

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
 横申の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



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1042号(令和8年1月)

全菓連(正)会員は、全菓連団体PL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。



新年あけましておめでとございませう。組合員の皆様には、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。さて、昭和40年に設立された当会は、昨年、60周年を迎えました。1月13日に挙行される60周年記念式典は、本号が皆様のお手元に届いている頃には、無事に終了しているかと存じます。席上では、長年にわたり菓子業界の発展にご尽力された組合員の皆様、農林水産省をはじめ、全国中小企業団体中央会、一般財団法人食品産業センター、そ



「虹の煌めき」大阪二六会有志一同
 (大阪・関西万博展示作品)

「虹の煌めき」大阪二六会有志一同(大阪・関西万博展示作品)から1か月間は、同パビリオンのメインフロアにおいて、和洋菓子14作品を展示し、我が国の菓子製造技術を内外にアピールしました。同パビリオンは民間パビリオンにおいて、入場者数2位を記録することができました。組合加入のメリットとして始めた、組合員限定の経営セミナーは、全菓連ホームページ「菓子業界情報」の「組合員様情報」のページにアーカイブしており、いつでも視聴できます。新たに「和菓子」を世界に伝える海

をほじめ、全国中小企業団体中央会、一般財団法人食品産業センター、そ

た。入場数は26万人に上り、特に隣接する菓子ス

年頭所感 全菓連創立六十周年を迎えて

全国菓子工業組合連合会・理事長
 全菓連共済ビルディング株式会社社長
 長沼昭夫

長沼昭夫

さて、5月には、菓子業界最大のイベントであります第28回全国菓子大博覧会・北海道を、旭川市で開催させていただきます。皆様には、一般菓子の審査応募や、販売の申し込み、大雪ステーションの申し込み、多



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
 幅広い用途のバスターサー 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。

令和8年 年頭所感

総括・審議官 (新事業・食品産業) **河南 健**



令和8年の新春を迎え、謹んで年頭の御挨拶を申し上げます。

はじめに、このたび青森県東方沖を震源とする地震により、被害を受けられた皆様に、心よりお見舞い申し上げます。

被災された地域の皆様の安全と、一日も早い生活の安定・復旧をお祈り申し上げます。

全国菓子工業組合連合会は創立60周年を迎えら

れ、本年1月には記念式典が執り行われると承知

しております。また、昨年開催されました「あさひかわ菓子博 2025」が成功裏に終了されまし

たことにつきまして、皆様のご尽力に深く敬意を表すとともに、心よりお祝い申し上げます。

食品産業は、国内における市場規模が約100兆円に達し、国産農林水産物の仕向け先約6割を占めるなど、食料の安定供給の実現に向けて必要不可欠な役割を果たしています。また、800

万人を超える雇用の受け皿となっており、地域を支える重要な産業となっております。食品関連事業者の皆様には、我が国の食品産業の持続的な発展に日頃よりご尽力いただいております。

改めまして感謝申し上げます。近年は、原材料費・物流費・人件費など食料の供給に要する費用の増加、人口減少・高齢化による人手不足の深刻化、

気候変動・環境負荷低減への対応など、食品産業を取り巻く環境は大きく変化しています。これらの変化に対応するため、農林水産省では、第一に、昨年成立した食料システム法において、食品等の持続的な供給に

要する合理的な費用が考慮されるよう、事業者に対し、価格交渉等の協議の申し出に対する誠実な協議、商慣習の見直し等の提案に対する検討・協力について努力義務を課す仕組みを設けました。

また、適正な取引が行われているか監督し、指導・助言等を行う「フードGメン」についても体制の整備を進めているところで、今年4月から施行されることになりま

年頭に当たって

全国中小企業団体中央会 会長 **森 洋**



明けましておめでとうございます。令和8年の年頭に当たり、謹んで新年のご挨拶を申し上げます。

昨年は、戦後80年の節目の年でした。中小企業・小規模事業者は、激変する経済環境の中で多く

要する合理的な費用が考慮されるよう、事業者に対し、価格交渉等の協議の申し出に対する誠実な協議、商慣習の見直し等の提案に対する検討・協力について努力義務を課す仕組みを設けました。

また、適正な取引が行われているか監督し、指導・助言等を行う「フードGメン」についても体制の整備を進めているところで、今年4月から施行されることになりま

すので、食品関連事業者の皆様への御理解・御協力の下、努力義務の着実な履行による合理的な価格形成の推進、ひいては、持続可能な食料システムの実現に取り組んでまいります。

また、食料の持続的な供給を実現するために、食品の付加価値向上等の取組を促進することも重要です。食料システム法では、生産者との安定的な取引関係の確立、流通の合理化、環境負荷の低減、消費者の選択への寄与等の取組に関する計画認定制度を設け、金融・税制等の優遇が受けられることとな

っております。食品関連事業者の皆様には、こうした計画認定制度を積極的に活用していただきたいと考えています。

第二に、人手不足が深刻な食品製造業等において、省力化の取組を促進してまいります。昨年6

月には、食品製造業等の重点業種を対象として「省力化投資促進プラン」が策定されたところであり、このプランを着実に実行していくため、協働領域における業種横断的な技術の開発・実証や中小企業の省力化技術の導入に係る伴走支援など、中小企業庁など関係省庁とも連携しながら、食品産業の省力化を後押ししてまいります。

第三に、事業系食品ロスの削減や食品容器プラスチック資源循環など環境負荷低減の取組を推進してまいります。食品容器包装については、国内のプラスチック製品消費量の1/4以上を占めて

いると承知しておりますので、貴組合の皆様には、国内だけでなく国外をしっかりと見据えた事業展開を図っていただくことを御期待申し上げます。

昨年は、大阪・関西万博が開催され、多くの訪日外国人の方々に日本の食を楽しんでいただきました。来年には、横浜市にて国際園芸博覧会「GREEN×EXPO 2027」が開催されます。食や農、環境を軸に、持続可能な未来社会を国内外に発信する国家プロジェクトであり、国内外合

回る賃上げ、事業承継・事業引継、自然災害対策、DXやGXの推進、新分野展開、ものづくり補助金や省力化投資補助金による生産性向上、リスクリング等の「人への投資」、外国人育成就労制度・特定技能制度への対応策などの最重要事項については、中小企業組合等連携組織による知恵と力の結集により解決を図ることが必要です。

今年も中小企業と組合が我が国の力強い成長を実現する原動力であることと強く思いながら、会

員の皆様との連携を一層強化し、対応して参ります。本部では、食の分野における「攻める分野」「守る分野」を明確にし、「海外から稼ぐ力」の強化に向けた具体的戦略を策定してまいります。

日本の菓子は、国内のみならず訪日外国人の皆様からも高い支持を得ています。

結びに、丙午の年は「勢いとエネルギーに満ち、大きく飛躍・発展していく」といった意味合いをもつ年とされています。本年が、中小企業組合と中小企業・小規模事業者の皆様との情熱に満ちたご活動が実を結び、力強く飛躍される年となりますことを心よりご祈念申し上げます。

令和8年 元旦

令和8年 元旦

トル以外は再生プラスチックの利用が進んでいません。再生プラスチックの利用に関し、国内外で規制を強化する動きがある中、食品関連事業者など皆様の御理解と御協力を得ながら、また、関係省庁とも連携して食品容器包装の再生プラスチックの利用拡大に向けた技術的・経済的な課題を整理し、必要な取組の推進を図ってまいります。

これらに加え、農林水産省では、昨年「日本の農林水産行政の戦略本部」を設置いたしました。世界における日本の食の市場を創出し、食の分野を我が国の稼ぎ柱とする

とともに、農林水産業の生産基盤の維持による食料の安定供給確保、地域の維持・発展を図ることを目的としたものであります。本部では、食の分野における「攻める分野」「守る分野」を明確にし、「海外から稼ぐ力」の強化に向けた具体的戦略を策定してまいります。

日本の菓子は、国内のみならず訪日外国人の皆様からも高い支持を得ています。

結びに、丙午の年は「勢いとエネルギーに満ち、大きく飛躍・発展していく」といった意味合いをもつ年とされています。本年が、中小企業組合と中小企業・小規模事業者の皆様との情熱に満ちたご活動が実を結び、力強く飛躍される年となりますことを心よりご祈念申し上げます。

令和8年 元旦

令和8年 元旦

いると承知しておりますので、貴組合の皆様には、国内だけでなく国外をしっかりと見据えた事業展開を図っていただくことを御期待申し上げます。

昨年は、大阪・関西万博が開催され、多くの訪日外国人の方々に日本の食を楽しんでいただきました。来年には、横浜市にて国際園芸博覧会「GREEN×EXPO 2027」が開催されます。食や農、環境を軸に、持続可能な未来社会を国内外に発信する国家プロジェクトであり、国内外合

結ぶに、丙午の年は「勢いとエネルギーに満ち、大きく飛躍・発展していく」といった意味合いをもつ年とされています。本年が、中小企業組合と中小企業・小規模事業者の皆様との情熱に満ちたご活動が実を結び、力強く飛躍される年となりますことを心よりご祈念申し上げます。

令和8年 元旦

東北・北海道ブロック会議の概要 組合活動の活性化を議論

全菓連東北・北海道ブロック会議が、11月10日、盛岡市においてブロック内各道県から26名が参加して開催された。

会議は、開催地である岩手県菓子工業組合の菊地理事長による歓迎挨拶で開会した。来賓からは、岩手県中小企業団体中央会の瀬川専務理事から祝辞が述べられた。その後、

は、2015年から2025年にかけての組合員数変化率、賦課金の平均額、協賛会の有無について統一様式で報告があった。各道県ともこの10年間で17.51%の組合員数減少を経験しており、20%台の減少が3県、30%台が2県となった。賦課金平均額(年額)は6600円台から1万8000円台まで幅があり、1万5000円が4県と最も多かった。多くの道県で協賛会の組織化

が進んでいるほか、不動産収入を収益源としている例も報告された。山形県からは「組合事業の活性化が後継者育成につながる、退会防止にもなる」との意見が出された。

あさひかわ菓子博について、今後の開催に資するため、準備過程の記録を保存し、次期開催地へ引き継ぎたいとの意向が示され、総括報告が行われた。事業費削減のための開催期間短縮が有効であったこと、菓子販売

では受賞菓子の販売登録が遅れた一方で、販売が好調で予定していた在庫が短期間で完売したことなどが報告された。岩手県からは、褒賞審査について改善の余地があったのではないかと指摘があった。

全菓連への要望では、「原材料高騰への対応」と「組合活動奨励金」の2点が示された。原材料高騰については、青森、秋田、岩手各県から要望があり、全菓連からは、

もち米の必要量確保を優先課題として、卸売事業者の紹介、他の実需者団体との連携、関係各方面への要請を進めていくとの回答があった。北海道からは、地域の菓子団体と産地農協の関係強化により、もち米の安定供給を実現している事例が紹介された。組合活動奨励金については、岩手県から要望のあったスタンプリリー事業について、助成対象に加える方向で検討したいとの考えが全菓

連から示された。組合員減少対策では、青森、岩手、山形、福島各県から問題提起があった。岩手県からは、後継者不足や少子高齢化による退会が止まらない現状が報告され、若手事業者からは「組合加入が経営の制約になるのではないか」と敬遠されがちとの声を紹介された。異業種の取り組みも参考にすべきとの意見も出された。山形県からは、家族経営で厳しい経営を続ける組合員にとって組合のメリ

