

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1040号(令和7年11月)

全菓連(正)会員は、全菓連団体P.L.及び施設賠償保険に加入しています。詳細はHPの「組合員様情報」を御覧ください。

## 基準価格を+20%に改訂

### 全農 もち米契約栽培

令和7年産もち米の作付面積は、主食用うるち米の高騰を受けて、減少したとみられており、全国農業協同組合連合会(JA全農)は、「7年産の確実な集荷と次年度以降のもち米生産の継続、将来にわたる安定供給を維持するため」として、基準価格を一部地域は除き+20%改訂する旨通知した。

#### 7年産もち米の生産状況

7年産もち米については、主食用うるち米の高騰を受けて多くの地域で作付減少が見込まれている。従来、もち米は、主食用うるち米より高値で取引されてきたが、6年産では契約栽培もち米の価格決定後に主食用うるち米の価格が高騰し、価格逆転するだけでなく、5千円〜8千円程度の大規模な価格差が生じた。この結果、7年産においては、北海道や佐賀県の主産地では例年並みの作

付となったと見込まれるものの、その他の多くの都府県で、もち米から主食用うるち米へ作付転換する動きがあり、もち米の生産基盤が縮小する懸念が生じている。

### 11月25日 経営セミナーを公開

#### WEBでの参加を募集

全菓連では、WEBを中心に経営セミナーを公開する。

11月25日(火)

〇13時10分〜14時40分

「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)」

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)

〇14時50分〜16時20分

「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)

このような中で、餅需要は堅調に推移しており、7年産もち米の市相場は、前年を上回る水準での高値取引がみられる状況となっている。

#### うるち米との格差拡大

一方、各紙・メディアでも報道されているとおり、主食用うるち米の概算金(集荷時の買入価格)は、各産地において前年から+1万円前後で設定されているため、もち米生産者にとっては、従来米の価格関係とは逆転している。

#### 全菓連の対応

全菓連としては、もち米の必要量の確保が優先

課題と認識し、必要とする組合員には供給できる可能性のある販売事業者を紹介するほか、他の実需者団体等とも協力しつつ、行政をはじめ各方面に対し、もち米の安定供給を要請していくこととしている。

また、米穀の卸、小売事業者の団体や米穀粉を取り扱う事業者の団体なども連携し、都道府県段階での供給網の横の連携が図れるよう条件整備に取り組んでいく予定としている。

### 組合員の実態調査にご協力を

#### 令和7年秋の叙勲褒章

現在、全菓連では、創立60周年の記念事業として、傘下全組合員への実態調査を実施中だが、締め切りは11月28日なので、まだ回答されていない方は、ぜひ、お願いしたい。

〇回答方法

・上記QRコードより、専用サイトで回答

令和7年秋の叙勲褒章(業界関係受章者 順不同)  
▽旭日小綬章 西村久氏(全国油菓工業協同組合 理事長)

▽旭日小綬章 戸澤亨氏(全国菓子卸商業組合連合会 理事長)  
▽旭日双光章 鈴鹿且久氏(京都府菓子工業組合 副理事長)  
▽旭日単光章 田丸道哉氏(京都府菓子工業組合 副理事長)  
▽黄綬褒章 柳正司氏(一般社団法人日本洋菓子協会連合会 副会長)  
▽黄綬褒章 梶山浩司氏(学校法人東京総合食品学園 東京製菓学校 校長)  
▽黄綬褒章 西沢勝治氏(滋賀県菓子工業組合 理事長)  
▽黄綬褒章 大江克之氏(株式会社彩雲堂)  
▽黄綬褒章 林雅彦氏(㈱エルクレアフランス)  
菓子ガトー・ド・ボワオーナシェフ)

## 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。



## 近畿ブロック会議の概要 組合活動の活性化を議論

全菓連近畿ブロック会議が9月12日(金)に神戸市においてブロック内各府県より20名の参加者を得て開催された。

会議は、開催地兵庫県菓子工業組合西村理事長の歓迎の挨拶の後、長沼全菓連理事長と野村近畿ブロック長(全菓連副理事長)の挨拶があり、全菓連の近況報告と進んだ。長沼理事長からは第28回全国菓子大博覧会が成功裏に閉幕したこと等の紹介があり各府県菓子工の協力に対し謝意が述べられたほか、全菓連

からは、菓子製造業を取り巻く経済情勢、令和7年度の事業計画等について説明があった。

議長は、野村ブロック長を議長に選出した後、各府県の近況報告に移った。

まず、滋賀県からは、組合員の減少傾向が続く中で6年度は横ばいとなった。技能検定に向けた勉強会開催や共同購入、滋賀県産もち米「滋賀羽二重」の共同購入を実施した。「滋賀羽二重」及び滋賀県ブランドいちご「みおしずく」を使用し

た最中をあさひかわ菓子博にて配布した。今年は「わたSHIGA輝く滋賀国スポ」の会場において組合が開発した最中及び滋賀県産の菓子の販売、「ものづくりマイスター」の認定登録の推進を予定している。来年度は、組合創立60周年を迎えるにあたり、青年部を中心に記念事業を企画中であること、もち米の安価での供給を要望との報告があった。

京都府からは、昨年度は、菓子博以外では、通常通り研修会・講習会を実施した。中央会の補助を受けて急遽11月に「生産性向上勉強会」を開催した。加えて、若手職人の受賞者による講習や現地研修も行い会員の技術向上に努めた。事業費用の高騰及び人件費の増加を要因として余剰金が減少した。傘下14組合のうち2組合が解散し単独加入の会員が増加したとの報告があった。今後も人材確保や待遇改善を重視しつつ、事業継続に取り組む方針との報告があった。

大阪府からは、役員会及び講習会を定期的に実施し、組合事務所の移転を検討中であること。大阪・関西万博への協力を継続し、諸課題はあるが、前向きに取り組んでいる。組合事務は株式会社大阪菓子会館に委託して

## 第70回食品衛生表彰の会

### 菓子関係者多数が受賞

厚労省、(公社)日本食品衛生協会主催による第70回「食品衛生表彰の会」が10月16日、東京・明治座で開かれ、菓子関係者多数が食品衛生功労者及び食品衛生優良施設として、厚生大臣賞ならびに日本食品衛生協会会長賞を受賞した。同表彰の会で厚生大臣賞を受賞された食品衛生功労者は160名、同優良施設は88施設、日本食品衛生協会会長賞を受賞された食

#### 厚生大臣賞受賞者

#### 食品衛生功労者

▽北海道・金澤光範、▽岩手県・八木秀男、田中和七、▽秋田県・湊屋啓二、▽茨城県・城内洋二、▽群馬県・大村隆秀、▽

の受賞者による講習や現地研修も行い会員の技術向上に努めた。事業費用の高騰及び人件費の増加を要因として余剰金が減少した。傘下14組合のうち2組合が解散し単独加入の会員が増加したとの報告があった。今後も人材確保や待遇改善を重視しつつ、事業継続に取り組む方針との報告があった。

