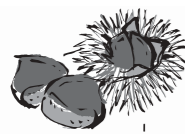


おおかめファンクラブ

喫茶店といっしょに、「アートクラフト オープertime」として、樹脂粘土教室を開いている坂本さん。季節の花やくだもの、人形など、初心者でもすぐに作れるそうです。季節の花の作品は戸田屋の店頭にも飾っており、それを見て問合せくださる方もいるそうです。和菓子とお花。どちらも四季ごとに折々のものが楽しめます。



店主自らが足で探し求めた素材を昔ながらの製法を守り焼き上げました。上品できめ細やかな食感をお試しください。

みんなの菓子事情

坂本玲子さんが選ぶ 戸田屋ランキング

- 1位 カステラ
- 2位 大福 五人囃子
- 3位 どら焼き



←坂本さんが樹脂粘土で作った紅葉の盆栽(右)と妖精たち(左)

みさおちゃんファーム 白あずきと大納言(あずき)

有限会社 株式会社 有限会社 株式会社
みさおちゃんファーム
山形県西村山郡河北町西里788
tel.0237-72-2875
fax.0237-72-2876
URL: http://www.mf788.com/



「やまがた食料産業クラスター協議会」で知り合った、「みさおちゃんファーム」の岡崎操社長は、有機栽培、無農薬、減農薬にこだわって、米、果樹、野菜と多くの作物をつくっています。河北町西里にある畑を訪ねると、今年は今になって雨がため、水はけが悪く大変。除草剤を使わないので、草むしりにも2日間かかったとのこと。大納言は作りはじめて3年目だそうです。白あずきは今年初めてとのこと。小さな白実を見せていただきました。通常、白餡として使われているのはさざぎだそうで、白あずきの作物依頼を受けた時は社長も種屋さんわからなかったとか。11月頃に収穫を迎えるそうで、こちらも全部手作業でひとさやずつ取っていくそうです。こうして大切に手間暇かけたあずきが商品になって店頭と並ぶ日が楽しみです。ちなみに、操社長はあずきのお菓子が大好き。羊羹を食べながら日本酒を飲むそうです。

有限会社 みさおちゃんファーム

代表取締役 岡崎 操さん

※やまがた食料産業クラスター協議会 食料産業クラスターとは、地域の食料、人材、技術等の資源を有効に結びつけ、新たな製品、販路、ブランド等を創出することを目的とした集団です。各地域別に取組んでいます。(食料産業クラスターホームページ参照)

インタビュー #004



雑貨も楽しめる喫茶店 「オーvertime」
坂本 玲子さん

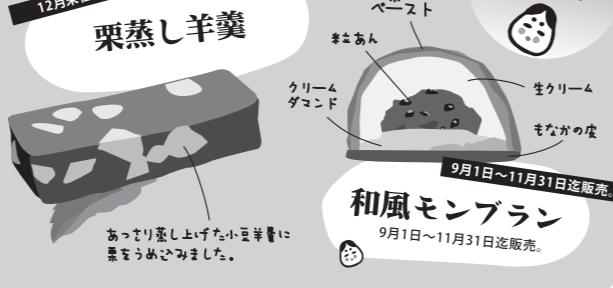
住宅街にある喫茶店。ランチやティータイムに「ほっ♥とひといきしませんか…」のキャッチコピー通り、ゆったりと過ごせる店内には雑貨コーナーもあり、季節ごとに変わる商品も楽しめます。山形市南館3-26-16 tel.023-645-6002 定休日/毎週火曜日 第2月曜日

戸田屋さんのお菓子はみんな好き。孫にも安心して食べさせられますから、カステラは私も孫もよく食べます。しつとりしていて、素朴な感じが食べやすいでしょう。戸田屋さんのお菓子との出会いは、このお店がオープンした時にお客様がお土産で持ってきてくれたのが大福五人囃子でした。美味しさに感激して、それから、度々伺うようになりました。あんこ系も大好き。お嫁さんの実家には、お中元の時に必ず戸田屋さんのお菓子を持っています。

和菓子ってコピーにとっても合うんですね。うちのメニューにのせて、戸田社長にはお願ひしているんですけど、まだ許可をいただけてなくて笑。戸田屋さんの和菓子教室にも通いました。四季の移り色を彩る和菓子とお花ついで共通点があると思うんです。今年の5月に文翔館で個展を開いた時に、社長が見に来てくださって、それから、私の作品を戸田屋さんで置いていただいています。和菓子と私とが結んでくれた素敵な縁ですね。