ットが感じにくい現状があり、加入メリットの積極的な発信や新規開店菓子店への勧誘、業界全体の活性化が必要との意見が述べられた。全菓連からは、関東・甲信越ブロック会議で紹介された千葉菓子工業組合との連携が報告された。山梨県からは、山梨県地場産物加工センター「かいてらす」において、1月の新年餅つき大会、2月・7月・9月の菓子祭りを開催した。7月の菓子祭りでは、あさひかわ菓子博出品菓子への入賞お披露目と即売を行い、9月の菓子祭りでは、豆類振興事業の支援を受け、「かいてらす」会館40周年記念「地場産メッセ2025」に参加し、餅つき実演や無料配布、実演販売、福袋販売などを実施した。

長野県からは、製菓衛生師試験準備講習会や和洋菓子製造WEB講習会を開催したことが報告された。中央会の補助金や原材料メーカーの協力により、講師謝金の多くを賄うことができた。共同購入事業としては、全菓

関東甲信越ブロック会議の概要 組合員減少への対策などを議論

関東甲信越ブロック会議が、10月22日、群馬県安中市において、ブロック内各都県から42名の参加を得て開催された。

会議は、開催地である群馬県菓子工業組合・沼尻理事長の歓迎挨拶で始まり、議案審議では、各県組合から事前に提出された議案として、菓子博への各都県の取り組みと結果報告、ならびに組合加入のメリットを伝える方策についての意見交換が主な内容となった。

各都県からの活動報告では、東京都から、あさひかわ菓子博には団体で参加したこと、都内ではマンション需要の高まり

により、マンション建設を理由とした廃業が増えている現状が報告された。経営力向上の必要性から、現在の業態別部会制を見直し、全員参加型の委員会制へ移行して活動の活性化を図ろうとする動きがあること、令和6年度から毎月第2日曜日「北千住お菓子直売日曜日」を定期開催していることが紹介された。

茨城県からは、組合員数が8名減少し101名となっていることが報告された。和菓子実習課程のある県立鉾田第二高校への講師派遣(2コース10時限)を行ったほか、技術講習会ではSNSを

活用したPR手法を学んだ。約7万人が来場した等間新栗まつりには組合員10店が出店し、官民一体で実施した「いばらきスイートフェア2025」には46店が参加、来場者は2万4千人、約2400万円の売り上げを記録した。また、県主導による菓子の海外販売事業では、海外向け成約件数が前年の36件から103件へと大きく伸びた。令和8年2月には創立60周年記念式典を開催予定であることも報告された。

千葉県からは、組合員数が3月現在で175名となり、2名の入会と13名の脱会があったことが報告された。出資金持分の払い戻しが続く中、寄附や肩代わりをお願い、役員への増資の依頼など

の対応を行っている。講習会・研修会はSNS活用をテーマに4回実施し、組合増収事業として菓子祭りを2回開催したほか、チバくんレンジ袋等の販売を行った。組合新聞は年2回発行しており、今年度は組合員募集を目的としたチラシを制作した。ネットを活用して安価にデザインから印刷まで行い、裏面には組合加入のメリットを列挙した内容とし、会議では配布が行われた。

栃木県からは、3月末時点の組合員数が240名で、3名の増加と14名の減少があったことが報告された。昨年度は、あさひかわ菓子博への対応や関東甲信越ブロック会議の当番県としての対応を行い、ブロック会議に

は54名が出席した。その他、和菓子講習会(17名受講)、組合機関誌の発行、春・秋の神社参典における献菓、価格転嫁対策講習会(16名受講)などを実施した。今年度は、あさひかわ菓子博への対応のほか、製菓衛生師試験勉強会(4名参加)、洋菓子技術講習会(27名受講)を行った。

埼玉県からは、組合員数が3月末で76名となり、3名減少したことが報告された。脱退理由としては、高齢化や後継者不足による廃業、原材料費高騰などによる経営不振が挙げられた。対策として、組合役員を中心に新規加入者の掘り起こしを進めるとともに、関連事業者への賛助会員参加を呼びかけている。昨年

度は10月に熊谷支部で菓子祭りを開催し、20店舗が参加した。無料イベントの集客力を実感したとの報告があり、今年度も同様の開催を予定しているほか、岩手県産および新潟県産もち米の輪転販売、技術講習会の実施を計画している。来年度には県菓子工業組合主催の菓子祭りや、新たな販売促進事業にも取り組むなどの報告があった。

新潟県からは、3月末の組合員数が277名で、高齢化や原材料高騰を理由とした廃業が主な減少要因であることが報告された。賛助会員研修会や製菓衛生師試験受験準備講習会、菓子研修会などを実施し、講習会では「やわ恋もち」を使用した菓子製造、県産小麦

「ゆきはるか」を使ったクッキー、吸水・粉砕処理を活用した製菓技術についての講習を行った。神奈川県からは、3月末の組合員数が248名で、昨年度は廃業10件、新規加入1件であったことが報告された。県組合で取り扱っていたもち米が入手困難となり、これまで無料としてきた手数料の有料化を検討している。組合事業としては、「一升餅」の文化継承を目的とした「誕生餅キャンペーン」を展開し、組合員の半数以上が参加している。今年度は、2027年の花博開催を見据え、県の観光推進事業に参画していく方針が示された。

山梨県からは、組合員数が57名であることが報告された。山梨県地場産物加工センター「かいてらす」において、1月の新年餅つき大会、2月・7月・9月の菓子祭りを開催した。7月の菓子祭りでは、あさひかわ菓子博出品菓子への入賞お披露目と即売を行い、9月の菓子祭りでは、豆類振興事業の支援を受け、「かいてらす」会館40周年記念「地場産メッセ2025」に参加し、餅つき実演や無料配布、実演販売、福袋販売などを実施した。

青森地震 組合員の被災者多数

12月8日、青森県で発生した地震において、組合員14件(1月9日現在)が被害を受けた。被害状況は、店舗や機械の転倒や電気・ガス・水道の破損、製品や原材料の破損などが報告されている。

お菓子の品質向上については、岩手県から定期的な技術講習会を開催しているものの、参加者が特定の組合員に偏っているとの報告があった。福島県などからは、組合行事や事業への参加が経営上のメリットにつながることで人手不足に対応している事例が紹介された。また、物価上昇についても「上げて当然」と経営者の意識転換が必要との意見があった。

全菓連では、全国組合幹部研修会で野崎洋光氏(和食料理人)を講師に迎え「いま見直したい和食の真髄と和菓子の魅力とは」をテーマに講演を行いました。

いま見直したい和食の真髄と和菓子の魅力とは

その①

野崎洋光氏(和食料理人)
尾関武男氏(ANZEN・PAX 取締役会長)
尾関勇氏(ANZEN・PAX 代表取締役・司会)

司会 本日は皆さんもよく御存じの和食の料理人の野崎洋光さんをお招きしました。実は野崎さんとアンゼンパックスの現会長は御縁がございまして、野崎さんは和食界の発展のために長年尽くされて、今も現役でいらっしゃるので、本日はお2人の対談形式でお話を進めたいと思います。

労働環境の改善については和食もお菓子も一緒に、両方とも職人を中心とした世界なので課題が

あり、そして今は時代が大きく変わっています。まずは労働環境改善の前提として魅力あるお店でなければならぬ。そして御経歴も含めて、これからの御提言もいただきたいと思いますので、よろしくお願いたします。

野崎 和食料理人の野崎でございます。皆様のお力になるお話ができるか分かりませんが、今日はよろしくお願いたします。

尾関会長 今日は親子で

こうしてお呼ばれを受けてまして光栄でございます。私も何年かぶりにこの会の皆様とお会いできてうれしいです。私も何年かぶりにこの会の皆様とお会いできてうれしいです。

私どもは和菓子屋さんとおつき合いが非常に長いものですから、お菓子業界について最近感じてお話ししたいと思っております。

野崎さん 尾関会長と尾関会長との御縁から始まった今日の対談ですが、尾関会長が青年会議所の現役のときに西麻布で出会ったそうですね。

の会の皆様とお会いできてうれしいです。私どもは和菓子屋さんとおつき合いが非常に長いものですから、お菓子業界について最近感じてお話ししたいと思っております。

野崎さん 尾関会長と尾関会長との御縁から始まった今日の対談ですが、尾関会長が青年会議所の現役のときに西麻布で出会ったそうですね。

それで、JC活動をされていて夜な夜な来てくださるんです。

13席の店がどうやって儲かるか考えてみて下さい。儲かるわけがないんです。JCの方がそれを起点として連日たくさん来てくださったんです。毎日だから同じものを出すわけにもいかないのです。大変です。ふぐ屋だから、ふぐ以外のものを出すことは意外と不可欠です。違うものはないかという要望を合間に受けました。

その当時は横文字職業が出てきた時代です。そ

れまでの和食店でガラス張りなんてことはありません。カウンターも四角い部屋の中にブロックで積み上げたもので隠れる場所が全然ありません。まな板がお客さんの目の高さにあって、そこで刺身を引くんですが、28歳の若造ですからびびっていました。

店の名前はとく山といいますが、写真家の林忠彦さんが名付け親です。銀座のルパンで太宰治があぐらをかいている写真を撮った方です。のれんは写真家の秋山庄太郎さんが書いてくださいました。

ふぐ屋ですからメニューは多いわけではありませんが、私はもともとホテルで懐石をやっていたのに特殊料理に入ってきたわけです。そういう中でふぐ以外のものもやるのが不可欠でしたが、その機会を尾関さんにいただきました。それでうれしく仕事をさせてもらいました。

司会 当時は休みがなかったのでしょうか。

野崎 若い子2人と僕で3人でやっていました。年中無休です。ランチを始めて、出前を始めて、

怒鳴られました。休ませようとして、そういうことを言うてくださる優しさです。そのように料理人をかかわってくれたんです。毎日見ているから、この料理人たちがどうにかしてあげよう。僕は28歳くらいだからお客さんに育てられました。レストランは人を育てません。SNSでうまくいったと投げかけてもいけないと、まずくても来てくれるんです。こいつを育ててあげようという優しさがあります。まずこの人は苦手だなという

野崎さんの手の動きがよく見えるし、野崎さんとお話を交えながら過ごしました。何回か行くと飽きてしまうので、もう少し違った美味しいものをお願いして、だんだん親しくなっていました。

野崎さんには仕事中にも声をかけていただいて、いろいろ教えていただいたのが御縁です。

司会 野崎さんはその頃はお幾つでしたか。

野崎 確か28歳だったと思います。今だから失礼なことを言いますが、安全アルミといったらアルミバックしかつくってないと思っていましたが、お菓子の包材をつくっていると聞きしました。

司会 ゆとりというか、遊びがあった時代ですね。野崎 そうですね。こういうものをつくってみたいなかというテーマをいただきました。次はこういうものを食べたいとか、地方でこういうものを食べてきたからそういうものはできないかなとか、じゃあつくってみたいという、僕らに自由さを与えてくれました。普通はお客さんにオーダーをいただかないと

〒963-0531 福島県郡山市日和田町高倉字大口原18-45

田中製粉株式会社

代表取締役社長 田中康夫

TEL: (024)958-2800
FAX: (024)958-3388

同じ客の立場で、写真家の秋山先生とよくお会いしました。彼もほとんど毎日のように来ていました。食い物に貪欲だねと言われましたので、食べるのが大好きで、安く美味しいものが好きです。赤坂、六本木のエリアはちょっと評判が立つと高くなっていて、ブランドが1つの値段をつくりません。今もそのき

