おかめファンクラブ

気になる みんなの菓子事情

裕香さんの選ぶ 戸田屋ランキング

1位 どら焼
2位 大福五人囃子
3位 カステラ

インタビュー #001

茶道　玉川遠州流
加藤　松香さん

茶道　玉川遠州流　横山森壷氏に師事。ご自身も月２回の教室で、茶道を教えています。また、山形駅前のビルのオーナーとして多忙な毎日を送っておられます。

戸田屋さんとのおつきあいは、随分長く、私のお稽古の時も師匠の横山先生の社中研修会でも、いつも戸田屋さんのお菓子を使わせていただいてまして、大好評なんですよ。戸田屋さんは、材料を吟味されていますから体にも安心ですし、何よりおいしいですから。

日常の時のお茶うけとしては、「どら焼き」が好きで、時々いただいています。なんだか、懐かしいような、ホッとするような気持ちにもなりますから。

秋の県芸文会議各流合同茶会で横山先生が席を持たれるので、その席でも戸田屋さんのお菓子をお出ししたいので、戸田社長にお干菓子をつくって欲しいとお願いしています。

定番のお菓子
『どら焼』
定番だからこそ
素材をしっかり吟味し
あずき一粒一粒を
その手にとって
「おいしい」
といってもらえるように…
いつも、そう言いきかせ
ながらつくります
（菓人）

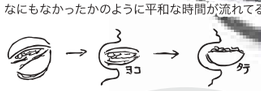
まずは、ヒトかじり！ あんこ確認派

口の中に広がるあんこの甘みを確かめつつ、かじりついた後のドラからのぞく、あんこの艶を見て視覚と味覚であんこを評価する。
ふたつに割って、片方はすぐに口に入れて甘みを再度確認、のこりはやはり、あんこの艶、照りを見て再評価。
ドラ焼きの評価をしで、のこりをいただき、ご納得。

ガッツリ派

1. おもむろに、ふたつに割る。
2. 割ったままの状態の片方をそのままパクリ！
3. 残ったドラのあんこが落ちないように、割ったクチを上にしてそのまま平行移動でパク！

1,2,3 で地上から存在が消滅。
なにもなかったかのように平和な時間が流れてる。



マニュアル・セオリー派

まず、ふくろの表示でカロリー確認。
袋を破りながら、生地はどれくらいの硬さか、重量はどれくらいかボリュームをチェック！
袋は上３分の１をやぶりながら、やぶった部分を巻き取りながら、袋の遊びをなくす。
ドラのセンター、ライト、レフトと攻める、横からはみだした個体が手にくっつくのに注意！
以下残りの３分の１づつを上記のステップで繰り返す。
ドラ全体をタテ３、ヨコ３の９分割にして、センター、上から食べる。

黄金分割・バランス派

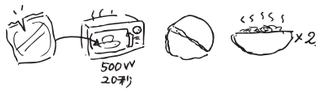
まずは、一口いただきます。
かじったドラの左右のトッカカリを右、左と攻めて行く。
ドラのカステラ生地の上と下を少しスライドさせる。
はみ出た上下の生地をいただき、全体のバランスを整えてゆく。
あとは、残りのドラを正確に半分いただく、以後正確に半分づつ黄金分割の要領でいただく。
もう、割れなくなったところで完食。

とっかかり・ローリング派

おもむろにガブット！中央から、左のとっかかりを攻める。そのままのローリングで、残りも左、左の時計回転で一回転です。味わっているのかどうかは定かでなし。

番外 しあわせのホットドラ

目的＝作り立ての風味を再現したい。
レシピ/ふくろをちょっと破る。 レンジ/500W　20秒　チ〜ン！
生地は表面がちょっとかたくなったけど、歯ごたえヨク手にくっつかない。
あんこはとろ〜り、ホットになってイイにおい、おしるこのようでした。
しあわせ〜な気持ちをとどける“しあわせのホットドラ”でした。



