

和菓子 歳時記

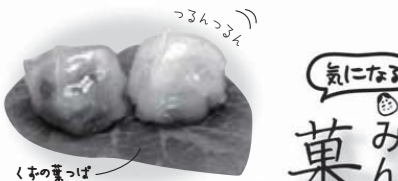


水彩華 252円

山形の果物をゼリーにした夏のギフトの人気商品です。最近では、寒天に代わってカラギーナン製剤と酸味料で固めたゼリーが主流のようですが、当店では昔ながらの糸寒天のみで固めております。ちょっとコリコリした食感の懐かしい味が特長です。さくらんぼ、白桃、ラ・フランス、ぶどう、ブルーベリー、りんご等、用意しております。



おかげマーク、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「おかげマーク」は「戸田屋」になりました。



みんなの菓子事情

くままんじゅう

「黒糖あん」と「枝豆あん」の二種類

1箱 137円

夏にぴったり。見た目で涼を楽しくみつけた。それにいたたくず、まんじゅう。本物のくす粉で、添加物を使わず、昔ながらの製法を守り続けています。「黒糖あん」と「枝豆あん」の二種類。冷やしてお召し上がり。

お客様から

私は今八十才ですが銘菓 戸田屋正道様の最高の味を楽しみながら先月のチリ津波のつかれをいやしております。早速送り主の蔵王半郷のS様にお礼の電話をいれ、その後御感想という行を拝見し悪筆ながら書かせていただいております。S様も御いきにいっているとのこと。誰にもよろこばれる味と形おひな祭りに良くあうつくりが聞いたとたん「わあー」と喜びの声を上げました。何オになってもいいものに心ひかれることにかわりはありません。私も一時おひな様になりそれからじっくりあじわいました。お茶席にも最高のお菓子を嬉しく頂きました。

岩手県 S様

戸

田屋の日は、朝礼から始まります。しかし、朝はとて忙しいので、時々朝礼が疎かになってしまいます。そこで、朝礼に代えて、一日を振り返って反省しよう、と、次のような張り紙を職場の至る所に貼っております。

今日日、明るく穏やかに人と接していただろうか
今日日、不平不満や人を責める気持ちが起きなかっただろうか
今日日、両親や恩人に恩を返すつもりで仕事を

菓子職人日記

したたかろうか
今日日、道徳的に生活出来ただろうか
今日日、精一杯努力し、悔いの残らない日であったらうか

本日は自分に言い聞かせる為のものとして作りました。若い人が多い職場なので、彼等などの様に導いていけば良いのか、日々、こちらの器量が問われます。

戸田 正宏



農商工連携事業で認定

農産小豆使い、和菓子開発へ

記事が山形新聞に掲載

東北の農政局と東北経済産業局は、農林漁業者と商工業者が共同で取り組む新商品や新サービスの開発を支援するため、農工商等連携事業計画として、戸田屋と昨年のおかげ新聞秋号で紹介した、河北町のみさおちゃんファームが進める県産小豆を使った新たな地元産和菓子の開発を認定されました。

事業計画は、みさおちゃんファームが減農薬栽培した「白小豆」と「大納言小豆」を戸田屋に供給してもらい、それを原材料にしたあんで独自性のある和菓子を商品化します。

具体的にはこれからです。地産地消の御当地産にふさわしい商品を考えていると思います。山形のブランド小豆として量産化を進め、ほかの菓子店での利用拡大も図っていききたいと思っております。ご期待下さい。

(県内での認定は6件です。)

山形新聞の記事より参考

戸田屋に入社して5年目、店長になって3年目になります。人と話すのが好きなので、接客業を選びました。店長に任命された時は、「えっ、私が…」って感じで、うれしかった。驚きましたね。店長として心掛けていることは「笑顔をつやさないこと」。お客様に顔を覚えていただけるのはうれしいですね。販売スタッフは、みんな仲が良く、お店の雰囲気も良いと思っています。この感じを大切にしていきたいです。休みの日はDVDを観たりして家でゆったり。あとは、買い物大好きで、洋服のバーゲン絶対狙います。日頃、時間がなくて、買う時はたっぷりです。

昨年入社した自分にとって、菅野店長は仕事ぶりもキビキビしているし、いつも笑顔でステキな人だなあ、と思っています。自分も早く仕事を覚えて、店長からお客様に自信を持って薦めてもらえる菓子づくり職人になりたいです。

梅大福

もちもちの梅ぼし羊羹

暑い夏は酸味の効いたさっぱりした菓子が食べたくなりますよ。そんな時におススメなのが、「梅大福」と「梅ぼし羊羹」です。

梅大福は、大粒の青梅の甘露煮を包み込みました。種入りですのをご注意して下さい。梅ぼし羊羹は、職部理念の先輩、東根寿屋さんの梅干しを白ようかんに練り込みました。梅ぼし羊羹は寿屋さんでも販売しております。

食品の誤解 あれこれ

マーガリン

バター

乳製品②

当店は昔「バターどら」といったヒット商品がありました。どら焼きに油脂をサンドしたものであるが、本物のバターならあえて言うことはないが、マーガリンを代用していた。融点の問題でどうしてもバターが使えないのである。いきおい「マーガリンどら」と改名を検討したが、思い切って製造を止めてしまった経緯があります。植物油が主成分なのでヘルシーなイメージがありますが、肥満の原因と言われるトランス脂肪酸をたっぷり含有し、しかも沢山の添加物に頼らなければ出来ないのがマーガリンの姿です。

編集後記

今年の4月に高卒者が入社し、これで我が職場に平成生まれが2人となった。若返ったのは良いが、技術が付いてこれるの心配している。三代目、健志をはじめ、先輩職人達も仕事の合間に技術向上と若い2人を指導している。朝礼で毎日唱和している社訓に「技をもって人と人と」と、ある。学歴のほとんどない我々にとって、菓子づくりの技術の習得は必須である。辛い皆、そのことを理解しており、成果が上っていることは嬉しい限りである。

- ### 食品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、こまかいこと
 - 三、味の良いこと
 - 四、品質に応じた価格が妥当なこと
- ### よい食品の四つの条件
- 一、原材料の厳選
 - 二、加工段階の純正化
 - 三、固い信念とつよ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
- 職部理念より

人間が好き、お菓子大好き！ 品質責任の証

当店では、職部品策氏(岩波新書「食品を見分ける」著者)の提唱する職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。

戸田屋正道

山形市小町一丁目1番32号

TEL.023-622-6728 FAX.023-634-6728

午前9:00~午後7:00 日曜・祝祭日6:30開店

定休日/元日、第二・第四水曜日(祝日・繁忙時は営業)

〒990-0032 山形市小町一丁目1番32号