7面に続く

〒963-8877

福島県菓子工業組合

理事長	神山 修一
副理事長	日夏 幸男
同	古川 雅裕
同	本名 善兵衛
専務理事	柳沼 泉
筆頭理事	平田 清喜
外役員	同

郡山市堂前町一六一七
電話 〇二四(九三三)五四〇六
FAX 〇二四(九三三)九一九九

〒990-0834

山形県菓子工業組合

理事長	鈴木 隆一
副理事長	戸田 正宏
同	布川 淳一
同	片倉 敬輔
専務理事	菅野 高志
常務理事	長谷川 浩一郎
会計理事	西谷 重雄
監事	武田 佐雄
同	佐々木 啓仁
青年部長	佐藤 慎太郎

山形県山形市清住町三丁目二番四五号
電話 〇二三一(六四四)四二二二
FAX 〇二三一(六四五)一六八八六

食品のおいさをパッケージで演出するお手伝い

テーブルクロス、植物由来原料丸皿、チルドカップ、バイオPETコップ、植物由来原料猪口、惣菜容器、クラフトフードトレー、植物由来原料角皿、紙皿、木製容器、植物由来原料角小皿、植物由来原料丸小皿、竹製箸

あれもこれも、高速です。

食品軽包装資材の専門商社

株式会社 高速

https://www.kohsoku.com

●盛岡営業所
〒020-0891 岩手県紫波郡矢巾町流通センター南三丁目6番9号
TEL.019-638-3395 FAX.019-638-3396

●本社
〒983-8555 宮城県仙台市宮城野区扇町七丁目4番20号
TEL.022-259-1611(代) FAX.022-258-7833



野崎洋光氏

かに御殿はすごいお店でした。朝9時に入って、夜中の3時まで働いて、給料は今で考えて7万円くらいでした。半年たつて、総あたりといて調理場が全員辞めることになりました。昔の気質で

す。そういう時代でした。その後、会社に預けられて、そこが自分のターニングポイントになった時期でした。怖い先輩がいて、怒られて、仕事をしなくてもいいから邪魔するなと怒鳴られ

ました。仕事する姿勢ができていなかったからです。整理整頓、片づけがきちっとできていないと仕事をさせてくれませんでした。謙虚さ、言葉の使い方もそうです。狹窄に移って辞めようと思いましたが、とにかく3か月だけ思いっきり仕事をしてみようと思つて、朝5時から6時に入って便器をきれいにし、鍋を磨く、冷蔵庫掃除する。それを全部一人でやっていたら仕事が見えてきたんです。三つ葉何本ある?と聞かれて、12本あります。昼間のお吸い物6人分だけ使えますとか、木の芽の数は?と聞かれても即座に返答できるようにになりました。それまでは言われたとおりにしか動いていなかった

です。それと前日に汚かった調理場がきれいになっていくから絶対におかしいと思われて、そのうちに首根っこをつかまれて、これをやってみろと仕事をどんどんいただけるようになっていきました。そうすると興味もわきました。

きついのが駄目なのはなくて、きつさは駄目だと思います。社会に通用する自分というものを教えてくれました。それから東京グランドホテル、八芳園と移りましたが、人とは絶対にもめません。先輩は調理場の上から5番目で、26歳くらいでしたが、社長以下、支配人、お姉さんたちからも慕われていました。横柄さもないし、謙虚で、人格が素晴らしいので、

後姿で人を教えていました。人に厳しい分、自分にも厳しかったでしょうから。正直にいうと、親方のことは親方だとは思わなかったです。昔の職人です。当時は経営者より親方が偉いので、経営者が言っても言うことを聞きません。本当に面白い時代でした。

陶芸家になりたいというたら器が焼けると思っていたら入るでしょう。でも、本来は焼かせてくれません。掃き掃除と薪割りを3年もやらされたら、やりませんか。写真は秋山庄太郎さんの弟子になったら、1年目は犬の散歩、2年目

入って徐々に深みにはまっています。初めて入ったのは吉祥寺のかに御殿という店でした。次は今ではありません。東信水産がやっている、狹窪の大漁苑という店でもなくかっこいい店でした。店の中を川が流れている数寄屋造りの店でした。その次が東京グランドホテル、八芳園となります。僕らがいるときは一日2000人くらい結婚式をやっていました。その後自分でも

店をやって失敗して、とく山につながつてきました。その後1989年に分とく山を出して、13席の店を8店舗まで伸ばすことができました。なぜ伸ばせたかというところ、ブラックだからです。しかし、ブラックでは店は続かないです。人の気持ちをつかまないといけない。訴えられないようにするにはコミュニケーションをとるしかない。今日はその辺まで掘り下げられるかどうかですね。

今の時代は答えを教える時代です。今はそういう時代だから、仕事はやらせません。そのかわり何が大事か、なぜこの料理をするのかということを考えさせないといけません。私は質問魔で、なぜこう料理するのか、何のためにするのかと質問するから、勉強しないと駄目なんです。それはお菓子の世界も一緒だと思います。持論を持たないと、どうしても僕らの世界は曖昧でしたからダメです。昔から決まっていたら、とか。そうではなくて、歴史を調べることにしたんです。例えば日本料理の水無月はお菓子から来ています。竜田川もそうですよね。竜田揚げは皆さん御存じでしょう。味付けをして、片栗粉をつけて揚げます。唐揚げとフライドチキンはどう違うでしょう。僕にしたら一緒です。もみじ色に揚げることを竜田というけれど、緑に揚げて

もみじ色に揚げることを竜田というけれど、緑に揚げて

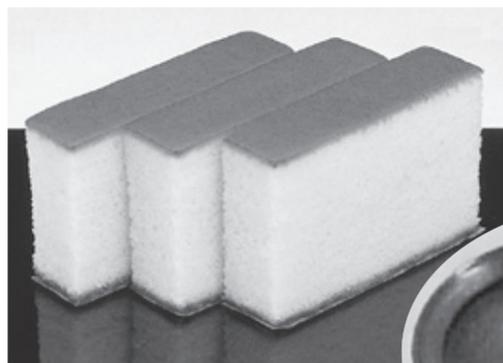


ダイヤコック印のダイヤは、砂糖の結晶をシンボル化したもの。コックには「砂糖を使っておいしいものを食べましょう」という会社の愛情が込められています

上白・グラ・三温・液糖
和田製糖株式会社
代表取締役社長 和田 哲義

本社 東京都中央区新川2-9-1 ☎03-3555-0310
市原事業所 千葉県市原市海浜通2-15-1 ☎0436-43-8052
URL: http://www.wadasugar.co.jp

長崎カステラ・桃カステラは長崎県菓子工業組合の商標登録銘菓です



長崎カステラ 登録 第5003044号



桃カステラ 登録 第5151942号

長崎県菓子工業組合

長崎市八幡町4-26 TEL (095) 826-0431 FAX (095) 820-2317

梨山 続く菓子店 時代に沿った商品づくり

昨年、あさひかわ菓子博におきまして、優秀全菓賞をいただき名誉な年となりました。

私はこの家に嫁ぎ四十年となります。義父母は糖衣がけの卸を生業としてきました。大きな金平糖の回転する機械の前に立ち、夏には四十度を超える中、和ぐるみ、落花生に砂糖の蜜をかけていく作業です。当時は明治生まれの祖母もおり、百年続く家業でした。

主人の代になり、商品を直接お客様に販売した



菓子工房くるみや

のようになりました。贈答用のお菓子を求めになるお客様も多く、先方様に喜ばれるとお聞きすることが私どもの励みとなっています。

開店当時、県道沿いにあるものの周辺は住宅やぶどう畑が点在する静かな環境で、お客様は来てくれるだろうかと心配して

滋賀 地域の魅力を発信 障害者にて和菓子ブース出店

滋賀県菓子工業組合青年部は、10月25日から27日にかけて開催された全国障害者スポーツ大会(障スポ)において、地元菓子の魅力を広めるための出店事業を行った。



全国障害者スポーツ大会

今回の出店では、近江三方庵の「でっちようかん」「近江みたらし餅」、かぎや菓子舗の「ようこ」「湖の餅tae」、鶴屋吉正の「ニシノカケラ」、ニコニコ堂の「近江ういろう」「おいもさん」、押谷製菓舗の「餅の恵mio」である。滋賀県のブランド菓「みおしずく」を使った最中で、皮の表面にマスコットキャラクターが印刷されているユニークな商品だ。事前の宣伝効果もあり初日から予定数が完売、二日目に品切れとなり、三日目に補充した分もすべて売り切れる盛況ぶりであった。

滋賀県菓子工業組合が60周年を迎えるにあたり、この「mio」は記念菓子としても登場予定で、現在は苺の形を

富山

メーカー5社を招いて、 油脂の勉強会を開催

洋菓子協会と連携して

今年度より富山県菓子工業組合の理事長をしております株式会社ボン・リブランの松井です。昨年度からは富山県洋菓子協会の会長も務めております。富山県も他県と同様に会員数が減ってきていて、会員拡大のために、

が、娘たちの力も借りて何とか食らいついでいる今日この頃です。また、自営業は何かとお店最優先の生活になりがちかと思いますが、営業時間を

短縮し、月2回休業日を増やすなど、娘たちなりの「働き方改革」も進行中です。これまで長く続けてきたこの家業を、後継者が

普段使用していないメーカーの話聞く機会はないので、今回はなるべく多くのメーカーに来ていただき、説明を聞くことにしました。



ブース風景

何か会員のためになることはないか、また従業員の方も参加できることはないかと理事で話し合ったところ、原材料の勉強会という意見が出て、今回は油脂についてメーカー企業様に講師になって頂くことにしました。

- 1. (株) ADEKA
- 2. 日油(株)
- 3. 不二製油(株)
- 4. ミヨシ油脂(株)
- 5. リボン食品(株)

した可愛らしい最中種の製作が進められている。未来へと続く新しい菓子の姿に期待が高まる。

来場者が多く、各店舗の商品が次々と売れていき、結果としてすべての商品が完売するという快挙を達成した。販売員か

以上、5社がそれぞれ得意の機能性油脂や原材料不足に対応した強化油脂等を和菓子、洋菓子の試食サンプルとともに説明していただきました。参加者全員こんな貴重な機会を得られて大変勉強になったことと思います。

滋賀県菓子工業組合



出店風景

ら「全国のお客様と直接お話をできて楽しかった」「滋賀の菓子をPRできた」との声が寄せられ、地域の魅力を伝える手心えを感じていた。滋賀県の菓子に触



プレゼンテーション

滋賀県菓子工業組合青年部長・堀内規雅

富山県菓子工業組合理事長・松井敏幸

秋田

四代目を引き継いで 変わらぬ味と誠実な菓子づくり



なまはげサブレ 18枚入り

人口減少に直面しています。更に物価高騰、洋上風力発電事業の撤退、加えて、熊被害によるお客様の外出控えなど、経営に打撃を与えているのが現状ですが、一方では、醸造所・ホテル・サウナ施設等が続々オープンしており、これからの町おこしの盛り上がり期待を寄せております。