おり、組合には専属の事務員・社員はいないとの報告があった。和歌山県からは、組合員の減少に伴い会費徴収を停止していたが、今年度から再開した。「ものづくりマイスター」による高校生向け講習を実施し、今後、マイスターの増員を予定しているとの報告があった。

兵庫県からは、県立大学と連携し、留学生との交流事業を実施しているとの報告があった。令和6年度の新規事業として、神戸元町商店街にて「旧西国街道お菓子物語」を開催。そのほか、姫路菓子まつり、姫路マランへの菓子提供などを実施したとの報告があった。

告があった。外食産業中心というパビリオンの性質上、テイクアウトが主体であり、十分な売上に結びついていない部分もある。前回(1970年)の万博ではあらゆる商品が売れたが、今回はキャラクター「ミャクミャク」関連商品に売上が集中しており、その他の商品の動きは鈍い傾向とのことであった。

来年度の開催県として議長より「滋賀県」が提案され、満場一致で承認された。

会議終了後、別室に会場を移して懇親会が開かれ、更に意見交換等が行われてブロック会議は終了した。

#### 食品衛生優良施設

▽茨城県・株式会社モンテールつくば工場、▽群馬県・オリヒロブランドユ株式会社モア工場、▽埼玉県・鈴木株式会社坂戸物流センター、敷島製パン株式会社パスコ埼玉工場、▽千葉県・ロック製菓株式会社八千代工場、▽福井県・鶴寿庵淀屋、▽愛知県・株式会社ル・フレンド、▽滋賀県・株式会社ユーハイム滋賀工場、▽広島県・寿製菓株式会社、▽名古屋市・若雀、▽大阪市・株式

#### 日本食品衛生協会会長賞

#### 食品衛生功労者

▽北海道・八木一洋、▽岩手県・中村克美、三船隆久、浅沼実、▽宮城県・内田裕一、▽秋田県・伊藤國雄、▽山形県・深田裕一、▽茨城県・小林正佳、上野要、▽埼玉県・中野博雄、▽千葉県・荒巻眞一、▽東京都・名地史明、▽神奈川県・天利幸一、▽新潟県・太田等、▽富山県・川那辺利一、小沢利行、▽石川県

#### 食品衛生優良施設

・藤井智英、山口泰弘、▽長野県・竹谷淳、▽岐阜県・堀勝己、今井稔、▽静岡県・土屋五男、▽愛知県・小川晴希、▽三重県・大泉博典、▽滋賀県・山本伸一、田中和弥、▽大阪府・中野幹、水谷英一、前田一男、▽兵庫県・安田英昭、▽和歌山県・産屋敷浩、▽香川県・三宅宏司、▽愛媛県・白石幸平、▽熊本県・長友浩典、▽宮崎県・末山淳一、▽鹿児島県・富安孝、▽さいたま市・石川義久、米山昌利、▽横浜市・河原久雄、▽京都市・庄永太郎

## 明治神宮菓道敬神会

### 第76回全国銘菓奉献式を挙行政

続いて、代表者が4名



第76回全国銘菓奉献式

明治神宮菓道敬神会(会長・佐々木勝氏)では10月29日、第76回全国銘菓奉献式を挙行政、菓子関係者が数多く出席した。同式には、所役に石塚久子氏(御喜久屋・千葉、介添えに北條智之氏(有鶴乃家・神奈川)が務め、練り切りを本殿で作り、奉納した。

## 学園祭を開催

### 日本菓子専門学校

日本菓子専門学校では11月3日、同校にて学園



実演コーナー

祭を開催した。在校生による販売会は、本年も会場を別にして、玉川高島屋で行われた。

同校の会場での同祭は、来場者は洋菓子体験としてカップケーキを学んだ。

実演コーナーでは、洋菓子はクロカンブッシュやマカロンなどを、和菓子実演では挟み菊や煉り切りなどを実演した。展示コーナーでは洋菓子、和菓子、パンの学生作品が展示された。

株式会社スリーエスフーズ、▽大阪府・株式会社丸新、関西食品工業株式会社、▽和歌山県・熊野郷菓子司福田屋、▽岡山県・中国フジパン、▽徳島県・浅井佑祐株式会社本社工場、▽香川県・B

Asa, Co. Pan(アサ、コ、パン)、▽千葉県・Espoir、▽横浜市・美濃屋あられ、▽神戸市・トラク株式会社、▽福岡市・有限会社協進食品、株式会社明月堂第1、第2工場



山形

## こだわりの極み

### 「マンゲツモチ」

今年は令和の米騒動で、ど的高温続きで稲の生育市場も農家も混乱が続きを心配していましたが、稲刈りも終わり例年以上



マンゲツモチ

の出来とのこと。一安心です。

稲刈りで思い出されるのは、毎年新聞に掲載される皇居内の圃場の天皇陛下直々のお手植えと稲刈りです。瑞穂の国・日本の伝統行事として陛下自ら守り伝えてくれます。

ある山形県内のお菓子屋さんが皇居勤務奉仕に参加した時の事。すっかり刈り上げた稲が天日干しされているのを見て、宮内庁職員に品種を尋ねたそうである。うるち米は「ニホンマサリ」、もち米は「マンゲツモチ」とのこと。

もち米は和菓子屋にとり主要原材料の一つ。そのお菓子屋さんごとの「マンゲツモチ」が気になって気になって…。

皇居と同じ品種のもち米ならば話題性もあり、お客様もきっと喜んでくれるだろうとの思いを募らせ、帰宅してからは「マンゲツモチ」の種籾が欲しくなり、持っている人がいないか探し歩いたという。

これまでもそのお菓子屋さん、もち米にはこだわりの持ち、最初は地元産の「ヒメノモチ」を原料にしていたが飽き足らず、山形古来の品種「デ

天日干し



保存会」があり、その餅を食した所一目惚れ。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」

だそうなの。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、その種籾があるというのだ！

早速分けてもらい、契約栽培している山形の農家に持ち込んで増やしてもらった。三年がかりで作付けを増やし、今ではその菓子屋さんが使用する全量、「マンゲツモチ」で賄っているという。

そのお菓子屋さんの偉い所は価格交渉はせず、値段の事は農家にすべて任せているという。なるほど、多少割高でも菓子屋の場合は価格転嫁ができます。農家との共存共栄を実践しているのだ。

今ではその農家、息子が喜んで跡継ぎしてくれているとのこと。こんな農家が増えることは食料自給率の低い日本にとり願ってもないこと。私たち菓子屋も農業支援ができる事例として記憶に留め