お客様から

創業 60 周年おめでとうございます。今日は朝から戸田屋さんのお菓子を買いに行き、大福のプレゼントを頂きました。今はお茶と一緒に食べながら、幸せな休日を過ごしています。

私と戸田屋のお菓子との出会いは今から 16 年前。大学生のときでした。当時、苺大福が巷で流行していたのですが、私には餡と苺の組み合わせが馴染まずおいしいと思えませんでした。そんな時、友人にいただいた戸田屋さんの苺大福を口にし、そのさわやかで幸せになる味にとても感動したのを覚えています。その時から季節ごとの”大福五人囃子”を求めて足を運んでいます。

私が戸田屋さんのファンになったのは、お菓子がおいしいと言うことのほかにいくつかの理由があります。まず、お店の店員さん。いつも笑顔で清々しい気持ちにさせてくれます。清潔感があります。そして、赤い紐できゅっと結ばれて、オカメちゃんのシールが貼ってある包みも、大好きです。（オカメちゃんのシールを集めているのですが、昨年のクリスマスにサンタバージョンがあるのを知ってびっくりしました！）また、大切な人に会う時のお土産として戸田屋さんのお菓子を持って行くのですが、どなたにも大変喜ばれています。「あんこが苦手…」という方にも福饅頭を薦めたら「”本当の”あんってこんなにおいしかったね！」と感動していました。また、四季折々の上生菓子の繊細な色彩と、情緒ある意匠にも感心しながら楽しませていただいています。

おかめコレクター様（続きはホームページ掲示板をご覧ください）

秋の大福 生栗大福

生クリーム大福に渋皮付きの栗を丸ごと埋め込みました。
ただの栗大福では面白味がないとの思いで試行錯誤の末、出来上がった当店オリジナルの創作大福です。

1個 168円

おかめ新聞

創刊号　秋号

おかめマーク、実は創業者のおばあちゃんの似顔絵です。社長が描いたのをそのまま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」になりました。

菓道専心 戸田屋正道 とだやしょうどう

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おります。

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。

よい食品の四つの条件

一、安全で、安心して食べられること
二、ごまかしのないこと
三、味のよいこと
四、品質に応じて価格が妥当であること

食品に携わる人の四つの原則

一、原材料の厳選
二、加工段階の純正化
三、固い信念にもとづく一徹なメーカーの姿勢
四、メーカーといえども99％は消費者の立場と自覚

磯部理念より

食品の誤解 あれこれ【砂糖①】

砂糖は体に悪いと決めつけていませんか？お菓子の大事な主原料に砂糖があります。砂糖は何となく体に悪いとか、太るとかのイメージがあります。例えば、糖尿病の糖は砂糖ではありませんし、肥満の原因は、摂取エネルギーに対して消費エネルギー量が少ないことに起因しています。砂糖は、体内に入るとブドウ糖に分解され、**脳と体**に栄養を運びます。特に脳は唯一ブドウ糖を**栄養源**としています。また、脳はエネルギーを蓄えることができません。脳の健康のためにも砂糖の摂取は欠かせないのです。

今秋のおすすめ 和菓子 歳時記

しっとり、やさしい甘さ。

栗きんとん 210円

栗菓子は秋を代表する菓子のひとつ。中でも栗きんとんは栗のおいしさもあり馴染みの深い菓子です。しかし、栗きんとんと一口で言っても、栗の甘露煮を缶詰にしたものから、茶巾で絞ったものまで、メーカーによって様々ですが、皮を剥いたり、中味をくりぬく作業は今でも手作業です。一粒一粒、手間暇をかけた分、美味しさもひときわです。

原材料
生　栗　1kg（茹でて二つに割りスプーンでくり抜きます）
上白糖　400g

●作り方●くり抜いた栗を裏ごしし、ステンレスのボールにあけ、砂糖と一緒にあわせ、ヘラでこねつけながら弱火にかけ、余分な水分を除きます。ヘラにくっつかなくなった頃合いを見極め火から下ろし、鍋肌にきんとん餡を貼り付けて冷却します。好みの大きさの餡玉に切り分け、固く絞ったさらしで包み、整形をします。