和五五年に、三代目である私の父が他界し、創業百年の節目の年に、四代目の後継者として店を引き継ぎました。私の曾



なまはげサブレ

祖父である初代、祖父の二代目、父の三代目と時を重ねることに技と信頼を積み上げ、大正・昭和・平成・令和と時代が移

り変わる中でも、変わらぬ味と誠実な菓子づくりを守り、地域の人々の冠婚葬祭や日常のひとつきに寄り添い続けてきました。

幼い頃から、菓子づくりの現場の身近で育った私が今感じていることは、お客様の支えと、そのつながりを大切にしたい。できた三代にわたる百年という重い歴史です。



なまはげの手みやげ

心構えを何度も思い出し、そして、父から教わった技術を確かなら

日々仕事に向き合っています。新体制となったゴンタロー製菓で、自社の菓子を守りながら、地元食材を生かした新商品づくりに

全力を尽くし、新規顧客開拓にも取り組んでいます。歴史に甘んじることなく、次の百

青年部ブロック長がゆく

島民に愛される和の甘みー 佐渡「池田菓子舗」を訪ねて



沢根だんご

金山が世界文化遺産に 潟から越佐海峡をフェリ登録されて一年余り。新

半、さらに車で30分ほど進むと、海風にさらめく真野湾とゆるやかに連なる山並み、そして田んぼの上空を優雅に舞う朱鷺の姿が迎えてくれます。



RIVAGE

新粉で作っているんですよ。冷たくして食べると、舌触り白玉のような口当たりにな

また「池田菓子舗」では以前、週末限定で洋菓子も販売していましたが、息子さんが修行から

帰ってきたことを機に、この6月、数軒隣に「PURETOS RIVAGE」を開

苦勞も多いといいますが。それでも、和・洋それぞれの菓子づくりを通して

地域に寄り添い、朱鷺が舞う佐渡の豊かな風景とともに歩んできた池田さん一家。訪れた人の心にも、島の恵みのような温

かさがそっと残るお店でフェリーの運航状況など

「池田菓子舗」です。同店のルーツは昭和の初めに開業したお饅頭店で、現在の形となったのは1960年代。店に入ると、ガラスケースには

野湾の港で采えた沢根地区で、佐渡金山へ向かう人々が携行食や土産物として親しんできたものだという

一口サイズの薄くしっとりとした皮の中には、上品な甘さのこしあんがぎゅっしり。「佐渡産の上



池田菓子舗

池田 朋弘

〒952-1433

新潟県佐渡市沢根籠町35

TEL:0259-52-6643

店舗データ

新年あけましておめでとうございます

岩手伝統銘菓 岩谷堂羊羹 製造元



岩谷堂

代表取締役 菊地 清

〒023-1131 岩手県奥州市江刺愛宕字力石 211

TEL.0197-35-2636 FAX.0197-35-1999



保水性糖質素材



▼こちらから▼



検索

ピュアトースのチカラ

https://www.gunei-chemical.co.jp/puretose.html

GCI 群栄化学工業株式会社

本社・高崎支店

〒370-0032 群馬県高崎市宿大類町797-6

TEL 027-353-1805

年へ向けて挑戦を続けていきたいと思ひます。四代目を就任して二年となりましたが、経験不足と実力不足のため、会社を引っ張っていく難しさに直面しております。

秋田県菓子工業組合・ゴンタロー製菓株式会社 代表取締役・初山功

岡山

白十字本館リニューアルオープン 『HAKUYA COFFEE』・『とらんじっと』(TRANSIT)のバームクーヘン

1957年創業の岡山を代表する洋菓子店「白十字」は2025年10月31日(金)白十字本館(旧今店)をリニューアルオープンしました。岡山のソウルフードともいえる白十字のワッフルは68年の歴史を受け継ぎ愛され



自家製サルシッチャワッフルサンドプレート

ペースに生まれ変わり、パリスタ厳選豆の珈琲や、地元美作の番茶、素材に合うようにブレンドされた生地を使ったワッフルサンドを提供。朝8:00~11:00のモーニングメニューはワッフルの卵サンドと麩ドレッシングのサラダや定番商品のバターケーキと自社農園の苺ソースをかけたヨーグルト、寒い季節に体が温まりそうな季節のポタージュをセットしたほっこりメニューも。



外観



店内

11:00~14:30のランチタイムはワッフルサンドプレートセット(W



HAKUYA COFFEEオリジナルケーキ5種

EGG、スモークサーモニアポカド、照り焼きチキン、自家製サルシッチャの4種。オニオンリングとポテト、麩ドレッシングのサラダにポタージュとドリンクがついて体にも優しいメニュー。他にも『HAKUYA COFFEE』オリジナルのケーキや季節のフルーツを挟んだワッフルサンドと種類も豊富です。

店舗左側の新ブランド「とらんじっと」のバームクーヘン工房で仕上げたバームクーヘンは、岡山産の小麦の風味を生かし、しっとりやさしい口どけで素材の良さひと手間が体になじむ。

他にも『HAKUYA COFFEE』オリジナルのケーキや季節のフルーツを挟んだワッフルサンドと種類も豊富です。

岩手

「組合まつり」i-TOKYO「技と食の祭典」~「出展」岩手県菓子工業組合

岩手県菓子工業組合(理事長菊地清)では、去る10月29~30日に、東京国際フォーラムで開催された「組合まつり」i-TOKYO「技と食の祭典」へ出展



菊地清理事長

は、東京都と全国の小企業組合がリアルと

オンラインの展示会場に大集合するもので、各組合製品の展示・販売・実演等、各業界組合の知名度アップに繋がる大きなイベントとなっている。当組合としては、今回で7回目の出展となった。今回も、厚労省の働き方改革推進支援助成金を活用し、各種イベントに対応した。ワークショップ会場で開催した試食会では、組合員事業所5社が岩手県産の栗や里芋、

黒豆、地酒、米粉を使用した各製品を紹介し、来場者に試食アンケートを実施した。回答されたアンケートでは、「こんなにおいしいお菓子が岩手にあるのを知らなかった。ぜひ周りの皆にお勧めしたい」、「職人の方のお話から、食材に対する考えや各商品ができた経緯などが聞けて、いい機会になった」などたくさん感想や意見が寄せられ、今後の新製品開発に



試食会

また、岩手県中小企業団体中央会、岩手県観光協会の協力を頂き、県内各地の観光紹介も行われ、来場者の大きな関心を誘った。当組合では、今後も組合まつりへの参加を通じ、安心安全な岩手県産の菓子・パンの普及拡大につなげるべく取り組んでいきたいと考えている。岩手県菓子工業組合・小沢仁

Advertisement for EISHIN CHEPA (シェフパティシエ専門学校) featuring a chef and text about baking and confectionery courses.

Advertisement for International Culinary School (国際調理製菓専門学校) with a list of courses and contact information.

Advertisement for APRON (えぶろん) school, highlighting its focus on confectionery and baking.

Advertisement for Hiraoka Gakuin (平岡学園) seeking teachers for its confectionery school.

Advertisement for Tsuji (辻) school, offering courses in confectionery and bakery management.

Advertisement for Honmonryok (ほんもりょく) school, emphasizing its long history and focus on traditional confectionery.

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。同展では松林千宏氏(お菓子勉強家)を講師に迎え「お金がなくても大ヒット!お菓子のトレンドと成功事例をテーマに講演を行いました。」

先月号より続く。

この10年で100倍に伸ばしたお菓子があある?!

カバヤの「塩分チャージャー」である。某パレルのデータによると、今は春夏秋冬の四季ではなく、春夏秋冬の四季といわれている。5月から早くもだんだん暑くなり、7、8月と猛暑、9月になってもまだまだ暑い。5か月間も夏

「Harvest Snaps」(ハーベストナップス)は北米で展開されている日本という「お菓子」である。お菓子売り場での展開を交渉していたが、向こうの商流通では、いわゆる場所代を払わないと店頭にも並ばないというような状況であった。何か突破口はないかと悩んでいたとき、スーパーの野菜バイヤーの目に留まり「これはえんどう豆で作っているんだから野菜でしょ?、それなら野菜売

その②

お金がなくても大ヒット! お菓子のトレンドと成功事例

運べるタブレットが開発された。メーカーの皆さんは既にいろいろな商

SHOW TIME に乗っかり大ヒットした駄菓子!?

松林 千宏氏 (お菓子勉強家)

大人気な大谷翔平選手、見ない日は無いくらい活躍が目覚ましい。これだけたくさん露出している、大谷選手とスポンサー契約はさすがにできないものの、せめて何か共通点はないかと考えたのが、ココアシガレットで有名な駄菓子のオリオンである。ココアシガレットは、そもそも縁側でタバコを

地において何ができるかを模索すれば、ローカル

お金をかけずにできる価値はスバリ○○○○?

お金をかけないと価値なんてなかなか出せないと思うが、出せるものがある。菊水堂のポテトチップス。価値は「鮮度」である。ポテトチップスを「揚げたその日にあなたの御自宅に郵送します」と「できたて」という価値を届けている。

品をお持ちだと思おうので、暑さに対してチャンスがないかを探り、チャレンジして欲しい。

吸っている、お父さんの背中が格好良かった、そんな憧れを形にした商品だった。

大谷選手はアメリカ戦を前に「憧れるのをやめましょう」とチームメイトを鼓舞した。憧れては勝てないので、今日は憧れるのをやめて戦いに行こうと。大谷選手とココアシガレットの共通点は、「憧れ」。ココアシガレットをかつてのタバコ型ではなく、タブレット型に変更し「憧れるのをやめた」ココアシガレットのタブレット菓子。憧れるのをやめた「大谷選手

これからの、海外もお菓子の大切な市場ひとつである。

も単価を上げることでもきている。

終わりに

「お菓子は楽しく」。どうしてお客様はお菓子を買いのたろうか。食事は満たしきれないものを、お菓子に求めているのだと考えている。昨今のグミブームを見ても、お菓子には楽しさが必要ではないか。

皆さんも、遠慮で「おやつは300円まで」と

て、何なら話題にしてもらえるかを考えることが大切である。

今は物価高であり、お菓子なんて買う余裕が無いのが本音。お菓子を作る側は「こんなにもすごい商品だから」と作り手の主語で語ってしまうのだが、世の中に対し、自分たちのお菓子がどう入り込んでいけるのか。すき間を見つけ、どうしたら生き残れるのかを考

野菜売り場で売れまくっているお菓子がある?!

カルビーは日本ではナンバーワンのスナック菓子メーカーであるが、海外の商流通は日本と違い、入り込むことは難しかったが、成功した事例がある。

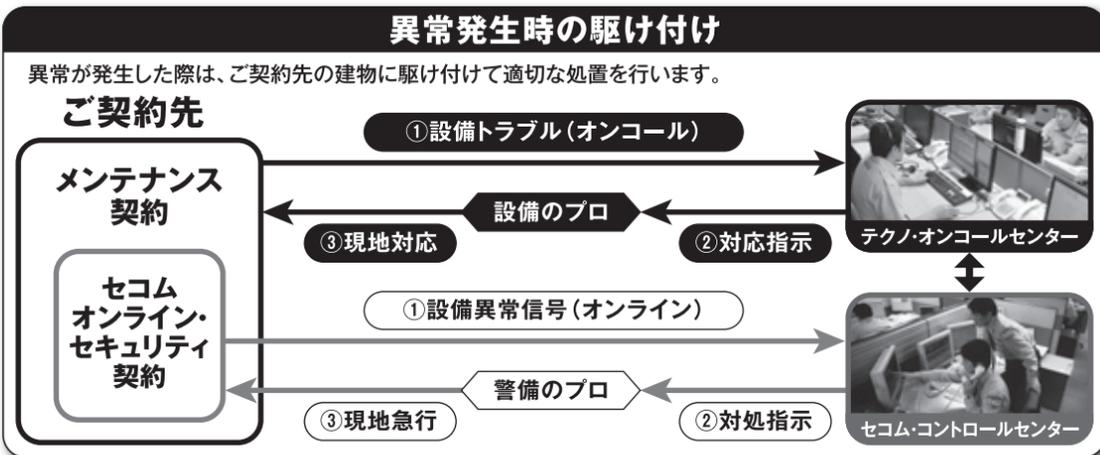
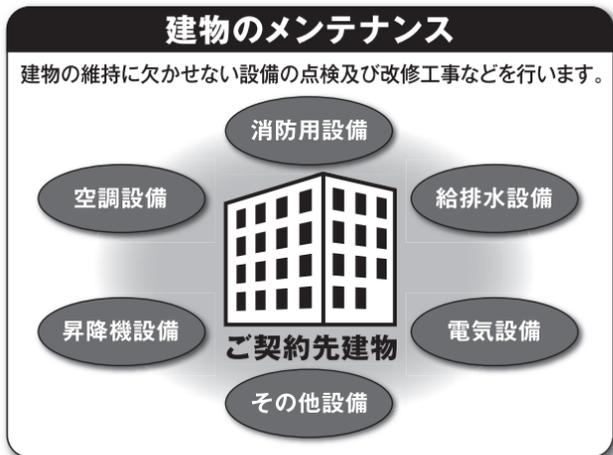
は、他の食品やサービスも見てみると価値の向上につながる。