を務めている。

山田克哉氏 67歳、和生菓子製造工 餅や餅を使った和菓子の製造の技に卓越しており、製品

の特性に応じて最適な材料をブレンドして使用している。材料の生産地にもこだわり、製菓機械の近代化を図る等、製造工程の改善に努め、季節ご

との和菓子を提供し、人々に愛される製品を生み出している。専門学校や高等学校で、指導も行っており、後進の育成にも貢献している。

山梨

## 「山梨県菓子まつり」を開催 令和7年度豆類振興事業

秋の気配が感じられ始めた9月13日から15日の3日間、山梨県地場産業センター「かいてらす」



開会式

で、開館40周年を記念した「地場産メッセ2025」が盛大に開催されました。

初日には山梨県知事や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、多くのお客様でにぎわいました。

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

会場風景



り」のコーナーを設け、お客様に楽しんでいただけるよう、さまざまな企

画を用意しました。3日間とも午前と午後の2回、組合員による餅つきを行い、

つきたてのお餅（あんこ餅・きなこ餅）と甘納豆を、各回100名様に無料で振舞いました。

「よいしょ、よいしょ」と威勢のよい掛け声が響くと、周りには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

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

## 令和7年度「現代の名工」 卓越技能者表彰を公表

厚生労働省は、令和7年度「現代の名工」に対する卓越技能者表彰を公表した。

同制度は現在、伝統芸能から最先端技術までの様々な分野で最高の水準

にある技能者いわば「現代の名工」を表彰することにより、広く社会に技能尊重の気運を浸透させ、地位向上に資することを目的としている。

7年度表彰の菓子業界関係者

神山典之氏 50歳、和生菓子製造工 優秀和菓子職に認定され、「一級菓子製造技能士」でもあり、福島県を代表する和菓子職人である。「ものづくりマイスター」として小・中学生に和菓子の魅力を伝える活動に取り組んでいる。海外へも趣

き、和菓子を通じて日本の文化に興味を持つ地域の方々や日本を繋ぐ活動や、職人を目指す専門学生への指導も行う。

上田浩人氏 41歳、和生菓子製造工 「優秀和菓子職、伝統和菓子職」の認定を全国で二人目として受けている。「くずまんじゅう」は150年以上にわたり地元で支持されている。フランスや台湾で和菓子のワークショップを開催する等、日本の伝統文化における和菓子の啓発に貢献を果たした。日本各地でプロの和菓子職人を対象とした和菓子技術講習会の講師を務めている。

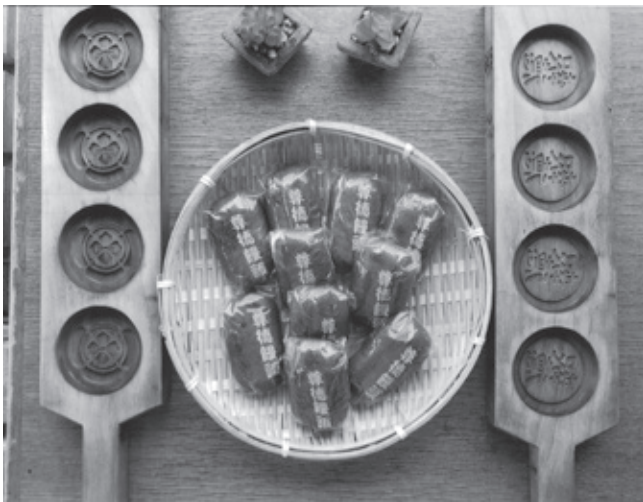
河崎隆氏 72歳、和生菓子製造工 和菓子製造に長年従事し、知識・技能や経験を駆使して創作和菓子の商品開発に努めている。滋賀県産の食材にこだわり、地元のイベント等に出店し、地域活性化及び地産地消に貢献している。若手の指導にも取り組み、組合や調理短期大学校での指導や「ものづくりマイスター」として小・中学校での「和菓子の体験」授業の講師を務めている。



会場風景

山梨県菓子工業組合・理事長・内田長久





尊徳饅頭

饅頭屋には厳しい猛暑も落ち着き、彼岸の中目

も終わり、これから決算の準備だと思っていたと

## 栃木

## 地域に根差して

## 「金次郎」の訓えと商品作り

私の菓子店は長年、その神社に二宮紋の落雁をお供えしていました。元々饅頭屋だったため、尊徳に關係した饅頭を作

「金次郎」の終焉の地であり墓石がある報徳二宮神社があります。

この原稿依頼！断りたいたいと思いつつも、原稿用紙に向かう。

栃木県の北西部に位置する日光市は合併により三つの菓子組合があり、その中の今市地区は21の菓子店があります。



報徳二宮神社

りたい思いで、尊徳が開墾した土地で田んぼが豊富、土地柄「開墾の碑」、豊かな実り、米俵をイメージした饅頭を開発し、その商品が店の看板商品です。

四季との結びつきがある和菓子、季節折々たくさんのお供えしたり食む中、販売促進のひとつとして取り入れてはいか

ですが、お盆前にお供えする菓子、「金盞明日」のお話し。一般的に、あの世の金の盞が開いて、ご先祖様の精霊が冥土から、それぞれの家へ旅立つ日とされています。あの世からの道は、非常に遠く朔日(ついたち)に出発しなければお盆までに間に合わないと言われる。栃木県の一部の地域で「釜のふた」や「釜ぶた」とも呼ばれる饅頭があり、お供えしたり食

近年菓子店の取り巻く環境は厳しさを増している。原材料や光熱費、包材、さまざまな物が高騰し、特に地方の店は価格転嫁がし難くなっている。少子化、高齢化による人口減少で地域社会の弱体化など混迷を深める現在、先にお話しした二宮尊徳「金次郎」の訓えのひとつに「積小為大(せきしょういだい)」という教えがあり「毎日毎日小さな努力の積み重ねが大きな成果につながる」という意味です。その精神で厳しい時代を乗り切っていきたい。

栃木支部・今市菓子組合副組合長・黒子尚利

この度、石川県金沢市からの要請で大阪・関西万博に行つてまいりました。金沢市は城下町で茶道人口も多く、和菓子処と思つております。年に二回ほど金沢市全体でお茶会もしております。県内はもちろん県外のお客様にもご好評いただいております。そんな中、金沢市も更に和菓子処と思つていただけるようにと関西万博で和菓子作り体験をしてほしいとのこと。組合としても和菓子

## 石川

## 和菓子作り体験

## 石川県を万博で！

の発信としていい機会という事で精一杯皆様に楽しんでいただけるよう取り組みでまいりました。季節は夏…どうしてもお菓子は甘く感じやすい時期。更にまわりには各国のパビリオンがある中で果たしてお客様が、来て下さるのか期待2割不安8割でした(笑)。会場は吉本興業のパビリオンの裏にあり、会場がオープンするやいなや沢山のお客様が楽しみにして



和菓子作り体験

な年齢層のお客様でみなさん、和菓子好き。こちらで体験していただくのは「桜」と「花火」。まずは桜の練り切りを諸江屋さんの若主人が会場の皆様にわかりやすく丁寧に教授していただきました。

