

もう二十何年前になりますが、今の五人囃子とは違う、初期の大福に梅が入っているものを知人に頂いて、それが美味しくて、その後戸田屋さんに通ったのが始まりですね。この店(瓶屋)が来年で二十周年になりますが、開店の時の引物には戸田屋さんのお菓子を使わせて頂きました。

「大福五人囃子」は、実家に帰る時に必ずお土産に持っていきます。持っていないと、あれは?とて言われます。私は、生クリームとティラミスが好きですね。以前は、試作段階にプルトマトやあんずなど、いろんなものを入れて持って来てくれて試食しました(笑)。紅花を使ったお菓子を作っていてヒットさせて欲しいってお願いしています。

インタビュー #002

佐久間さんの選ぶ 戸田屋ランキング



草木染工房 瓶屋 佐久間 政子さん

紅花を始め百数十種類の草木を栽培、デザイン、染色、縫製をすべて手作業でこなす、草木染め工房「瓶屋」の店主。3月に日本橋高島屋で開催する個展の作品作りで大忙しの毎日です。

- 1位 大福五人囃子
- 2位 どら焼き
- 3位 芋羊羹

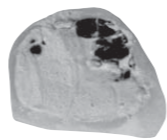
おおかめファンクラブ

ごま、生クリーム、らふらんす、ティラミス、抹茶の和と洋のテイストを併せて五つの味が楽しめる可愛い人気者『大福五人囃子』。基本タイプに季節ごとの大福を加えて、いつもお買い求めいただいているのが、今回ご登場いただく佐久間様。どんなシーンに五人囃子が登場するのか伺いました。

ほろ苦さとクリームの甘さが絶妙

抹茶

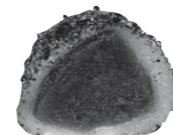
甘さが上品で後ひく味。餅と抹茶クリームの間には大納言小豆の粒が入ってバランスがたまりません。濃いめに入れた珈琲でいただきます。(30代女性/会社員)



昔懐かしい味

ごま

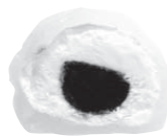
小豆あんの大福に香ばしいごまの風味が良く合います。懐かしい味です。ごまの美肌効果にも期待したい…。(50代女性/主婦)



甘いだけじゃない

生クリーム

口に入れるとお餅とクリームがふわぁと溶けいき、後から上品な小豆の甘さが表れます。クリームとのバランスがたまらない。(40代女性/会社員)



菓子の事情

気になる

みんなの

10コ入り 1,302円



大福五人囃子

話題独占

ティラミス

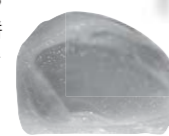
友人のお土産が出会い。ココアパウダーにつつまれたおもちと、クリームチーズは甘さ控えめで、甘いものを食べない、主人にも大好評です。(30代女性/主婦)



ひと味違う

ら・ふらんす

ラ・フランスのピュアな甘さとあんが柔らかいお餅に包まれ食べ飽きません。(50代女性/会社員)



お客様から

戸田屋の皆様へ

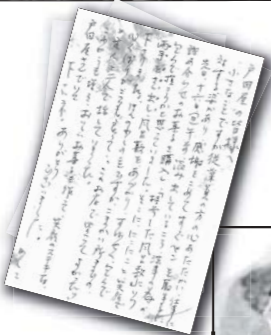
小さなことですが従業員の方の心あたたかい、仕事に対する姿があり、感謝を込めてすぐペンを取りました。

先日、十六日(日)午前、混み出しているところ、法事の為の詰め合せのお菓子を購入し「持参した風呂敷に」いつ包んで頂くかと思っていました。そこに、ニコニコと笑顔で両手を差し出し、風呂敷をあずかり、すばやく、包んで下さりました。ほんの少しのことですが、こまかい所までの、心くばりがとても良くて『このお店で買ってよかったわ』と主人と二人で話しておりました。

これからも増々、おいしいお菓子をつくって、笑顔の素敵な戸田屋さんでいて下さいね。

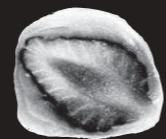
ありがとうございました。

山形市飯田西 T様より



いちご大福

すっかり定着した感のあるいちご大福。東京で初めて見かけたとき「こんなありがたい」と、強いカルチャーショックを受けました。ミルク餡には一流の洋菓子屋さんが使用する生クリームをふんだんに使用しました。粒よりのいちごを厳選し、毎朝手づくりをしています。



168円

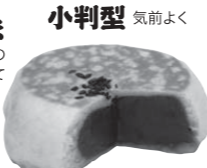
まんじゅう食べて、笑う門には福がきます。 祐子店長のおススメ

景気好転 まんじゅう

早く景気が良くなりますようにお祈り申し上げます

黒ごま 一粒万倍の折りをこめて

末広りの 88円 (消費税別)