スタッフナビ

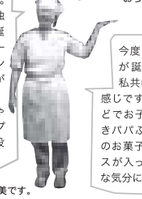
スタッフがスタッフを紹介します

和菓子職人
設楽辰義

菓子職人になったきっかけは、小さい時に食べ物を作る仕事がしたかったから。大抵の食べ物は、一度食べるとおおよそは作れるのに、お菓子だけはどうしても作れなくて、どうせ修行するなら苦手なお菓子をと決心。戸田屋で修行して 10 年、お客様の喜んでいただけるものを一番に挑戦を続けています。

工場の中心人物として、他のスタッフに指示したり、段取ったりと、いつもリーダーシップで引っ張ってくれます。お菓子については、独特な感覚を持ち、お誕生日やクリスマスケーキのディコレーションにしても、ひと工夫がありますね。「栗きんとん」「おちゃめなロール」や創作プリン「和らか」は、設楽さんの作品です。

おちゃめなロール ￥137



今度 3 人目のお子さんが誕生する予定で、公私共に充実した人生って感じですね。会社の行事などでお子さんが来ると、良きパパぶりです。設楽さんのお菓子には幸せのスパイスが入ってますから、幸せな気分になりますよ。

次号は紹介者の佐藤真由美です。

午前 9:00〜午後 7:00　日曜・祝祭日 6：30 閉店
定休日／元日、第二・第四水曜日　〒990-0032　山形市小姓町１番 32 号
TEL.023-622-6728　FAX.023-634-6728

創刊特集 菓子職人日記

創業 60 年を迎えて

皆さん、こんにちは。お陰様で戸田屋正道は創業六十年を迎える事が出来ました。創業当初のことを初代のおばあちゃんに聞いてみました。

── 創業当初のことを教えて？

「創業といっても家に水道がなくてね。稲荷神社のところの井戸水を汲みに行き、川原から拾ってきた大きな石を組んで竈を作り、実家からもらってきた鍋で水飴を作ったのが始まりなんだよ。終戦直後で食料統制の時代だったから、闇市で仕入れた餅米を原料として作ったんだ。みんな甘いものに飢えていたからね、甘けりゃなんでも売れた時代でした。」

── 大変な時代だったんだね。製造の苦労話を聞かせて？

「昔はみんな手作業でした。釜も今みたいな電気やガスじゃなくて炭を熾して火床にしていた。朝、炭を熾したらその炭火がもったいなくて、朝から晩まで焼菓子ばかり作っていた。それと、当初から職人さんを雇っていた。弟子もいてね。みんな住込でにぎやかに共同生活をしていました。職人さんにも気難しい人や呑気な人、色々で気を使いました。お弟子さんは中学を出てすぐに来るもんだから、さびしい思いをしていないか、ひもじい思いをさせていないかなどと、わが子のようにかわいがって育てました。その後、みんな独立して、今では立派になってしまったけど、今でも時々顔を見せてくれますので安心しています。」

── 創業六十年を振り返って一言を？

「作れば売れる時代を通り越して、今度は売る事の難しさに直面しました。お菓子が美味しくなくては近所の人や親戚の人でも買わない。美味しさの追求は終わりがないんだよね。とにかく変なものを出さない。その積み重ねが信用なんだからね。何よりお客様あっての戸田屋正道です。お客さんには本当に感謝しています。」

ありがとうございました。

↓右から２番目が創業者のおばあちゃんです

↑配達用のオート三輪

編集後記

お客様に美味しいと言っていただけることが何より、うれしく、そして、職人もお店に立つものも、心から楽しく仕事をしています。そんな思いが伝えられたら、そして、一方通行にならないように、お客様のいろんな思いをお聞かせいただけたらと思います。

ここに載せきれなかった情報は、ぜひ、弊社のホームページをご覧ください。

http://www.toda-ya.com/　　戸田屋正道