なさま四苦八苦。狙いは見事に命中。お客様からは「今までお店で見て買っただけだったけどまさかこんなに難しいとは思わなかったわ」とや「いろんな技法体験できてよかった」。そして「石川県に行つてみたくなつた！」とありがたいお言葉も頂戴しました。食べただけではなく肌につれて体験することの大事さをあらためて自分も体感できいい経験となりました。

また、石川県の他のブースには先日、国の無形文化財になった加賀料理や地酒も味わっていた。

けるなど、最初から最後まで大賑わいでした。これを機に石川県金沢市に足を運んでいただいた方に和菓子処と思つていた



体験風景

だけるよう頑張っていけたらと思います。

石川県菓子工業組合・金沢支部菓友会会長・吉橋太平

## 「HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理記録簿」の追加発送について

全組合員に配布したHACCPの記録簿の追加希望を受付ている。

## 申込方法

全菓連まで郵送(封筒)で申し込む  
〒107-0062  
東京都港区南青山5-12-4  
全国菓子工業組合連合会  
TEL: 03-3400-8901

申込の封筒に同封する物3点

- ①「HACCPの記録簿希望」と必要冊数を明記したメモ
  - ②記録簿の代金として、1冊あたり110円分の切手
  - ③送り先住所・会社名等を記入し、申込冊数に応じた送料分の切手を貼ったA4が入る大きさ(角2サイズ)の返信用封筒(送り先住所・会社名を書いたレターパックでも可)。
- 送料の切手は申込冊数により異なる。1冊: 180円/2冊~4冊: 310円/5冊: 360円 の切手を返信用封筒に貼る。

※発送は組合員限定  
※追加申込は1組合様5冊迄  
※在庫が無くなり次第受付終了  
※当会HPの組合様情報のページにデータがありますのでご利用ください

郵便料金値上げに伴い、1冊あたりの代金を110円切手に変更しました。送料の変更はありません。

## HACCPの考え方を取り入れた菓子製造業における衛生管理記録簿

全組合員に配布したHACCPの記録簿の追加希望を受付ている。

申込の封筒に同封する物3点

①「HACCPの記録簿希望」と必要冊数を明記したメモ

②記録簿の代金として、1冊あたり110円分の切手

③送り先住所・会社名等を記入し、申込冊数に応じた送料分の切手を貼ったA4が入る大きさ(角2サイズ)の返信用封筒(送り先住所・会社名を書いたレターパックでも可)。

●送料の切手は申込冊数により異なる。1冊: 180円/2冊~4冊: 310円/5冊: 360円 の切手を返信用封筒に貼る。

※発送は組合員限定

※追加申込は1組合様5冊迄

※在庫が無くなり次第受付終了

※当会HPの組合様情報のページにデータがありますのでご利用ください

## 別紙-1 製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)

製造分欄区分別菓子製品一覧表

(製造・販売店舗一併型)



熊本

「推しどらグランプリ」第2弾  
そして中学生との夢の共演

## くまもと菓子祭りで広がる 和菓子の新しい魅力

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「推しどらグランプリ」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。昨年の経験をもとに、在庫管理のやり方を見直し、売り切れのないスムーズ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

ったものや、苺ミルク味のどら焼きなども登場。訪れた人々はお気に入り「推しどら」を見つけようと楽しみながら投票に参加しました。

今年は「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お出合いをテーマにした注目企

画です。熊大附属中学校の生徒たちが「総合的な学習の時間」で取り組む探究活動の一環として、「どのようにしたら和菓子をより身近に感じ、楽しんでもらえるか」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。

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

に賛同した組合加盟7社が、それぞれ趣向を凝らしたカップ入りスイーツを開発しました。完成した試作品を中学生たちが試食し、味や見た目について率直な意見を伝えるなど、まさに世代を超えた共同制作の場となりました。

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売り場に立ち、呼び込みの声を響かせていました。自分たちが発案したスイーツが次々と売れていく様子に達成感が広がった様子でした。



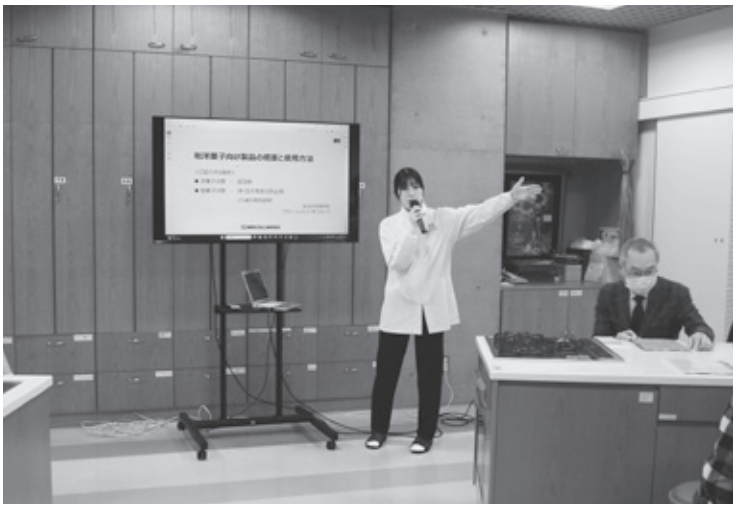
会場のもよう

結果として、和スイーツカップは両日とも完売。2日目には14時には完売しました。来場者からは「中学生の発想がすばらしい」「伝統と新しさのバランスが絶妙」「継続して販売してほしい」といった声が届きました。若者の柔軟な発想と、職人の技が融合して生まれた「和スイーツカップフェア」、そして熊本の菓子文化の底力を見せた「推しどらグランプリ」。どちらの企画も、地域と人、そして世代をつなぐ「お菓子の力」を改めて感じさせるものとなりました。

熊本県菓子工業組合・事務局・野田尚美

新潟

## 和洋菓子向け製品の概要と 使用方法を学ぶ講習会



講義の様子

10月24日(金)に昨年に引き続き組合員様向けの講習会を、新潟市のいくとびあ食花で開催しました。昨年何年かぶりに開催しましたが、参加された方々から評価を頂いた事から再度の開催となりました。

今回も昨年と同様組合員様の関心が高く、幸いにも締切前に定員に達する事が出来ました。

さて、講習会の内容ですが、今回は理研ビタミ株式会社様にご協力いただき講師に食品改良剤開発部アプリケーションセンター第2グループの梅田明宏様を迎え、補助員として同開発部久下



実演

様、宮本様、加工用食品第2部植田様を派遣してもらい、下記の内容で実

用した製品をテーマにしたものです。

11:00~12:00 講習会準備

12:30 受付開始

13:00 講習会開始

16:00 講習会終了

実演項目

- \* スポンジケーキ…起泡剤の有用性
- \* ロールケーキ…起泡剤の使用方
- 試食品
- 1. ロールケーキ(起泡剤の種類を確認)、2. ティラミス風マフィン(レシピの紹介)、3. どら焼き(さつくり名人、しっとり名人、起泡剤を使用したどら焼きの食感の違い)、4. 団子(酵