言われてウキウキした記憶はないだろうか。あのお菓子は今でも思い出せるだろうし、そのときの光景が目につかぶだろう。やはり、お菓子は楽しいものであるべきだ。

もう一つは、お菓子を作る・売ることに携わっている皆さん自身が、楽しくお菓子を作っていた

セコム株式会社の「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。



令和八年 新春のご挨拶

精糖工業会 会長 森本 卓



謹んで新年のお慶びを申し上げます。

日頃は弊会に格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

まずは、砂糖製品をご愛顧いただいている消費者・ユーザーの皆様により御礼申し上げます。また、燃料費等の輸送コストの高止まりが続く厳しい状況の中、製品の安定供給に日々尽力頂いております。特約店をはじめとする流通の皆様に対し深く感謝申し上げます。

北海道のてん菜糖業や鹿児島離島及び沖縄の製糖業に於ける設備の老朽化も著しく、このままでは、生産者の皆様が丹精を込めて作ったてん菜やサトウキビを砂糖に加工出来ない事態に陥る危険性が日に日に高まっています。北海道のてん菜は、

界では、各加盟会社において、精製糖工場の統廃合や、系列を超えた精糖企業の合従連衡などを繰り返しつつ、日本の食や農業、南方の離島政策に貢献すべく民間企業として最大限の努力を重ねてきています。

しかしながら、同じ糖価調整制度の下での調整金負担において、長年にわたる公正・公平な運営がなされておらず、例えば同じ35年間の異性化糖業界の調整金額負担額は約1千億円に過ぎません。その結果、民間企業として文字通り血のじむような努力を積み重ねているにも関わらず、適切な調整金負担をしていない代替甘味料や、そもそも糖価調整制度の対象となっていない、主に海外で化学合成により製造される砂糖の数倍の甘味度を持つ「高甘味度甘味料」により、我が国の砂糖市場は通減を余儀なくされ、砂糖生産量の減少が代替甘味料とのコスト差を更に広げ、その結果として砂糖消費の更なる減少を招く「負のスパイラル」に陥っています。

近年、我が国の甘味資源策物を支える基礎となる糖価調整制度の財政基盤である農畜産業振興機構(AIRC)の砂糖勘定の累積赤字は急速に拡大しており、その額は2024砂糖年度末で前年とほぼ同水準の595億円見込みと、引き続き借入限度額800億円を超えかねない危険水域にあります。即ち、あと200億円赤字が増えれば、制度上は北海道のてん菜と南の島々のサトウキビを支えられないことになりま。

前述の通り、我々精糖業界は、長年にわたり(国庫からの補填分を除き)ほぼ一手にこの制度を支えて参りましたが、民間企業としての努力もはや限界に近づいています。北と南の大切な甘味資源作物を守ることは、我が国の食料安全保障、そして経済安全保障、加えて離島国境政策にも繋がる非常に重要な国民的課題であり、今まさに、異性化糖や高甘味度甘味料など全ての甘味に関わる関係者が覚悟を以て前面に出てオールジャパンで支える体制を整えることが喫緊の課題だと認識しています。既に主要国に比してほぼ半減となってしまう一人当たりの砂糖消費量(日本の年間約15kgに対し、米国は33kg、ドイツは40kg、ブラジルは52kg等)を直視し、消費者の皆様にかかれま

えは異性化糖と砂糖は力ロリーも成分もほぼ同じ甘味料です)や「無糖」「低糖」といった広告に惑わされることなく、緑豊かな北海道の大地と、美しい南の島々の地域社会を守る為にも、今一度、天然甘味料である砂糖の良さとその価値を認識して思う存分消費して頂きたいと思ひます。

またユーザー様に於かれましては、単に価格が安いからと言って砂糖から他の代替甘味料に安易に切り替えることなく、砂糖の持つ食料安全保障、経済安全保障、地域貢献、国土保全、持続可能な地域社会への貢献といった「社会的価値」にも目を向けて頂き、今一度、砂糖を正規の甘味料として積極的にご使用頂きたいと願う次第です。

そして政策当局の皆様にかかれましては、今以上に強い使命感を以て糖価調整制度を守り、前例にこだわることなく省庁間の縦割りの壁も乗り越えて、まっすぐな志を以てより公平・公正な制度の運用をお願いいたします。

今年(うま)年、勢いとエネルギーに満ちて活動的になる年です。関係者が一丸となって天然の甘味資源を守り、我が国に今一度勢いとエネルギーを与えられる一年になることを大いに期待しつつ、皆様にとりまして素晴らしい年となりまして素晴らしい年となりますよう、心から祈念申し上げます。私の新年のご挨拶いたします。

令和八年 元旦

えは異性化糖と砂糖は力ロリーも成分もほぼ同じ甘味料です)や「無糖」「低糖」といった広告に惑わされることなく、緑豊かな北海道の大地と、美しい南の島々の地域社会を守る為にも、今一度、天然甘味料である砂糖の良さとその価値を認識して思う存分消費して頂きたいと思ひます。

またユーザー様に於かれましては、単に価格が安いからと言って砂糖から他の代替甘味料に安易に切り替えることなく、砂糖の持つ食料安全保障、経済安全保障、地域貢献、国土保全、持続可能な地域社会への貢献といった「社会的価値」にも目を向けて頂き、今一度、砂糖を正規の甘味料として積極的にご使用頂きたいと願う次第です。

そして政策当局の皆様にかかれましては、今以上に強い使命感を以て糖価調整制度を守り、前例にこだわることなく省庁間の縦割りの壁も乗り越えて、まっすぐな志を以てより公平・公正な制度の運用をお願いいたします。

今年(うま)年、勢いとエネルギーに満ちて活動的になる年です。関係者が一丸となって天然の甘味資源を守り、我が国に今一度勢いとエネルギーを与えられる一年になることを大いに期待しつつ、皆様にとりまして素晴らしい年となりまして素晴らしい年となりますよう、心から祈念申し上げます。私の新年のご挨拶いたします。

令和八年 元旦

<h3>長野県菓子工業組合</h3> <p>〒390-0805</p> <p>松本市清水二丁目八番七号 電話 〇二六三(35)一〇三二 FAX 〇二六三(35)八二〇七 Eメール naganokashiko@gmail.com</p> <p>理事長 手塚 宏行 副理事長 峯村 芳秀 同 山崎 一男 専務理事 赤石 修一 事務局 廣田 謙一 外役員 一同</p>	<h3>三重県菓子工業組合</h3> <p>〒514-0033</p> <p>津市丸之内一丁目一五七 電話 〇五九(五三)一一五七 FAX 〇五九(二四)六六七〇</p> <p>理事長 岡 幸男 副理事長 濱田 典保 同 佐々木 慎二 同 中村 伊英 同 相馬 泰夫 専務理事 加藤 浩二 外役員 一同</p>	<h3>静岡県菓子工業組合</h3> <p>〒422-8067</p> <p>静岡市駿河区南町2番23号 コーポマックス2B号(2F) 電話 〇五四(二八三)五五七五番 FAX 〇五四(二八三)五五七六番</p> <p>理事長 土井 宣博 副理事長 中島 淳一 同 戸塚 裕佳 同 磯村 和恵 同 大谷 智久 専務理事 長谷川 英輝 同 鈴木 英智 同 若木 順也 前理事長 森田 正章 顧問 森田 紀章</p>
---	---	--

<h3>石川県菓子工業組合</h3> <p>〒920-8203</p> <p>金沢市鞍月2丁目20番地 石川県地場産業振興センター新館5階 電話 〇七六(25)七〇七七 FAX 〇七六(26)九九二四</p> <p>理事長 浦田 東一 副理事長 諸江 正隆 同 長池 則正 同 谷口 義則 顧問 小出 慎司 同 高木 竜也 専務理事 中田 進也</p>	<h3>福井県菓子工業組合</h3> <p>〒918-8231</p> <p>福井市問屋町一丁目二五〇 電話 〇七七六(22)〇八三四 FAX 〇七七六(22)〇四二一</p> <p>理事長 平山 治 副理事長 田中 義乃 同 宮村 秀美 同 村中 洋祐 専務理事 岡崎 幸誠 常任理事 河崎 淳一 青年部会長 田中 秀信</p>	<h3>岐阜県菓子工業組合</h3> <p>〒500-8844</p> <p>岐阜市吉野町三丁目十五 MSビル3F 電話 〇五八(20)五二〇〇 FAX 〇五八(20)五二〇三</p> <p>理事長 沢田 誠 専務理事 青木 利博 副理事長 藤吉 一郎 同 鈴木 敦資 同 古田 一利 同 田口 敦資 同 中田 昭男 同 中田 昭男 会計理事 山田 誠</p>
--	---	--

和歌山県菓子工業組合

〒640-8404

和歌山市湊一三二四一六
電話 〇七三(423)〇五四三
FAX 〇七三(422)二八三九

理事長 森山 昌彦
相談役 中井 啓祐
他役員 一同

神奈川

季節感を大事にした「お菓子」と「杉田三昧」

大正11年創業の「菓子一」はJR新杉田駅と京急杉田駅をつなぐ商店街に店を構えています。3代目の相原一司さんにお話をうかがいました。ここ杉田の地は米作り

して杉田梅林が有名になり、江戸中期から明治前半にかけて多くの文人墨客が杉田を訪れたといひます。歌川広重もこの地を訪れ「武州杉田の梅林」を描いています。この華やかな杉田梅林を偲ぶお菓子として創作されたのが「梅さやか」です。梅の甘露煮を桃山種で包み



季節のお菓子



菓子一通信

「磯子の逸品」にも選ばれました。お客様のファンが多いお菓子です。また、毎年2月に開催される「杉田梅まつり」では杉田梅の銘を使用し

た「杉田梅ようかん」と「杉田まんじゅう」がにぎわいに花を添えます。そして、かつて海苔の産地として知られ景勝地として名をはせた屏風ヶ浦海岸を偲ぶお菓子として「磯かせ」があります。神奈川県より伝統ある名

品として神奈川県指定銘菓に指定され、郷土色豊かな地元銘菓として愛されています。カステラ饅頭を羊かん

仁の鐘」も杉田の地にちなんだお菓子です。お店から200メートルほどの距離にある東誓寺の国重要文化財に指定されている梵鐘をかたどって作られた焼き菓子です。洋風な生クリームを使った生地で色鮮やかな紫芋の餡を包んだ風味豊かな一品で、全国菓子博覧会で厚生労働大臣賞を受賞しています。菓子一では梅さやか「磯かせ」「永仁の鐘」の杉田銘菓3品を詰め合わせにした杉田三昧が好評を博しています。また、季節先取りの生菓子



