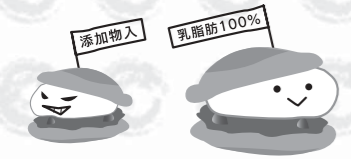


食品の誤解 あれこれ
① 生クリーム

学的に固めた油から作られた「ホイップクリーム」が数多く出回っています。商品分類も、「乳

「生シユー」「生どら」「生チョコ」の「生」は生クリームの意味ですが、本来は、乳脂肪100%のものしか「生クリーム」の称号は与えられません。しかし、現状は硬化油(ヤシ油などの油脂)に水素を添加して化



等を主原料とする食品となっており本来の種類別「クリーム」とは区別されています。この、クリーム状の物質にはいろいろな食品添加物が加えられています。本来の生クリームからかけ離れた別物であることを知っておく必要があります。

このところ
和の人氣が急上昇中!

和菓子屋のバレンタイン

【遊び心】は洋菓子屋さんに負けておりません!

本格的な生クリームを使った
チョコクリームといちごクリーム入りの
2種類あります。

黒糖餡のトリュフ
のし梅をチョコレートでコーティング

黒豆チョコレート

きなこのトリュフ
ブルーベリー入りミルク餡のトリュフ

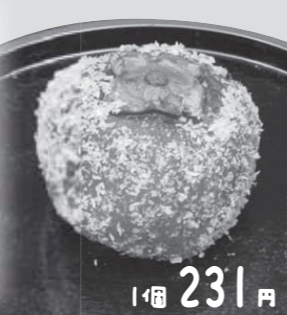
化粧箱入

※オトリュフ (10個詰もございます) 5個詰: 1,155円

※ハートの生どら 1個 189円

「柿」の「生」は生クリームと区別されています。この、クリーム状の物質にはいろいろな食品添加物が加えられています。本来の生クリームからかけ離れた別物であることを知っておく必要があります。

見た目も味わいも本格的な「干柿」のお菓子です。実はこれ、上山産の紅干柿を使用しています。上山の冬の風物詩として、干柿が大量にぶらさがっている写真や映像をご存じの方も多々あります。干柿の素朴な味を邪魔しないように、余計なことを一切省略しています。ぜひ一度ご賞味ください。



人間が好き、お菓子大好き!

品質責任の証

当店で、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

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、味のよさ
- 四、品質に応じて価格が妥当であること

磯部理念より

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(祝日・繁忙期は営業)
〒990-0032 山形市小姓町1番32号
TEL.023-622-6728 FAX.023-634-6728



スタッフナビ

スタッフがスタッフを紹介します

入社もほぼ一緒に同期なので、共に歩んできたって感じ、たよりになるし、完璧、信頼していますね。普段からとてもおもしろいです。たまに仕事帰りに飲みに行ったりもしますが、仕事でもプライベートでも変わらず楽しい。ガールズトークで盛り上がりです。



次号は紹介者の「菅野 祐子」です。

入社のきっかけは、大沼デパートの催事コーナーでアルバイトをしている時に、戸田屋の担当になり、社長にスカウトされました。もちろん、その後は面接もありましたけど、入社して5年目に突入しますが、常に心掛けていた事は、自分の気持ちの中で落ち込んだり、辛い事があつたとしても、決してお客様にはさとりせず、笑顔で接客することですね。お客様が顔を覚えてくれたり、「おしいいって言うてくださるのがうれしいです。プライベートな時間は、完全なイン派。音楽や映画本を読んだりして過ごします。特にジャンルはなく、幅広くです。



販売スタッフ
佐藤 由美子

突然のお葉書で失礼いたします。先日、義父が「お客さんにももらった」と言っていて「景気好転まんじゅう」を持って帰ってきてくれました。義母は「これ知ってるよ」と大喜び。「ばあちゃんへも見せよう」とおまじゅうと拝みして箱を開けてみました。おまじゅうと一緒に祈願の紙、そして「頑張れ経営者」の文字。励まして共に頑張りなうという思いが込められているように、作った人と買ってきてくれたお客さんの暖かさ、ちよっとしたシャレが私達家族に笑いをもたらしてくれました。義父は普段から明るく、泣き言など一切言わない人ですが、この不況の中、いろいろ思うところがあるはずですが、しかし、うちの店に来て下さるお客様がいる限り、大型店にはない工夫とアイデアでこのおまんじゅうのように「勝負したい」と思います。「頑張れ経営者!!!」

東根市 A様

インタビュー #005



山形市大森で農家を営むお義母さんの 光子さん 遠藤 紀江さん

お嫁に来て17年という紀江さんとお義母さんの光子さんは、本当の母子かと思うほど、二人は絶妙な掛け合いで仲良し。自宅とは別になっているここには、朝仕事終わりの(と言っても7時前)近所のみなさんが一服していくサロンのような場所。朝からポット3個分無くなることも。饅頭も大活躍!

戸田屋さんのお菓子との出会いは、おつかいもので頂いたのがきっかけです。その時も「美味い」と思ったのですが、たまたま、何か所からの頂きものが重なって、食べ比べみたいになった時に「やっぱり、違うよね」と感じました。うちではみんな「あんこ」ものが大好き。特に私は栗が入っていて、紙に包まれているのが好きですね。戸田屋さんと親しくさせて頂くようになったのは、(紀江さんが)カルチャーセンターの和菓子教室に1年間通ったことから、戸田屋さんがやるならと申し込んだのですが、20名の定員がすぐにいっぱいになった人気教室です。材料の話を聞いていると、「やっぱりちゃんとしたものを使っているんだ」と同じ生産者という立場からも共感することが多く、しっかりと芯が通っているから、自信を持ってPRできるんだなあ、と思いました。

毎回、次のリクエストを聞いて、お店と同じレシピ、材料、マル秘の分量まで教えてくれました。自宅でもう一度作っても、そこは、素人と職人の違いですね(笑)。

おかげファンクラブ

いちご、さくらんぼ、畜産、冬野菜を営む遠藤さん。ご主人とお義父さんは勤め人ですが、エサや水やりなどを手伝い、また、1年分の牛のエサとなる藁を一気に運ぶ大変な時は、高1と中2の息子さんも手伝ってくれるという。いちごは山形で開発された、香りが特徴の「乙女心」。「戸田社長にも食べていただいたんですよ」と紀江さん。今は、ハウスで冬野菜を栽培中。井戸水や牛のたい肥をつかうなど、生産者としてのこだわりが。ブログも書き、最近は俳句も初めたという、何でもやってみたいと紀江さん。



ハウス栽培の冬野菜。冬は害虫もいないので無農薬で。

- 遠藤 紀江さんが選ぶ 戸田屋ランキング
- 1位 天誉の栗
 - 2位 だら焼き
 - 3位 おまんじゅう全船



新春号

おかげマーク、実は創業者のおばあちゃんのお顔絵です。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「おかげマーク」は「戸田屋」になりました。

業進専心 戸田屋正道

http://www.toda-ya.com

和菓子 歳時記

秋のおすすめ

上生菓子

白小豆のわりきり 252円

前号でご紹介しました河北町の「みさおちゃんファーム」が手塩にかけて育ててくれた「白小豆」がようやく出来上がりしました。手始めに上生菓子の「わりきり」に使ってみました。この季節は「梅」や「椿」などの可憐な花をモチーフに、手びねりで作っています。白小豆の雅びな味わいを楽しんで欲しいオススの逸品です。

みんなの菓子事情