団子の老化防止剤

素製剤による老化防止の体験)

実演項目のスポンジケ

ーキでは、各テーブルのオープンを使い2種類焼き上げ、起泡剤の有無に

よりスポンジのポリユーム感、形状、焼き色、食感が全く違う事に驚かされました。ロールケーキは時間の関係上、講師の方が生地をオープンで焼いて違いを確認しました。今回もお菓子の製造に関する事をテーマに講習会を開催しましたが、引

新潟県菓子工業組合・専務理事・古川雅英

### 行事予定

**愛媛** 11月14日~15日、えひめ・まつやま産業まつり2025、城山公園(堀之内地区) やすらぎ広場・ふれあい広場、松山市

**愛知** 12月1日、菓子製造技能検定実習試験事前説明会、講師・愛知県菓子工業組合組合員、愛知菓子会館、名古屋

**鹿児島** 11月18日、かるかん奉納祭、鶴嶺神社(仙





潮垢離場

キャラクターは「六根さん」、六根とは目、鼻、耳、口、身、意(こころ)の6つの感覚器官を言いい、山入りの時には「六根清浄(ろっこんしょうじょう)」を唱えた。パッケージは青い海をイメージした水色に、こうして、小豆餡の甘さのなか



パッケージ

和歌山

## 熊野発、シオゴリまんじゅう

## 田辺市菓匠二宮

熊野詣での歴史を伝える新しい和菓子、田辺市下屋敷町の菓匠二宮に登場した。菓子銘はシオゴリまんじゅう。二宮は世界遺産の闘鶏神社参道

新しい和菓子は、丸い形が美しい白い薯蕷饅頭。この饅頭への思いに

入りに建つ(昭和8)1933)年創業の和菓子屋。

ついで、主人の二宮茂樹さんは、「熊野は蘇りの地といわれ、古い時代の熊野参詣では、田辺の浜で海水で身を浄める潮垢離という厳格な儀式を行ない三山をめざしました。その古事に思いを馳せ、熊野の歴史を知ってほしいという願いをこめまして、食べる潮垢離です」。

熊野参詣道は、京都を出発し大阪、和歌山を経て熊野三山(本宮、速玉、那智各大社)をめざす信仰の道で、平安時代の延喜7(907)年、宇多法皇の熊野御幸に始まり、熊野信仰は男女、階層を問わずすべての人を受け入れてきた。その隆

盛ぶりは「蟻の熊野詣」という言葉を生む。田辺は熊野参詣道の分岐点で、山岳部の中辺路を通り熊野三山に向かう白装束の旅人は田辺の出立ちの浜で潮垢離をするのが決まりだった。



二宮茂樹さん・純子さん



シオゴリまんじゅう

にもほんのりした塩味と香りがあふやさいい饅頭が誕生した。

熊野古道が、紀伊山地の霊場と参詣道として2004年7月にユネスコの世界遺産に登録されて20周年、世界遺産登録を機に熊野に再びスポットライトが当たり、古道歩きの人が増えた。外国人の姿も目立つ。以前はなかった風景である。人口減少、過疎高齢化が進む熊野地域だが、「この土地がもつ歴史と文化を大勢の人にもっと知ってもらえたら。熊野は日本のふるさと、そして蘇りの地です」と二宮さんは強

調する。

田辺は、まさに「空青し海青し山青し」、沖合を黒潮が流れる温暖な土地である。しかも古くか

らの歴史がある。二宮さんのふるさと田辺自慢は尽きない。「僕が好きなのは、やはり扇ヶ浜かな」その田辺で菓子作

りをする喜びをかみしめる。「お客さんが美味しいうちでくれる笑顔が一番」。

出立ちの浜は失われたが、白砂青松の扇ヶ浜に2025年春、世界遺産20周年を記念した潮垢離場が整備された。行政、観光協会そして和菓子屋がスクラムで世界遺産熊野をアップデートする。

記事投稿・紀州の和菓子と文化を考える会代表・鈴木裕範和歌山大学客員教授

発行人・和歌山県菓子工業組合事務局長・高橋義明

## 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。



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



三重

10年の歩みが実を結ぶ  
挑戦する大切さと感謝の気持ちを胸に

この度、第28回全国菓子大博覧会・北海道（あさひかわ菓子博・2025）におきまして、創業以来守り続けてきた「伊勢極み海老せんべい」が、



伊勢極み海老せんべい

栄えある「名誉総裁賞」を受賞いたしました。創業10周年という記念すべき年に、このような最高の栄誉を賜りました事、またこの受賞がご愛顧くださるお客様のご支援の賜物であることに心から感謝申し上げます。

私たちが「伊勢極み海老せんべい」の販売を始めたのは、今からちょうど10年前。原料の魅力を最大限に生かし、固定概念にとらわれることなく、商品企画に妥協を許さず、付加価値の高い商



市役所表敬訪問

この受賞は、単に私たちのおせんべいが評価されただけではなく、創業から10年間、初心を忘れることなく誠実に「伊勢極み海老せんべい」を創ること、向き合うこと、守り育てること、そしてその思いに共感し、支えてくださったお客様や関係者皆様とのご縁がもたらしてくれたものだと感じています。

今回の受賞を機に、改めて菓子作りの原点に立ち返り、これまでのご愛顧に報いるべく、より一

千葉

戸田健志氏をお招きして  
和菓子講習会を開催

令和7年7月20日（日）千葉市にあるハッピー製菓専門学校を会場に、千葉県菓子工業組合主催による和菓子技術講習会を開催しました。講師には山形県の名店「菓遊専心戸田屋正道」の戸田健志



戸田氏講習会風景

社長をお招きし、「磯部理念に基づく安心・安全なお菓子づくり」の磯部理念とは、「をテーマに講習が行われました。当日は、県内各地から多くの和菓子職人や製菓関係者が集まり、戸田講

師による実技と講話を熱心に聴講しました。今回の講習では「ティラミス大福」「たまりまんじゅう」「葛煉餅」「十三里」「塩バター最中」の計5種類の製品が紹介され、それぞれの製法や材料の扱い方、販売への応用などが実演を交えて詳しく解説されました。

講習会の中では戸田講師の菓子づくりの約束事として「磯部理念（いそべりねん）」についても語られました。

講習会の最後には語られた戸田講師の掲げる「世界平和を目標とする」という人生哲学はスケールの大ききを感じさせる一言でありました。

エブ講習会」も実施し、全国各地から35名の参加申し込みがありました。戸田講師の誠実な人柄と、明るく気さくな話しぶりがそのまま菓子づくりに表れており、「戸田屋正道」が山形の繁盛店として支持される理由を感じさせる内容でありました。