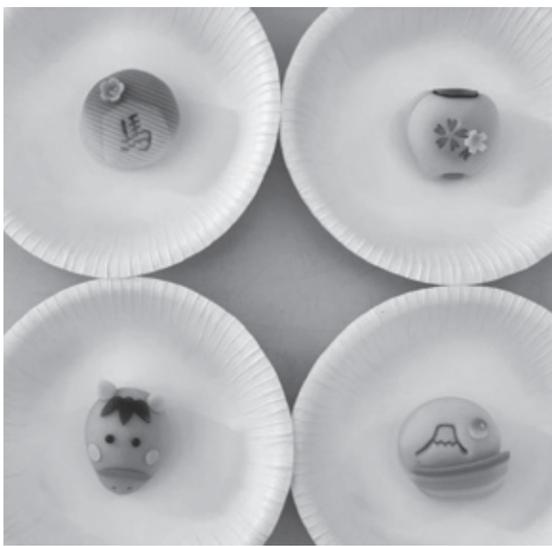
店主と贈答用菓子が並ぶショーケース

大阪府菓子工業組合
理事長 野村泰弘
副理事長 岡部友彦
同 浅田美明
同 中野幹勝
同 森田政勝
同 小林立隆太郎
同 植松増太郎
同 岡本秀王
同 原田博之
同 太七郎
〒540-0029
大阪市中央区本町橋2番5号
マイドームおおさか5階
(一社)大阪菓子会館内
電話 〇六六七五五〇四〇五八
FAX 〇六六七五五〇四三一一

鹿児島

第41回菓子技術講習会開催 ～鹿児島島の魅力を活かして～

鹿児島県菓子工業組合一では、過日、千葉真樹氏



正月用上生菓子

市「菓匠五香青柳」店主で、日本菓業振興会会長の仲嶋真輝氏を講師にお招きして、第41回菓子技術講習会を開催いたしました。

生のお店で人気のお菓子を鹿児島島らしクアレンジしてご講義くださいました。

講習内容は、「香の蓬餅」「月ひめ(抹茶)」「和れっと」「五香袱紗」「苺生クリーム大福」「みたらし団子(冷凍可能)」の6種類の和菓子。これらを鹿児島島ならではの

また、仲嶋先生がそれぞれのお菓子に使用されている材料の会社を協賛会社としてご紹介いただきました。今回の大きな成果の一つです。組合としては経費面で助かっただけでなく、何より、その商品の特徴などを詳しくご説明いただき、試供品や取り寄せ方までご



和菓子6種類

富山県菓子工業組合
理事長 松井敏幸
副理事長 篠原誠一
同 生原正樹
同 大崎隆司
同 渡邊克明
専務理事 引網博
会計理事 引網博
〒930-0835
富山市上富居一―八―三三
電話 〇七六(四七)五九六〇
FAX 〇七六(四七)五九六〇

著名な先生ということもあり、離島からの組合員や高校生18名を含む総勢55名の参加者がありました。また技術習得への熱意から「是非助手をしたい」と自ら手を挙げてくださる方もいらっしゃいました。

仲嶋先生は、受講者が今後自店で販売する際に鹿児島島の食材を活かせるようご配慮くださり、先

会場の様子

どのお菓子も

教示いただけました。そのため、受講した組合員からは、「自店で作るときの材料の参考になった」と大変喜ばれました。さらに、先生は、新年に向けて、干支の午や毎年使えるお正月用の上生菓子4種類を披露してくださいました。年明けには、受講された各店で店頭に並んだかもしません。

鹿兒島が初めてとのことでしたが、ご多忙のため講義終了後すぐには帰途につかれたので、前夜の懇親会の天文館しかご案内できなかったのが心残りでしたが、またゆっくり鹿兒島を楽しんでいただける機会があれば幸いです。
鹿兒島菓子工業組合
事務局長・惠島理子

全菓連青年部 第24回中・四国ブロック大会では、保田一賢氏(株式会社大丸松坂屋百貨店・大丸下関店 営業部食品・レストラングループ コンテンツ開発担当)を講師に迎え、「地方百貨店と地域のものづくり」をテーマに講演会を行いました。

先月号より続く。

地域百貨店モデル

このモデルをひとことで説明するなら、「都心型百貨店に比べ、ローカルブランドの構成比が高い百貨店」ということになる。(これは表面上の特徴を表すに過ぎず、その本質は裏の構造にあることは後述する)地域の顧客に求められる、ハイブ

一方、「地域百貨店モデル」では、お取引先がナショナルブランドから地域の事業者へとシフトする。すると、地域の百貨店の売上が地域内に還元される構造が生まれる。さらに、大丸下関店はグループ本社と連携し、ギフト、EC、催事などを通じて域外からの収益を生み出すことが可能である。つまり、外貨を地域にもたらす役割を果たすことができる。

地域の事業者が収益がもたらされれば、雇用が生まれ、設備投資が進み、納税も増え、結果として

「地域百貨店モデル」

を品揃えの面で、言い換えれば「顧客視点」で考えてみたい。ナショナルブランドが誘致できないから仕方なくローカルブランドと組もうとしている——そう見えるかもしれない。確かにブランド力のあるナショナルブランドは魅力的で、短期的な経営効率だけを考えれば、大手ブランドが挙げて出店してくれる方が望ましい面もある。しかし、インバウンドや富裕層の旺盛な消費で「過去最高益」を上げた都心店も含め、百貨店業界は長期的に見ると依然「斜陽産業」だという事実を忘れてはならない。この四半世紀

地域の経済が強くなる。こうして百貨店が、本業で利益を出しながら、同時に地域の活性化に寄与する。そこそが、私たちが目指すべき「地域百貨店」のあるべき姿だと考えている。

直近の事例では、山口県宇部市の洋菓子店の特別仕様のプランデーケーキを全国の大丸松坂屋百貨店の外なお得意様だけがアクセスできるサイトで受注する取り組みを行った。事業者は、通常の店頭では売れないような高単価高付加価値商品の提案ができ、全国の外商

その②

地方百貨店と地域のものづくり

保田 一賢氏 (株式会社大丸松坂屋百貨店・大丸下関店 営業部食品・レストラングループ コンテンツ開発担当)

で市場規模が半減したの

は、百貨店が必要とされなくなってきたからにはかならない。その大きな要因のひとつが、「画一化」と私は考えている。百貨店業界内では相互に差別化しているつもりだが、それはあくまで業界内のベンチマークにすぎず、顧客の目からはどの百貨店も似たような店で大差はない」と見えていないのではないかと。関東・関西の都心の百貨店のインポートのチョコレートブランドや、トレンド感あふれるナショナルブランドがずらりと並ぶ「きらびやかなデパ地下」は同業の私の目からも眩しく映るが、都心店を数店舗巡ると、どこも似た

ようなブランドの顔ぶれであることに気づく。惣菜の「RF-1」や、チョコレート「GODIVA」の国内総店舗数は300店舗以上。日本全国の百貨店数は現在178店舗なので、これらのブランドは、ほとんどの百貨店に出店している。百貨店に似て支えない。百貨店のブランド構成がこのように「画一的なインナップ」になる理由は、百貨店がテナントを誘致する際、「百貨店への出店実績があるブランドのリスト」から選ぶ傾向が強いからである。実績のあるブランドは売上予測も立てやすく、オペレーションにも慣れている

ようなブランドの顔ぶれであることに気づく。惣菜の「RF-1」や、チョコレート「GODIVA」の国内総店舗数は300店舗以上。日本全国の百貨店数は現在178店舗なので、これらのブランドは、ほとんどの百貨店に出店している。百貨店に似て支えない。百貨店のブランド構成がこのように「画一的なインナップ」になる理由は、百貨店がテナントを誘致する際、「百貨店への出店実績があるブランドのリスト」から選ぶ傾向が強いからである。実績のあるブランドは売上予測も立てやすく、オペレーションにも慣れている

て、リスクが少ない。その結果、関東や関西の程度の規模の大きい、所謂「百貨店ブランド」ばかりが選ばれやすくなる。リスクを恐れ、百貨店ブランドで固めるこの姿勢が画一化を招き、それが百貨店衰退の一因になっている。そして、その状況を打破する一手が、ローカルブランドとの取り組みだと私は考える。私は、6次化ブランドとしての活動などを通じて、地域には優れた商品をつくる事業者が多数存在することを実感している。ナショナルブランドには、パッケージや広告には洗練されているが、本質的な「味」や「ものづくり」に、こだわり抜いたとは言いえない商品が散見されるのも事実。そして、そうした商品よりも、地元のお菓子屋さんの方が魅力的なことを私は知っている。私たち百貨店が画一化を打破し、地域の魅力ある商品による、他の地域にはない、唯一無二の品揃えを実現できれば、地方百貨店は「訪れるべき店」として個性を發揮できる。

下関では、12月に星野リゾート「リゾート下関」が開業予定だ。私たちが都心型百貨店の劣化版のままなら、関東・関西からの観光客がわざわざ大丸下関店を訪れる理由はない。しかし、大丸下関店が山口のローカルの魅力にあふれた場所になれば、関東・関西、あるいは海外から下関を訪れる方々が「都心にはないローカルの価値」に出会える場として足を運んでくれるはずだ。地域に住む生活者も、付加価値の高い商品によって生活をより豊かにできる。

次に、「地域百貨店モデル」を、私たち百貨店と地域のものづくりの担い手である皆さんとの関係性から考えてみたい。私たちが東京のナショナルブランドの商品を店頭で販売した場合、顧客から頂戴した代金は、大丸下関店から大丸松坂屋百貨店本社を経由し、東京の事業者へと支払われる。つまり、下関の顧客のお財布から出たお金は地域外へ出て行き、戻ってこない。もしも店頭がナショナルブランドばかりであれば、地域で生まれた売上の多くが地域の外に流出してしまう。極論すると、地方百貨店は、地域の富を吸い上げて都心部へ移す装置になってしまいかねない。それで顧客に喜んでいただけただとしても、本当に地域の活性化に貢献できていると言えるだろうか？

都心型(従来型)百貨店モデルと地域百貨店モデル

私たちが東京のナショナル

地域百貨店モデル — 持続可能性

「地産地消」は、新鮮な商品が消費者に届けられるというだけでなく、環境への配慮という点でも非常に意義のある取り組みである。モノの移動距離が短くなれば、輸送にかかるエネルギーが減り、フードマイレージ、CO2排出量といった環境負荷も軽減できる。また、地域内で生産と消費が完結する仕組みを整えば、地域に雇用が生

百貨店とスーパーマーケットの比較

百貨店の立ち位置を確認するために、他の小売業態と比較したい。スーパーやディスカウントストアでは、「良き」よりも「安さ」、「こだわり」よりも「手軽さ」が重視され、大手メーカー

百貨店とスーパーマーケットの比較

百貨店の立ち位置を確認するために、他の小売業態と比較したい。スーパーやディスカウントストアでは、「良き」よりも「安さ」、「こだわり」よりも「手軽さ」が重視され、大手メーカー

本業で社会貢献できると信じている。寄付や植林、ゴミ拾いなどと言った本業と無関係な慈善事業による社会貢献を勿論否定しないが、「お客様の困りごとの解決策を提案する」「地域産品の地産地消を促進する」「百貨店として地域産品の価値向上に取り組む」といった百貨店の本業、事業の本質の中で、地域や社会に貢献していくのが最も重要だと考える。(これをせずに他の慈善事業で社会貢献をPRすることは欺瞞的だとさえ思う)都心のナショナルブランド

お得意様から頂戴した売上は、また地域に戻って利益を出しながら、同時に地域の活性化に寄与する。そこそが、私たちが目指すべき「地域百貨店」のあるべき姿だと考えている。

直近の事例では、山口県宇部市の洋菓子店の特別仕様のプランデーケーキを全国の大丸松坂屋百貨店の外なお得意様だけがアクセスできるサイトで受注する取り組みを行った。事業者は、通常の店頭では売れないような高単価高付加価値商品の提案ができ、全国の外商