黒あん 黒字になりますように

今から10年以上前、バブル経済がはじけ、世の中は不景気のどん底に陥りました。何とかお菓子で役に立つ方法はないかと思いついたのが「景気好転まんじゅう」。お客様からは「元気が出た」「励まされた」と喜びの声が多数寄せられました。困ったことに、最近「まんじゅう」が売れ出しているものはありません。



新年号

おおかめマーク、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「おおかめマーク」「戸田屋になりました」

業道専心 戸田屋正道 とだやしやうどう http://www.toda-ya.com

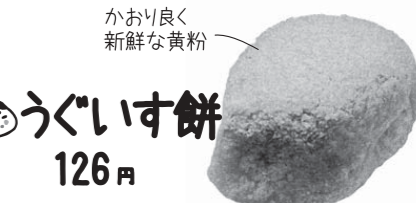
新年のおすすめ

歳時記



さくらもち 137円

自慢のこしあん やわらかい餅



うぐいす餅 126円

かおり良く新鮮な黄粉

「さくらもち」「うぐいす餅」は春を代表する和菓子です。さくらもちには元来、桜の葉の餅、という意味。ピンクに着色しないのが戸田屋正道流。また、うぐいす餅の黄粉もうぐいす色に着色したものがよくあります。光に弱く、日が経つにつれて退色してしまうから。当店は毎日出来たてを販売し、自然な色と黄粉の風味をお届けいたします。

皆様、あけましておめでとございます。昨年はずっと米国の金融不安に端を発し、世界同時不況の容貌を呈してきました。また、相も変わらず食品の偽装が後を立たない年でもありました。マスコミも大げさに騒ぎを煽り立てるものから、お客様も何を信じて選べばよいのやら、混迷を深めるばかりです。昨年の世相を表す漢字は「変」でした。しかし、製造に携わる者の信念やモラルは、変ではなく、いつの世も「不変」でなくてはならないと思います。

菓子職人日記

さて私の今年の努力目標は「笑顔」です。この世の中、笑ってばかりいられないのですが、仏頂面をしたとて何も良くなりません。むしろ皆さんに不快感を与えるだけです。ポーカーフェイスではなく、心から笑顔を作ることができよう努力をしたいと思います。いつでも自然な笑顔で人と接していきたい、がんばります。何はともあれ、今年も皆様にとってよき一年でありますよう、お祈り申し上げます。

戸田 正宏

スタッフナビ



和菓子職人 佐藤真由美

社長と同じ日本菓子専門学校出身。小さい頃からお菓子を作るのが大好き。妹の誕生日に作ったケーキが喜ばれたのがきっかけとなり菓子職人の道へ。最初は洋菓子をめざしていたが、季節感を表せる和菓子に魅了され、只今修行中です。ゆべし、まんじゅう、茜柿など作っています。

カラオケに行くとき真由美ちゃんはスピードを振り付けて歌ってくれます。シングルはすべて完璧。再結成後の「あしたの空」も最高です。

次号は紹介者の岩村 恵です。

午前9:00~午後7:00 日曜・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



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。

食品に携わる人の四つの原則	よい食品の四つの条件
<ul style="list-style-type: none"> 一、加工段階の純正化 二、固い信念をもとづく 三、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 	<ul style="list-style-type: none"> 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

編集後記

昨年の春から、裏のアパートに野良猫が3匹住み着いている。子猫もいたので可愛く思い、下手に餌付けをしてしまったので、居付いてしまったようだ。純白な子猫は「タネ」、虎猫は「トラ」、黒ぶちの猫を「ハナ」と名前を付けて飼っているが、やっぱり野良猫は野良猫。用心深く、いくら愛情を注いでも、絶対になつかない。「三つ子の魂百まで」とは言ったもので、猫から幼児教育の大切さを教わったような気がする。(T)

砂糖の誤解 あれこれ

黒糖は体に良く、白い砂糖は体に悪い。中間の三温糖はくせもなく健康にもいい、と思っていま

せんか。だとしたら、まったくの誤解です。白い砂糖と黒砂糖は製法がまったく違います。黒糖は含蜜糖と言つて、サトウキビの搾汁を釜で煮詰めて作ります。独特のアクが強く、用途も限られます。

白砂糖は分蜜糖といい、サトウキビの汁を沈殿させ、結晶缶の中で煮詰めます。それを



遠心分離機にかけて、蜜と結晶に振り分けます。それを何度かくり返し、精度の高い砂糖が得られます。その際、熱をかけるので、だんだんと糖蜜が焦げてきます。その焦げた蜜を振り分けて出来た砂糖が三温糖です。

白い砂糖は決して黒糖を漂白して作ったものでもなく、三温糖もまたことさら健康食を謳うものではありません。最近の健康食ブームは、白いものは何でも体に悪いものとして決め付けているようです。飽食の時代にあつて食べすぎが一番体に悪いようです。