日曜日の開催にもかかわらず会場は盛況で、熱心にメモを取る姿が多く見られ、関連企業7社の協賛もあり、各社から新商品の案内やサンプルの配布なども行われました。

この講習会の模様を録画・編集し、後日YouTubeで配信する「ウ



講習会菓子

長野

(株)アガタベーカリーの取り組み

4つの徹底

長野県松本市に2005年創業、現在2店舗を運営している(株)アガタベーカリーと申します。毎日幸せにするパン屋さん」を経営理念に掲げ、毎日奮闘しています。

こちらの長野県でも多分に漏れず、人材不足や原材料の高騰、働き方改革に日々悩んでいます。

この場をお借りしてまずは弊社の取り組みを紹介したいと思います。厳しい環境の中で事業を持続するには、やるべ

①効率の徹底ー2店舗で重複する作業を整理し、生地作り・分割・焼成・包装・梱包を1回1箇所で行う。人・物を行き来させ作業の均一を徹底する。

②機械化の徹底ー自動分割機・攪拌機・スライサー・自動釣銭機など機械でできることは機械に任せる。人の手や職人にし

③利益の徹底ー付加価値をつけて適正価格で販売する。店頭販売だけでは不安定なため、機会ロス・時間ロスをなくすため

かできないことに、時間・能力を注力することを心がける。

先の見通せないことはたくさんありますが、中小企業でもできること、とをしっかりと見極め、これから取り組んでいきたいと思っています。

長野県菓子工業組合松本支部・(株)アガタベーカリー



本店外観



神田店外観



アガタベーカリーの牛乳パン

に利益の出る卸売業をもう1つの柱とする。

④学びの徹底ーOJTだけではどうしても社員教育の時間や機会が不足してしまつたため、検定を利用した個別学習を強化し、評価することで

取り組む姿勢やモチベーションを上げる。パン技能検定・調理師・製菓衛生士・パンシ

エルジュ検定・QC検定・ビジネス検定など

以上が弊社の取り組みを簡単にまとめたものです。会員の皆様、どうされていきますか。良いアドバイスをいただけると幸いです。是非参考にさせていただきます。

層精進してまいります。これからも、変わらぬ味と真心を皆様にお届けできるよう、感謝の気持ちを胸にお菓子作りの道を

進んでまいります。最後に、このような素晴らしい機会を与えてくださった「あさひかわ菓子博」の関係者の皆様、

そして日頃から温かいご指導をいただいている三重県菓子工業組合の皆様、改めて厚く御礼申し上げます。

「すべてはおお客様の笑顔の為に」  
三重県菓子工業組合・株式会社幸福堂・門地章文



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」

#### 中華ちまき

#### 「中華ちまき」も多数

のお申し出があった商品です。この商品は竹皮を中国から輸入し、日本で



中華ちまき

ナッツが9種類といってもなかなか名前が出てきません。面白い商品です。最終的には21万個売ったのですが、この商品のお申し出数はほとんどない件数でした。内容は「ブラジルナッツがカビくさい」とか「ピスタチオが緑」とかです。ピスタチオが緑だ」はデメリット表示と呼ぶ「ピスタチオの表面の緑色は葉緑素によるものです。状態によっては濃い色になります」という記載をつけ

てある程度収まったのですが、もうひとつのブラジルナッツではずっと苦戦しました。ブラジルナッツという品種はなかなかお目に掛らないナッツで、私もこの商品で初めて知りましたし、その後売っているところは見

たことありません。ちなみに9種類のうちの品種だけが栽培種ではなく野生種で、臭いにバラツキがありました。ある個体は大丈夫だけれども、ある個体はカビくさいのです。お申し出がた

くさん来るので、当時は自分のデスクの後ろに補助机を置いて模造紙を敷き、商品が返ってくるたびにザーッとあけて、ブラジルナッツを選んで食べていました。私は一つも臭い商品には当たりませんでした。ピスタチオのように「野生種です。時々臭いものがあります」とは書けません。そこでまた理科の実験です。焼成時間を変え、P

OV値やAV値を測って、どれくらいまで行くとブラジルナッツの特徴を残しながら、臭くなくなるかの実験を続け、ようやくこれくらいだったから大丈夫では、というところまでたどり着きました。

た。この商品は90周年の1年間で販売を一旦終了するのですが、お客様から「毎週買っていたけど見かけない、どこで売っていますか」「いつごろ入荷するか教えてください」

い、「無くなって残念です」「もう終わりですか、再販ありますか」というようなお問い合わせを沢山受けていましたので、私はずっと実験を続けていて、ようやくこれならお申し出は来ない、かつブラジルナッツの特徴を出せると自信を持って再販出来る所まで行き着きました。ところが、いざ発売となった商品名が変更になり「8種のミックスナッツ」になっていたので。バイヤーが日

和って、ブラジルナッツを抜いて売られてしまいました。バイヤーには「1年間の努力をどうしてくれるんだ」と抗議したのですが「ブラジルナッツはもう怖くて嫌です」と泣きつかれました。今でも継続して「8種のミックスナッツ」で売っています。

ナチュラルチーズ  
成城石井ではチーズのお申し出もたくさん来ま

9面に続く

製造したちまきを巻いて作るのですが、「竹皮の臭いがきつい」「消毒臭や漂白剤の臭いがする」というお申し出を計8件頂きました。この時は原因が竹皮にある事はすぐに分かりました。竹皮は中国から輸入していたのですが、今までの産地から取れなくなり産地変更したところ、竹の臭いが強いものが来てしまってお申し出に繋がりました。ただ今回はチーズの時と違って原因は分かっても産地を戻すことはできません。どうしたかという、理科の実験です。前の竹皮は80度の熱湯に12時間漬けた後、40度のお湯に入れて20分間漬けて込んで使用していたのですが、同じやり方では臭いがきつ過ぎるので、ど

うしたら以前の竹皮と同じくらいの香りになる

か、延々実験を繰り返しました。異物を一旦除去し、70枚から80枚ずつまとめてバンドで緩めに束にして、70度のお湯に40分間漬けた後、更に12時間漬けておきし、70度のお湯に40分間漬けて、さらに40度のお湯で20分流水して湯切りすると、前の産地の竹皮と同じくらい

の臭いになることが検証できました。この手法に替えてから10年以上経ちますが、その後お申し出は一件も来ていません。メーカー様にはお手間を取らせてしまいました。が、ずっと売れていますので、結果的にはワインだったと思っています。

「9種のこだわりミックスナッツ」は、17年から18年にかけて年間21万個も売れた大ヒット商品です。この年は成城石井が90周年でしたので、それにちなんでこの年は9にこだわった商品をたくさん発売しました。

ちなみに成城石井は、小田急線の成城学園前にあった石井青果店が発祥なのですが、近所には何十年も前から海外旅行へ行かれる方が多く、「イタリアの街でこんなものを見た」「フランスでこんなものがあって美味しかったから扱って」というようなご要望をいただき、それを取り寄せているうちに今のような品揃えになったのだそうです。