「地産地消」は、新鮮な商品が消費者に届けられるというだけでなく、環境への配慮という点でも非常に意義のある取り組みである。モノの移動距離が短くなれば、輸送にかかるエネルギーが減り、フードマイレージ、CO2排出量といった環境負荷も軽減できる。また、地域内で生産と消費が完結する仕組みを整えば、地域に雇用が生



The thrill goes on

皆さまのニーズにお応えできる包装システムをご提案します。



高速横ピロー自動包装機 NSW-7000

大森機械工業株式会社

〒343-0822 埼玉県越谷市西方2761 TEL 048-988-2121
E-mail koho@omori.co.jp ホームページ https://www.omori.co.jp/
お客様相談センター 0120-89-2180

「午年に向けて」

専修学校日本菓子専門学校 校長 三浦秀一



新年明けましておめでとうございます。

全国菓子工業組合連合会会員の皆様には謹んで新年のお喜びを申し上げますとともに、旧年中は日本菓子専門学校に格別なご高配を賜り、誠にありがとうございました。誠にありがとうございました。

また昨年は「第二十八回全国菓子大博覧会」ご成功おめでとうございます。

新春のご挨拶

全国菓子工業組合連合会青年部部長 竹本洋平



新年あけましておめでとうございます。平素は全菓連青年部の活動に対し多大なるご理解とご支援を賜り厚く御礼申し上げます。

「丙午（ひのえうま）」の令和8年が幕開けとなりました。強い火を連想する年であることから、

私よりも経験豊かな博識な知見をお持ちの方々のご意見、先の未来の人たちの判断にお任せ致します。

そういふ折も折、全菓連元理事長で、本学園の理事職に長い間ご尽力くださった、大窪幹夫先生が九月にご逝去されました。皆様もご存じのように、ご誠実で博学。業界に多くの足跡を残されてこられました。本校理事に於ける先生のお元気があったお姿が懐かしく思い出され、残念でなりません。現理事長の長沼昭夫先生も本校の理事をお勤めいただいております。本校も今年で六十六周年。今年は六十年ぶりの

「丙午」（ヒノエウマ）昭和四十一年生まれの卒業生が還暦を迎えます。この年は干支の巡りで、入学生が激減して上からやいのやいの言われた思い出がございます。日本の十八才未満の人口数は現在のこの年の人数よりも遙かに少ないと聞き及んでおります。ただ、午年は、「情熱的で強い意思を持ちながらも、激動や変化を伴う」との意味合いを持つときれているそうです。本校もいままできることを、やることを情熱をもってやっていく。菓子・パン作りは楽しく夢がある職業です。

周りの動きに惑わされずに速く走ろうが、ゆっくり歩こうが、自分たちの足りないスキルを身につけつつ、何かを持ち寄って知恵を出し合って、言動が一致する正しいと確認できる学校教育をぶれないように断固とした態度で進めていこうと考えております。

日本菓子専門学校は今後も業界の要望にこたえる菓子・パン技術者を養成するため、我々教職員一同知恵を絞って努力いたして参る所存でありますので、何卒一層のご助力、ご後援をお願い申し上げます。年頭に際しましてさらにこの思いを固く誓っております。

60年前は気性の激しい子が生まれるとの迷信により出生率が大幅減少した年でもありましたが、現代的に読み解くと「丙」と「午」がいずれも火の性質を持つことから、強い情熱と躍動感を持って行動できる発展の年であると考えられます。

円安で現金価値が目減りする中での物価高騰、多様性に伴う生き方そのものの価値観変化、そしてこれら外部環境の変化

による消費行動の変化：私たち菓子屋にとって、ここ数年の日本の経済・社会の激変はすべて逆風と言ってもいいような厳しい状況です。後継者の育成や事業継承などもますます複雑化してきています。しかし、私たちは日本の菓子文化という素晴らしいものを引き継いできた責任と、それを継ぎ未来へ紡いでいくという使命があります。私は若い頃はそういった責任や使命という言葉が重たくて嫌いでしたし、その重圧から逃れるために目の前の仕事だけを見て行

動をしていました。当然それでは視野が狭く、多くの失敗を重ね、また多くの人に助けられ言葉をしていただきました。その中で、徐々に日本の菓子業界全体を意識するようになって参りました。

日本の菓子屋は世界でも珍しく仲の良い業界と聞いています。技術やノウハウを個々に研鑽・蓄積するだけでなく、それを業界内でも取り組み情報共有しているのは稀有なことです。そして、その仕組みが全国菓子工業組合連合会であればありません。全菓連が全国

の菓子屋にとっての寺子屋となり、1軒でも多くのお菓子屋が継承され、あるいは増えていくことを切に願っています。

日本製パン製菓機械工業会

- 理事 浩一 節政 紀人 実一 孝
- 理事 秀淳 利博 尚 真
- 理事 原田 井中 林 林 島 野 木
- 理事 梶原 中田 小若 竹 奥 鈴
- 理事 常務理事・事務局長

〒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

香川県菓子工業組合

- 理事長 吉岡 啓
- 副理事長 位野 木
- 理事 荒木 浩
- 理事 濱田 正
- 理事 藤村 照
- 理事 田村 宏
- 理事 外村 隆
- 専務理事 田村 照
- 役員 一夫

〒760-0038
高松市井口町八一
電話 〇八七(八五二)二五八六
FAX 〇八七(八三三)七四一九

高知県菓子工業組合

- 理事長 池田 再
- 副理事長 高橋 宏
- 理事 西村 史
- 理事 山本 健
- 理事 小川 一
- 理事 藤近 典
- 理事 森下 吉
- 専務理事 宿毛支部長
- 事務局長 外森 一
- 役員 同

〒780-8038
高知市石立町九七一
電話 〇八八(八三三)七一〇三
FAX 〇八八(八三三)八六〇四

島根県菓子工業組合

- 理事長 福田 正
- 副理事長 小西 伸
- 理事 山口 周
- 理事 同 久
- 理事 同 平
- 理事 同 明
- 理事 同 順

〒690-0061
松江市白湯本町43
電話 〇八五(二二二)〇八一四
FAX 〇八五(二二二)〇八四八

今後もナガセヴィータをご愛顧賜りますようお願い申し上げます

食に関する課題解決を、お客様とともに実現します。お気軽にご相談ください。

＜各種サポート＞

- レシピ
- 勉強会
- サンプル
- 商品開発サポート

2025年11月、発売30周年を迎えました

お問い合わせはこちら 0120-05-8848

Nagase Viita ナガセヴィータ株式会社

大阪府生菓子協同組合

理事役員一同

〒545-0014
大阪府阿倍野区西田辺町1丁目20番12号
電話 (06)6693-3121 番
FAX (06)6694-0220 番
E-mail: info@wagashi-osaka.com

製菓・製パン機械の専門メーカー

中井機械工業株式会社

〒575-0002
大阪府四条畷市岡山4-17-20
TEL 072-824-1551
FAX 072-822-1562

石川県菓子工業組合青年部では山本耕平氏(株式会社ヤマト醤油味噌)を講師に迎え「これからの顧客満足を目指して」クラウドサービスを活用とアナログ接客で、文化体験型小売店を刷新し続ける」をテーマに講演会を行いました。

先月号より続く。

やめても構わないこと

やめても構わないこと
をやめることは事業リスクもない、ノーコストの改善だ。しかし情性は不思議と止められない、止まらない。

まずは「店長がシフト表を作ることをやめて、AIを導入した。もともとスタッフ35人のシフトを作るのに約5日間かかっていた。今はシフト作成自体が、うまくいくと

商品の販売をする以前に、お客様が荷物の袋を両手に抱えていたら、代わりに扉を開けて差し上げるとか、小さなお子様連れのお客様には、お子さんの名前を聞いてから会話する。そういう自然に行っている行動が言語化されてきた。心くばりから商品説明、店づくりまで項目にまとめ、指針にして、新入社員育成のための社内書籍にした。マニュアルではない、おもてなしの心だ。「お客様に向き合うこと」を、ベ

レスは大きい。それが積み重なること仕事に嫌になっちゃう。そんなマイナスを省くことができるように、シフト表はできるだけ早く出す。タイムカードのシステムとシフトAIを連動させているので勤怠管理のバックヤード業務は自動化できている。

また、「レストランのランチ営業中に、調理スタッフで電話に出ること」もやめた。お恥すかしながら、改善のきっかけはクレームを頂いたことだった。「ランチの問い合わせをしよう」と電話したのに、忙しそうなのが電話に出て、すぐ切られてしまったのはどういうこと!?という内容で、本心に申し訳なく平謝り

テランの誰もがブレずに新入社員に伝えられるようになった。
年齢やキャリアを問わず接客指針を共有しているからこそ、抜擢人事が出来る。当時20代の社員に新規事業の店長を任せ人事を行い、店が活性化して昨年対比で売上を上げることができた。
「お店のスタッフの方は自分の言葉で商品を説明するので、本当に会社や商品への愛情が伝わりますね」とお褒め頂くのが一番誇らしく思える。

お店づくりの事例 東山直売所

あなたはお店の前を一日あたり何名の方が歩いてるのか、答えられるだろうか。正直なところ以前は答えられなかったが、それを答えられるよ

その②

これからの顧客満足を目指して!

クラウドサービスの活用とアナログ接客で、文化体験型小売店を刷新し続ける

山本 耕平氏 (株式会社ヤマト醤油味噌)

が早く確実なスタッフだが、職人肌で接客が苦手な人なのだ。マネージャーとしてそこで接客担当したスタッフを叱ってはいけないと思っている。ご迷惑をおかけしたお客様にも申し訳ないが、そもそも調理に専念でも申し訳ないが、できる環境をつくれなかつた私が招いた苦言だった。
対策としては、よく頂くお問い合わせはホームページやSNSに最初にQ&Aを載せて、お客様で自身で疑問を解消できるようにする、電話契約を見直して営業時間中は自動応答音声が出るようにす

チームの考え方を揃える

同時に、チームの考え方を揃えることに取り組んだ。「接客をする」と一言で言っても、ベテランで経験値があればあるほど、中身は違っていて当然だ。ベテラン社員が新入社員教育を担当すると、Aさんは「商品の使い方の説明方法を解説して、Bさんは「伝えるときの情熱が大事」と言うといった感じで、新入社員にとってはどういう風に学

の宇多須神社の隣にある当社の直営物販店だ。ここでは、お店の目の前を歩いている人数と、お買い物をいただいた人数、品目が毎日分かるようになってる。
私は、店長の感性や直観を活かしてお店づくりをしたい。店長が「こういうことをやってみたら喜ばれるかも」と思っていたことを実際にやってみると、数字がどう変わるのかを見られる。チャレンジの効果測定ができる。

店長と二人三脚でお店づくりに取り組む中で、「そもそも金沢って楽しみ方が分からない」というお客様が多いことに気づいた。だから街並みを散策するだけ、美術館に行ったり、海鮮を食べて泊2日帰ってしまおうの。地元に住む私たちが本当に大好きなお店を多く知っている。そこで、「東山を楽しめるマップ」を手づくりしてみた。特に、ヤマト醤油味噌の商品を使っている飲食店も厳選して、スタッフおす

終わりに

金沢はどうなったらいいかと考えている。現在までのところ、観光客にとって金沢は泊2日満足してしまう町になってしまっている、2度目の訪問はないのではないかとこの危機感が私にはある。
私たちが普通に暮らしている金沢の日常は奥深い

タルトは 愛媛県菓子工業組合の商標登録銘菓です

登録商標・第438676号

17世紀中頃、松山藩のお殿様が長崎から製法を持ち帰ったといわれる南蛮渡来のお菓子。しっとりしたカステラ生地で餡を巻いた、和洋折衷の味わい。餡をうすまき状で、切り口が「の」の字になっている。



