
A. ビスキュイ アラ キュイエール	【仕込み工程】 ①卵白とグラニュー糖で メレンゲをつくる ②ほぐした卵黄を加え、 薄力粉と混ぜ合わせる ③丸口金10番で3・5cm ×50cmの帯状を2枚 直径15cmの丸を2枚絞 り、上面に粉糖をかけ焼 成する
B. ムース オ フレー ズ	①半量のイチゴピュレと グラニュー糖で熱をつけ る ②ふやかした板ゼラチ ン、レモン果汁を加え、 あら熱をぬく ③イチゴリキュールを加 え泡立てた生クリームと 合わせる
C. ムース パンフルム ス	①半量のグレープフル ーツピュレとグラニュー糖 で熱をつける
D. ホットメレンゲ	①卵白、グラニュー糖を 一緒に熱をつけ、ミキサ ーで泡立てる
E. アンビバージュ	～
賀 滋賀「餅の恵」m	滋賀県菓子工業組合青年部では、あさひかわ菓子博や滋賀国スポーツ・障スポに向けて、前年度からの継続事業で、滋賀県食材を活用した商品開発を進めています。 されるのは、粘りが強く

賀
滋賀県食材活用

「餅の恵 m i o」新商品開発

滋賀県菓子工業組合青年部では、あさひかわ菓子博や滋賀国スポ・障スポに向けて、前年度からポの継続事業で、滋賀県食材を活用した商品開発を進めていました。

滋賀県食材として代表されるのは、粘りが強く、青年部では滋賀羽二重餅を加工して出来る「

なか種」と他の食材の运用をコンセプトに各自が研究開発した商品の持寄り会を経て選ばれたものが「餅の恵 m-i-o」であります。

表側に「わたSHIGA」
輝く国スポ・障スポ20
250のキャラクターを
プリントした商品です。
あさひかわ菓子博覧会
のサンプリングイベント
では滋賀県の商工労働部
の方々と共に国スポ・障

The image shows three small, round, shallow bowls filled with different types of banchan (Korean side dishes). The bowl on the left contains a pinkish-purple paste, likely made from radish or turnip. The bowl at the bottom contains a dark, thick, reddish-brown paste, possibly made from beans or seaweed. The bowl on the right is decorated with a colorful illustration of two cartoonish characters, one blue and one pink, wearing traditional Korean hats and holding sticks. All three bowls are placed on a dark, marbled or stone-like surface.

A photograph showing a man in a dark suit and glasses, and a woman in a black blazer and light-colored skirt, standing in front of a vertical banner. The banner features large red strawberries and Japanese text. The man is holding a small blue book or folder. They appear to be at a formal event.

日の滋賀障スポの会場で組合員の皆様のお菓子と共に販売致します。今後、「みおしづく」の最中種の焼き型を作成し、組合員の方々に活用いただき、「みおしづく」を活用した新しい滋賀県のお土産品になれば幸いです。

プレス発表

① シロップとグレープフルーツリキューを合わせる

② 直径15cmのセルクルにラップをし、イチゴピュレとナバージュを合わせたもので模様をついた冷凍

③ 中心に沈める

④ 再度Cを流しアンビバージュをしたAでふたをし冷凍する

⑤ セルクルから外し、3

【組み立て】