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」

「9種のこだわりミックスナッツ」



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せんでした。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すが、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、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



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

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

もほろろで、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「売れなくなったらどうするのか」と言われて、二回目も撃退されました。3回目、これで駄目なら諦めようと、5種類くらいのシール見本を提案し、中に「危険、素人は食べな」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ものを混ぜておいたところ

ろ、社長からは、「この中ならこれかな」と現在のものを選んで頂きました。品質管理担当者の姿勢

た。値下げシールの横に貼ってあるのですが、お申し出は激減しました。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メーカーのレオン様の技術者にも来てもらって、一緒に調整を重ねてようやく商品が完成しました。包む時だけではなく、蒸した後、冷凍した後もすくしき出してしまったので、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。

### デーツ、落花生つくね

サウジアラビア産のデーツは、夏の暑い時期、センターに置いてあっ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)を答えたら「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りました。メーカー様にあった保存サンプルも全部通常品で、溶けてしまう原因が分からず、いろいろ調べていま

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

した。お客様はダッシュボードの上に置いていた訳ではないので、しょうが、夏場に冷房を切って外出し、家の中で35、36度になってしまったことで発生したのだと推測されました。「普通のところ

ろに置いていた。日陰に置いていた。何も異常はないはず」と言われるのですが、部屋の中が35度、36度になってしまったのは、製品は保ちません。結局、注意喚起文を記載して売るようにしました。

でズレが出て、お客様は家の中の35度が常温だと思っっています。あるお菓子を道の駅で見たのですが、「冷暗所、20度以下で保存してください」と書いてあります。広島の大手スーパーは常温惣菜に全て「25度以下で保存してください」と記入するようになりました。お客様からの反対意見は1件もなく、逆に保管場所を意識してくれるようになったそうです。お菓子でも同じだと思います。25度以下というように、具体的に保存温度を書いておくと、お申し出が少なくなります。

落花生つくね



私がメーカー様に伺った際、駅まで送って頂く帰り道で「このサンプルをしばらくダッシュ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ところ、1万8千食作ってしまったのが原因です。ご飯が足りなくなると、炊飯米を外から買ったのですが、輸送時の温度が高く、セレウス菌が繁殖して大規模な食中毒になり

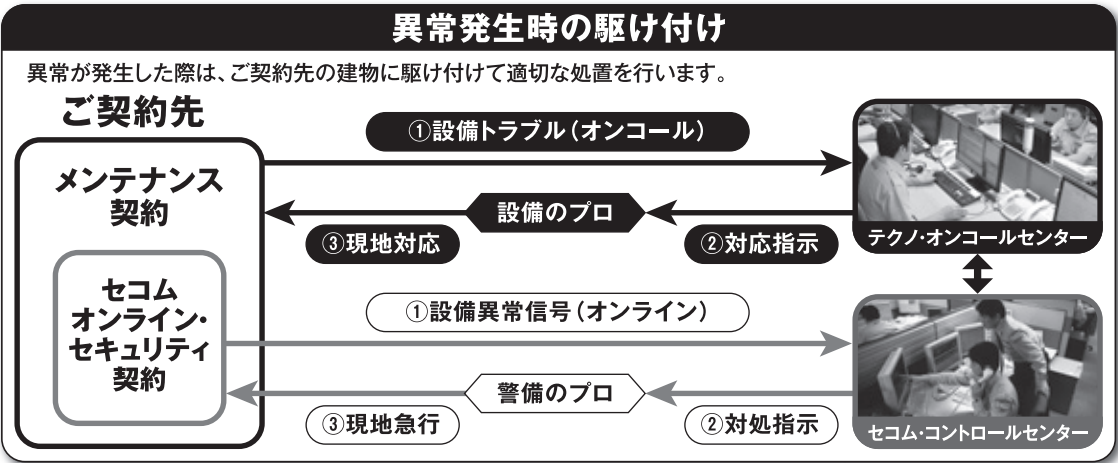
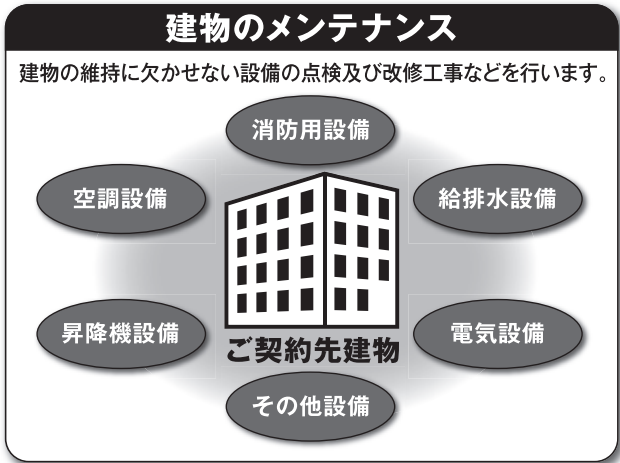
ました。この事件はキャパオーバーが大きな問題だったのですが、もう一つ気になったのは発生時期です。9月の事故ですが、私がイトーヨーカドーで品質管理部長をしていた当時は、駅弁大会は10月から3月までしか開催しませんでした。今はイトーヨーカドーやイ

と違ってお客様と作る方

た。値下げシールの横に貼ってあるのですが、お申し出は激減しました。

## 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。





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。

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

に買収された。日本が過去、優位を誇っていた経済環境は、気がついたら世界に買われるようになっていく。日本の経済力が落ちているし、成長力も落ちている。政策批判をすることが目的ではないが、再生する政治が行われていない。補助金や助成金というお金を出すばかりで、再生産につながる政策になっていないことが、日本の企業を弱体化させている。

怖いことに、世界は第三次世界大戦に備えている。欧州各国は起るのではと身構えており、武器を購入したり、麻酔薬を購入したりしている。

その②

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(株式会社コロパン・代表取締役社長)

ベントやランニングイベント、(社員の中にはプロボクサーがいるので)ボクシングの試

再建再生とは

再建再生で大切なのは、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、再建再生したことはない。属人的になると、例えば私が倒れたときに、この会社がこのまま順調にいくかと言うと、そうはいかない。誰もが再建再生できるようにするため、働く人々の心を前向きに変えてい

外部環境の変化

近年特に外部環境の変化が激しい。政治経済は、アメリカではトランプ大統領が誕生し、世界中に関税をかけ、大混乱になった。関税をかけると言っ

ランクトンがいなくなり、それを食べる魚がいなくなる。結局は人が食べる魚もいなくなる。C O2問題は、今の我々には関係ないと思う人が多いかもしれないが、5年後10年後は切実な問題になる。中小企業は、これら全てが絡んでいるが、どうにもできない。

ランプが同盟国を守らないと言っているの、自分の国は自分で守らなければならないため、防衛費は増大し8・7兆円である。一方、コロナ融資で回収困難が20兆円ある。ゾンビ企業といわれている企業が、どんどん倒産すると回収不能になる。これらも最終的には税金で賄うことになる。