タルト

愛媛県菓子工業組合

松山市雄郡2-5-30

TEL(089)921-7083
FAX(089)921-7833

愛媛県菓子工業組合

- 理事長 岡高田 淳
- 副理事長 今富 永
- 同 坂村 明
- 同 玉田 暢
- 専務理事 玉置 葉
- 事務理事 玉置 秀
- 会計理事 玉置 佳
- タルト部会長 剛子 幸一

〒790-0031

松山市雄郡二一五-一三〇
電話 〇八九(九二)七〇八三
FAX 〇八九(九二)七八三三

19面に続く



店内

熟成状況が運動して回答が生成されるため、さまざまな質問に独特の回答が生まれる。運勢占いさえ対応してくれるのだ。

「今日のあなたは情熱的な1日。赤みそを食べるといいでしょう。」いつもとほけており、味わい深い。

全国各地の醸造業の間があるが、2025年は円安によるコストアップで様々な原価が上が

中初商店さまなど同業の方にも協力いただき、さらにヤマト醤油味噌と、市内の発酵食文化に関わる蔵元に、独自の芸術作品が設置された。アートを見る旅の出発地点は金沢21世紀美術館だ。「日常を味わうことができ

菓子組合に、これだけの多くの若い方がいるのが羨ましい。20年前は約20軒の醤油屋さんがあった金沢市大野町だが、今は一桁になっている。私は大野醤油醸造協会の青年部の理事長をしてい

り、中小企業のこれまでの収支構造が通用しにくくなっている。老朽化した醸造設備を、どうやって更新するか、どこも苦労をしている。

発酵食文化に価値を見出すお客様と、温かなコミュニティを作るのが私の挑戦だ。お客様と従業員と共に、伝統企業を

「Misobot」は大規模言語モデルと味噌のプロジェクトにより味噌と対話できるロボット

福岡県菓子工業組合

理事長 秋丸真一郎
副理事長 入江雅生
同 岡塚雅賢
同 中大藤村弘
同 松本理一
専務理事 他

〒810-0003 福岡市中央区春吉3-15-30
電話 (092)761-1393 FAX (092)761-1406

大分県菓子工業組合

理事長 梅田克己
副理事長 森川一
同 後藤頼彦
同 荒巻秀幸
同 岩丸和樹
専務理事 松井樹

〒870-0952 大分市下郡北二一九一七
電話 〇九七(五六七)六二六一
FAX 〇九七(五六七)六二七一

長崎県菓子工業組合

理事長 本田時夫
副理事長 平健蔵
同 森水竜也
同 白崎晋一
専務理事 眞崎晋一

〒850-0801 長崎市八幡町四番二六号
電話 〇九五(八二六)〇四三一
FAX 〇九五(八二〇)二二二七

佐賀県菓子工業組合

理事長 中原正博
副理事長 水田常夫
同 前田英宣
同 大坪恵介
専務理事 七嶋道孝
同 大串久昭
同 山本恭弘
同 金井健康
同 福岡健一郎

〒840-0834 佐賀市八幡小路三番二七号
電話 〇九五(二二三)四〇七〇
FAX 〇九五(二二三)四一〇四

鹿児島県菓子工業組合

理事長 岩田英明
副理事長 此元正明
同 松元克彦
同 徳重克彦
同 水野貴彦
同 小川吉輝
同 玉川哲生
同 比良田輝一
同 他役員一同

〒892-0841 鹿児島市照国町一四一三
電話 〇九九(二二二)二五七八
FAX 〇九九(二二七)〇四八五

宮崎県菓子工業組合

理事長 上野正光
副理事長 長谷川修身
同 柚木敏修
同 日高久夫
専務理事 外役員一同

〒880-0904 宮崎市村東二丁目八一三三
電話 〇九八(五九一)六〇六三
FAX 〇九八(五九一)六〇六三

熊本県菓子工業組合

理事長 堤公一
副理事長 北川和喜
同 浅井茂宏
同 青木幸治
専務理事 福田聖也
同 福田大松
会計理事 中原大松

〒860-0072 熊本市西区花園一丁目二五一一
電話 〇九六(三三三)三九五六
FAX 〇九六(三三三)八二七〇

「18面の続き。」
く、面白い飲食店や美味しい和洋菓子がある。お菓子、魚介、肉、野菜も、四季に応じた楽しみがあるから、1泊程度で終わらず、もっと延泊を

内側からのケアをする。さらに1泊を大野で過ごす。地域に残る暮らしを味わう。地域内でお金を巡らせ、地域内で再投資ができる。このような状況になることが理想だ。

2024年は「発酵文化芸術祭 金沢 くみえないものを感じる旅へ」という3ヶ月にわたる展示プロジェクトに、私自身がまちづくりディレクターとして企画段階から携わった。老舗の酒蔵の福光屋さま、今川酢造さま、かぶら寿しの老舗 四十萬谷本舗さま、同じ金沢市大野町の直源醤油さま、紺市醤油さま、

東山直売所
「Misobot」は大規模言語モデルと味噌のプロジェクトにより味噌と対話できるロボット

人が訪問するので、そのうちのたった5%が周辺観光するだけで地域には年10万人単位のポジティブな影響がある。

「ボット」が開発された。木桶の表面をコンコンとノックすると、パチパチとまばたきして「なあに？」と応えてくれる対話型の味噌だ。「今日の発酵の調子はどう」と訊ねると「いい感じだよ。今PHは5.5、塩分は12%、ガスの混入度は」と、センサーを埋め込んだ味噌の熟成状況を詳細に言語化してくれる。目にみえない微生物たちが確かに動いている、ということが体感できるので、つい親近感をもって何度も話しかけてしまう。Misobotは大規模言語モデルと味噌の



東山直売所

洋菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 中村光一朗 教師

キャラメル フレーズ

フレキシパン(ストーン) 8個分

【配合】

A. ビスキュイ ダコフ	ココア……………8g
イズ ノワゼット	食塩……………1g
卵白……………80g	
グラニュー糖……………35g	
粉糖……………45g	
粉末ノワゼット……………45g	
薄力粉……………10g	
粉糖……………適量	
B. シュトロイゼル シ	
ヨコラ……………35g	
バター……………25g	
グラニュー糖……………25g	
粉末ノワゼット……………25g	
薄力粉……………20g	

C. クレーム プラリネ	ココア……………8g
ノワゼット	食塩……………1g
プラリネ ノワゼット	
クリーム38%……………25g	
板ゼラチン……………0.7g	
D. ジュレド フレーズ	
冷凍フレーズ……………35g	
フレーズピュレ……………35g	
グラニュー糖……………5g	
板ゼラチン……………2g	
クリームドフレーズ……………10g	



キャラメル フレーズ

E. クレーム カラメル	ココア……………8g
グラニュー糖(A)	食塩……………1g
……………50g	
クリーム38%(A)	
……………120g	
グラニュー糖(B)	
……………30g	
F. グラサージュ カラ	
……………370g	

- メル ノワゼット**
- 牛乳……………45g
 - クリーム38%……………130g
 - 水飴……………60g
 - グラニュー糖……………80g
 - プラリネノワゼット……………40g
 - バター……………30g
 - 板ゼラチン……………4.5g
- G. 仕上げ材料**
- ブラックチョコレート……………適量
 - 苺……………8粒
 - クリーム38%……………50g
 - グラニュー糖……………4g
- 【工程】**
- 1 ビスキュイ ダコフ イズ ノワゼット
 - 2 卵白とグラニュー糖でメレンゲを作る。状態は鳥のくちばし状にする。
 - 3 飾った粉糖・粉末ノワゼット・薄力粉を加え合わせる。
 - 4 10gをの6・5cmのタルトリングを置いた鉄板に敷き詰めて180℃のオーブンで約15分間焼成する。
 - 5 グラニュー糖を手鍋で焦がしてカラメルを作り、温めたクリーム(A)を加え混ぜキャラメルを作る。

- 1 全ての材料を冷蔵しておく。
- 2 ロボクープで全ての材料を粉碎混合する。
- 3 細かい粒状になったら、大きめのボールに取り出して手のひらで摺り合わせながら粒の大きさを調節し冷蔵する。
- 4 10gをの6・5cmのタルトリングを置いた鉄板に敷き詰めて180℃のオーブンで約15分間焼成する。
- 5 グラニュー糖を手鍋で焦がしてカラメルを作り、温めたクリーム(A)を加え混ぜキャラメルを作る。
- 6 プラリネノワゼットに少量ずつ加え混ぜ、φ4cmのフレキシパンに4gずつ流し入れて冷凍する。
- 7 シュトロイゼル シヨコラ
- 8 全ての材料を冷蔵しておく。
- 9 冷凍フレーズを1cm角に刻み、フレーズピュレ・グラニュー糖と手鍋で加熱する。
- 10 沸騰直前まで加熱したら、膨潤した板ゼラチンを加え溶かし急冷する。
- 11 熱が抜けたらクリームドフレーズを加え混ぜ、C. の上に10gずつ流し入れて冷凍する。
- 12 グラニュー糖を手鍋で焦がしてカラメルを作り、温めたクリーム(A)を加え混ぜキャラメルを作る。
- 13 卵黄を加えて80℃まで加熱して膨潤した板ゼラチンを加え溶かす。
- 14 湯煎で溶かしたミルクチョコレートに②を加え混ぜ乳化させ、シノワで裏ごす。
- 15 軽く泡立てたクリーム(B)に40℃に調節した③を加え混ぜる。
- 16 グラサージュ カラメル ノワゼット
- 17 グラニュー糖を手鍋で焦がしてカラメルを作り、温めた牛乳・クリーム・水飴を加え混ぜキャラメルを作る。
- 18 膨潤した板ゼラチンを加え溶かし、プラリネノワゼットとクリーム状にしたバターを混ぜたもの

- 【組み立て】**
- 1 フレキシパン(ストーン)にE. を40gの量を絞り入れ、冷凍しておいたD. を入れる。
 - 2 焼き上げたA. を4.5cmの丸抜き型で抜いて①の上に載せて冷凍する。
 - 3 冷凍庫から出してフレキシパンから外し、F. をグラッセする。
 - 4 焼き上げたB. の上に載せて、上面にモンテシタクリームシャンティイを星口10-8でローズバッドを絞る。
 - 5 ブラックチョコレートに苺と梅を飾り付ける。
- 【まとめ】**
- 今回は苺とノワゼットを選んで製品を製作しました。
- 全体的にはキャラメルとノワゼットでバランスを考えて、苺を感じるように調節をしています。
- フレキシパンも一般的に使用されるようになったシリコマート社製のストーン型を使用しています。
- ジュレのパートを柑橘系や南国フルーツ系に置き換えて、バリエーションの展開も可能です。

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

品質向上、効率化・省人化、人手不足の解消に。

NEW 特許 IoT対応

火星 人 CN700

チョコチップクッキー

スイートポテト(小豆入り)

豆大福

ソフト乳菓(フルーツ果肉入り)

さまざまな菓子の成形が可能な火星 人 CN700。高い生産能力を備え「品質UP」「安定生産」「使いやすさ」を追求し誕生した次世代型の包あん機です。

レオン自動機株式会社

本社：〒320-0071 栃木県宇都宮市野沢町2-3 TEL: 028 (665) 1111 FAX: 028 (665) 3256
 国内/札幌・仙台・東京・名古屋・大阪・岡山・福岡 海外/アメリカ・ドイツ・台湾・上海
 E-mail: info@rheon.com

www.rheon.com