業人戸田正宏のカステラ

祐子店長のおススメ



和風モンブラン

9月1日~11月31日迄販売。

先日、美味しい大福と商品リストをお送り頂きありがとうございました。大福と美味しかったという感想が、各店舗に届いて、大福にファンがいるのではないかと思います。生クリームを使ったものはクリームの味がとても良いですね。洋菓子店でも余程の人気店ではないけれど、今まで美味しいうまい生クリームは味わっていません。フランス大福はとも新鮮で、果肉を包んでいるのに、水っぽくならず瑞々しくフランスと果もちのバランスの絶妙さに驚いてしまいました。全てのこの美味い味は戸田屋さんの食材や味に対するこだわりがあるからこゝろではないかと思えます。他の菓子店と同じものを造ってみても、こうは美味しくはならないでしょう。期待どおり、お造り頂いた大福の味はとも洗練されていて、他のお菓子への期待がますます高まりました。別紙のとおり注文しますので、どうぞよろしくお願いいたします。

それは、暑い日が続いていますが美味しいお菓子づくりをさせていただきます。今日はこの辺で。

東京都八王子市の本野様より

おおかめ新聞

秋号

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」は「戸田屋」になりました。

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

歳時記



9月1日~31日迄販売。
おはぎ、じんだんあん…各2コ
こしあん、きなこ…各1コ
6コ入 683円

おはぎは別名「萩の餅」と言われる餅菓子です。萩の葉にその形を似せたのでそう呼ばれるようになったようです。お彼岸になるとお供え用として、各家庭でそれぞれ自慢のおはぎを作っていました。最近では自分で作る人を余り見かけなくなりました。

私 が熱心に勉強しているものにモラロジ(道徳科学)があります。その道徳実行の指針として「最高道徳の格言」があり、私の最も好きな格言に「他人の欠点我これを補充す」というのがあります。この格言に出会ったとき、初めは印刷ミスではないかと目を疑いました。普通なら、他人の欠点は直ちに指摘し、非難、攻撃の材料になります。しかしこの格言どおり、他人の欠点を自分が補おうと思った瞬間に絶大な効果を得ました。

菓子職人日記

発揮し、人間関係が改善します。道徳の実行にはこのような醍醐味が潜んでいます。世の中が良くも悪くもなるのは、自分の心ひとつである。この格言から学びました。

戸田 正宏

スタッフがスタッフを紹介しす

スタッフナビ

菓子職人 三代目 戸田 健志

修行も終わり、戸田屋での菓子作りも3年になりました。仕事は楽しく、まじめに。職人としての技術をもっと磨いていかなければと思っています。三代目となることの責任も感じていますし、会社が

永続していくために経営の勉強もしています。上生菓子、プッセ、栗蒸し羊羹は私が試行錯誤の末に開発した商品です。是非、ご賞味ください。

仕事に対する責任感はずいぶんあります。ただ、ひたすら集中している時に突然ボンボンと親父ギャグが炸裂することも多々あって。笑える時はいいのですが、寒さで固まってしまっても…職人技と一緒にギャグも磨いてくださいな。

次号は紹介者の《佐藤由美子》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

山形市南館3-26-16 戸田屋正道

人間が好き、お菓子大好き!

品質責任の証

当店では、磯部品策氏(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

- 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

食品には一貫科学的で、実は何の根拠もないものが最近多くなりました。卵もそのひとつなので注意を要します。

<見かけますが、卵黄が濃いオレンジ色の盛り上がり、爪楊枝を刺しても刺さったまま卵黄が崩れない映像を見かけます。これって果たしてよい卵と何の関係があるのでしょうか。>

卵②

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、品質に於いて価格が妥当であること

食材に携わる人の四つの原則

- 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、品質に於いて価格が妥当であること

意図しない付加価値を付けるのは考へてはなりません。意図しない付加価値を付けるのは考へてはなりません。

編集後記

先日、米沢の暑い夏に出かけました。折からの天地人ブームで大変な賑わいでした。戦国の武将たちは、何を求めてこの国を支配しようとしたのか。私利私欲ではないことは確かかなようです。

米沢といえば、のちの上杉藩主、上杉鷹山公を忘れてはなりません。破綻寸前の藩の財政を立直した人です。公は家督を次の代に譲る際に、藩主の心得として「伝国の辞」を遺しています。幼児期から儒学を学んだ公は自ら質素儉約を旨とし、自身の政治理念を貫き通しました。今年には総選挙の年。新しいリーダーには是非とも鷹山公を見習ってほしいと思います。

配合飼料

飼育添加物

に飼料添加物を使用することにより卵黄が盛り上がりつつあります。これでは日にちの経過した卵でも産みだてのような錯覚を消費者に与えてしまいます。

いたずらに何の意図もない付加価値を付けるのは考へてはなりません。