



特別純米酒 出羽の里 千代寿(山形セレクション認定酒) ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2013 メイン部門 最高金賞受賞

千代寿虎屋株式会社 代表取締役会長 大沼 保義さん 元山形県酒造組合会長 黄綬褒章(2003年11月3日) 旭日小綬章(2012年11月3日)受章 平成25年4月18日に東京・元赤坂の赤坂御苑での天皇、皇后両陛下主催の春の園遊会に招かれた。山形さらど事業協同組合 理事長



おかの新聞 春号 葉道亭心 戸田屋正道 におかめマーク、創業者のおばあちゃんに似顔絵です。当店のイメージキャラクターにしました。戸田屋正道のイメージにピッタリです。今では「おかめマーク」＝「戸田屋正道」になりました。 http://www.toda-ya.com

戸田さんとの出逢いは、山形で磯部先生の理念を勉強するため設立した「山形さらど事業協同組合」がきっかけです。戸田さんは毎月の例会に、いつも試作品を持ってきます。戸田さんのお菓子には感性がある。単なる磯部理念に基づいて添加物がない、安全だということだけでなく、実にセンスがいい。戸田さんはあんこをつくっているけど、やはりお菓子の原点はどれくらいあんこを美

おかめファンクラブ

戸田屋のお客様におはなしをうかがいました。 インタビュー #015

味しくつくるかですからね。つくる人の味覚が大事ですよ。我々の酒づくりでも、杜氏の嗜き酒能力というの一番大事です。 八代目、祖父の大沼保吉が山形の寿虎屋から寒河江に分家独立して100年ですけど、昔から寒河江は銘醸地として酒蔵が多かったんですよ。米と水と地元の杜氏がいつしよになって酒をつくっていた土地柄です。この水は寒河江川の伏流水で朝日連峰と月山の雪解け水で硬水。硬水は酵母菌が好きなカリウム、リン酸などの成分が多いため、発酵が強く、寒河江には腐造の歴史がないんです。また、豊国という米も魅力的で昔は東北の灘といわれ、ずいぶん灘に運ばれたものです。一度絶滅した復古米「豊国」、「出羽の里」など、うちの蔵は100%山形県産米だけを使っているから真正銘の山形の地酒。地元の杜氏が昔ながらの手法でつくっていますよ。

菓子職人日記

戸田 正宏

カステラを焼くたび、先人の知恵に感心させられる。オーブンで焼いている途中に生地をかき混ぜる「泡切り」という荒っぽい工程がある。一歩間違えばカステラの表面が凹んでしまい、商品にならない。しかし、「泡切り」をすることにより、カステラのきめが細かく均一な浮きを得ることが出来る。 カステラは室町時代のころポルトガルより渡来したもののだが、今のカステラとは程遠く、日本の職人により改良に改良を重ね、今のような日本流のカステラに出来上がった。そこに日本人の職人魂を垣間見ることが出来る。 カステラに限らず、あらゆるところに先人の知恵があり、感服させられる。こういった製菓技術はわれわれ後進に受け継がれ、現代にも全く色褪せることなく生きている。有り難いことである。 日本の職人技のルーツは伊勢神宮の二十一年一度の式年遷宮だと思っている。千三百年以上も前から古式のまま同じ社殿を立て替え、大神様に新しい神殿へお遷りを仰ぐ日本最大のお祭りだ。二十年の間隔は技術の伝承を考へてのことだろう。この、世界に比類のない日本の伝統文化こそ職人の原点である。今年はその二十一年一度の式年遷宮の年である。

編集後記

春は出逢いと別れの季節である。戸田屋の中でも、この春いくつかの出逢いと別れがありました。人は出逢った以上、どんな形であれ必ず別れが訪れるもの。その時を迎えた時に、少しでも多く良い思い出として記憶に残せる様、日々後悔のない毎日を送らなければいけないという事をひとつの別れを通じて教えられました。また、新たな出逢いにはこれからの戸田屋への期待を胸に、一期一会の瞬間を大切に、常に感謝の気持ちで過ごしていきたいものです。(梟志)

食品の誤解 あれこれ

肉牛を考える

肉牛は本来、脂身の少ないもの。牛は草を食んで育つ。ところが現状は穀物を食べさせ、なるべく運動をさせないように飼育し、肉にサシを入れるようになった。霜降り肉が好まれるようになったのは、普段あまり食する事のない日本人の好みに合わせたのだろうが、肉を主食とする欧米では、脂身が多いと口飽きするし、健康的な食事とは程遠くなってしまふ。 グルメ時代の今、人間は穀類を食べ、牛は草を食べるよい関係を壊してしまったようである。

はじめまして 戸田和佳子です。

ただ今、和菓子職人、大家族の嫁の修業中です。よろしくお願ひします。戸田屋の和菓子づくりを始めて3ヶ月。覚えることがいっぱいあって、毎日いっぱい楽しいながらも頑張っています。 戸田屋の看板商品「どら焼き」をまかせられ、嬉しくも緊張の日々です。元々好きなお菓子づくりに携わり、夢だった大家族に嫁いで楽しく過ごしています。今、すぐくいい職場環境なので、これからも温かいお店づくりのお役に立ちたいです。 社長には和佳子を和菓子に改名しろと言われています(笑)。



人間が好き、お菓子大好き!

品質責任の証

当店では、磯部晶策氏(岩波新書「食品を見分ける」著者)の提唱する磯部理念に基づいた菓子づくりをしています。 お客様に心の底から喜んでいただける徹底した菓子づくりと、お客様の後ろ姿に「どうぞお幸せに」と祈りの販売をすることにより品性資本を蓄えることを当店の理念としております。

葉道亭心 戸田屋正道 とだやしやうどう http://www.toda-ya.com 〒990-0032 山形市小姓町1番32号 午前9時～午後7時(日曜・祝祭日6時半閉店) 定休日/元日、第二・第四水曜日(祝日・繁忙期は営業) TEL.023-622-6728 FAX.023-634-6728

戸田屋界隈の 第4回 街ナビ

元気なお店

味の里 ぼんだい

☎023-622-1137 営業時間 午後5:00～午後11:00 (ラストオーダー10:30) 定休日 日曜日(月曜日が祝日の場合は営業) http://www.facebook.com/ajinosatobandai 店長 酒井 啓史さん

山形の奥座敷 小姓町に店を構えて30年の「味の里 ぼんだい」二代目の酒井啓史さん。自慢は、北は北海道から南は九州まで、全国から毎日届く新鮮な魚介類。それがカウンター前にズラリと並びます。オーダーするとカウンター越しから特大しゃもじに載って目の前に届く。大人でもちよつとうれしくなります。 お客様さんは20代のカップルから家族連れ、ご年配の方まで幅広く、三世代で来てくださる方もいるとのこと。毎月、オススメのお酒やプランがあるので、お問合せください。また、大広間、個室もあるので歓迎会や花見など、グループでもゆつくり楽しめます。 「これからは初がつお、桜鯛、山菜料理が美味しくなります。ぜひお越しください。」