日本はのんびりして買い負けし、全く足りない。技術革新は、第一次産業革命は蒸気機関である。第二次産業革命は石油、重工業である。第三次は原子力で、今は第四次産業革命で、IoTやビッグデータだ。我々は

否が応でも巻き込まれており、全てを設備するに莫大なお金がかかる。ということは富の独占が起る。ごく一部のお金を持っている人が、第四次産業革命のいろいろなメリットを得られ、独占していく社会が訪れる。

新規事業の拡大につながるイノベーションを促進する

我々中小企業がやらなければならぬことは、新規事業の拡大につながるイノベーションを促進すること。自分たちでできる、世の中に合ったイノベーションを起こすことが中小企業、特に食品業界の中小企業にとって大事だろう。AIロボッ

自己完結型

大事なこと、自己完結型の事業にしていこう。自分たちの会社が何のためにあるのかを忘

番、しなければならないことだ。自社の存在意義や目的を明確にし、それをどのようにして実現していくか道筋を立てる。これには(AIではなく、自分の頭で考える発想力と自らが行う実行力、行動力が必要である。

要なことは、自社の強みと時代の変化のベクトルを合わせる戦略を構築することだ。これから大きく世の中が変わる中で、どのように社会のベクトルに合わせるのか。そのために自分たちの会社を今の強みを踏まえてどう変化させていくのかが、要求される。

組むことはいいと思うが、まるまる依存してしまうと、いつの間にか自分の会社が他の会社コントロールされてしまうというところになりかねない。私の知る事例では、アライアンスで入ってきた会社に、最終的に全ての資本を握られ、乗っ取られてしまった会社があった。入ってきた会社は、キャッシュで、投資金額以上が回収できればいいので、結果、再生した会社は売却されてしま

トの投入、省力化の促進は、特に生産部門では有効だろう。労働力が不足してくるので、工場のロボット化は必要になる。今までは人が機械を使っていたけれど、下手するとAIに人が使われる時代になるかもしれない。次々と生まれてくる

る。これからの時代、社会に役立つものを作らない企業は、淘汰されていく。そのスピードは今ま

な。これからの困難な時代に、どう備えるか。大事なことは「自己完結型」の企業だ。もちろん連携やアライアンスはいいし、相手のあるビジネスは力強いが、リスクも大きい。企業は自己完結していかなければならない。アライアンスを一部

みをもう一度確認し、これからの困難な時代にどう対応していくのかをぜひ考えてほしい。



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「あなたの根っことは何ですか―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」

**橘** 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たいと思えます。自社の根っことは何なのか、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)** 今回このお話をいただき、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。その話をしたら祖母が「こんな儲からない商売はやめてくれ」と反対しましたが、祖父が「お菓子屋はいいぞ」と言ったそうです。父はそれを聞いて、菓子屋になりました。祖父が自分の息子に言った言葉と父が菓子屋の道を選んだ選択が正しいことを証明しようと思っていました。そういう意味で、根幹は親孝行だと思います。

**橘** 太郎庵さんのお菓子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。お菓子を通してお客様の心にぬくもりを伝えたい。お菓子を通して会津を良くしたい。ランタンは遠くを照らす اینکه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。

**橘** 人の心を温めていくかせればいいと思っています。

**橘** 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。直系で親子関係だと言いたいことがなかなか言えないなど、結構バチバチしてしまう話を聞くことがあります。義父であれば関係はいいかなと思います。

**橘** 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** レシピの根幹となる部分は、発売当初から変わらないうえすが、昨今の甘さを抑える中、ブラッシュアップはかけています。ただ、商品には保存料を使っていませんので、甘味度を抑えて糖度をキープする形で変えています。お客様から「いつもと変わらない」と評価いただければいいかなと思います。

**橘** 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。実際作ったこともあり、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。

**橘** 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。実際作ったこともあり、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。

**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** お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。

**橘** 朝日屋本店の根っこについて教えてください。

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

**橘** 朝日屋本店の根っこについて教えてください。

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

**橘** 朝日屋本店の根っこについて教えてください。

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

**橘** 朝日屋本店の根っこについて教えてください。

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

**橘** 朝日屋本店の根っこについて教えてください。

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

**橘** 朝日屋本店の根っこについて教えてください。

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



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





洋菓子講習【基礎編】

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

直径15cm 2台分

A. ビスキュイ アラ キュイール 全卵……………3個 グラニュー糖…100g 薄力粉…………100g 丸口金10番 帯 3・5cm×50cm×2 枚 底 15cm×2枚 B. ムース オフレイ ズ イチゴビュレ…160g	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%) ……………80g	C. ムース パンプルム 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
--	--	--



ムース パンプルムス フレーズ

グレープフルーツ リキ ュール……………20g 生クリーム(40%) ……………200g ホットメレンゲ…………70g D. ホットメレンゲ(2 班分 卵白……………80g グラニュー糖…………70g E. アンビバージュ ボーメ27度シロップ ……………30g
--

グレープフルーツ リキ ュール……………8g F. 仕上げ イチゴビュレ…………30g ミロワールヌートル ……………10g フランボワーズ ブルーベリー 〔仕込み工程〕 A. ビスキュイ アラ キュイール 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 オフレイ ズ ①半量のイチゴビュレと 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 パンプルム 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 ②ふやかした板ゼラチン を加え、あら熱をぬく ③グレープフルーツリキ ュールを加え、泡立てた 生クリームと合わせる
---	--

④ホットメレンゲをほぐ して、③と合わせる 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 ①シロップとグレープフ ルーツリキュールを合わ せる 〔組み立て〕 ①直径12cmのセルクルに Bを1台150g流し冷 凍する ②直径15cmのセルクルに ラップをし、イチゴビュ レとナパージュを合わせ たもので模様をつけ冷凍 する ③②にCを半量流し①を 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 ・5cm×47cmに切ったA を巻き付ける
--

滋賀 滋賀県食材活用

「餅の恵 mio」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  
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



餅の恵 mio

青年部では滋賀羽二重  
餅を加工して出来る「も  
なか種」と他の食材の活  
用をコンセプトに各自が  
研究開発した商品の持ち  
寄り会を経て選ばれたも  
のが「餅の恵 mio」  
であります。

最中館と「みおしずく」  
を使ったマシユマロを最  
中種ではさみ、最中種の

表側に「わたSHIGA  
輝く国スポ・障スポ20  
25」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

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



プレス発表

スポのPRをさせていた  
だき、9月24日には滋賀  
県商工労働部長、農政水  
産部長そして副知事を表  
敬訪問させていただき  
「餅の恵 mio」のプ  
レス発表をさせていただ  
きました。10月25日、27  
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、  
「みおしずく」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  
「みおしずく」を活用し  
た新しい滋賀県のお土産  
品になれば幸いです。  
滋賀県菓子工業組合・  
青年部前部長・押谷祥史