最近は小・中学校の子供達、
先生、父兄に講演することも多い。
子供の教育のために、親御さんから
勉強してもらうことも。

おやじ日本山形は平成21年4月発足。今年11月には全国大会を山形で開催。3ケ月に1度の定例会では、講演会をベースに、参加者同士でいろんな問題を話し合います。参加者は老若男女様々で子供を思う気持ちがあれば誰でも参加できます。

連絡先事務局 023-686-4331（アサヒ印刷内）

おやじ日本山形　代表世話人
和田 英光（ひでみつ）さん

おかめ新聞 秋号

おかめマーク、創業者のおばちゃんの似顔絵です。当店の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」＝「戸田屋正道」になりました。

創造年中心 戸田屋正道
http://www.toda-ya.com

おかめファンクラブ

インタビュー #007

戸田屋さんとは、「大福五人囃子」を頂いたのがきっかけです。五人囃子は家内も大変気に入りまして、それから戸田屋さんのお菓子をお土産に持っていったり、自宅用にも買いに行きます。お店に入ると楽しいですね。日本をこよなく愛する戸田さん。アイディアには、長年俳句をやっていることからくる「詫び・寂び」の世界観があります。「景気好転まんじゅう」などは世の中をしっかりと捉えている証でしょう。戸田さんとは出会ってすぐに意気投合しました。今回はお菓子より「おやじ日本」の話しをと承りました。これからの日本を背負って行く子供達が、今とても大変な環境、社会におかれている訳です。だから、大切な子供達のために、子育ては母親だけに任せないで、親父も頑張ろうと山形でも立ち上げました。戦後65年。経済は発展したけれど、失われた日本人の心、倫理観などを伝えていけたらと思っています。

菓子職人日記

先日、農商工連携推進事業の一環として当店が契約栽培している地小豆の畑に行って草取りをしてきました。時折、小雨の降る天気の中の農作業。汗と雨に打たれて、全身ずぶぬれになっての作業となりました。今年は猛暑続きですので、晴れたら晴れたで、大変な作業だろうと思いながら、農作業の苦労を体験したのです。グルメブームの今日、無農薬や国産志向が一段と強くなっていますが、無農薬のものを作るとなると、草取りや害虫対策に大変な苦労が要ることを知っておかねばならないと思います。無農薬がいいことは誰でも知っています。しかし、徒に無農薬栽培にこだわってしまうと、農家の負担ばかり増え、就農者が益々減ってしまいます。農作物自給率40％の日本において、安全な作物を作るのはもちろんのこと、もっと効率を高める工夫をし、農家の収入増を目指さなければ将来の農業は成り立たないのではないかと、草取りに汗をかきながら思いました。

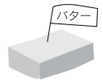
戸田 正宏

編集後記

長年、俳句を趣味としてきた社長ですが、このたび、念願の第一句集「新樹光」を発行しました。文庫本の可愛い句集ですが、句は難解です。師匠の中島佐渡先生と共に歩んだ7年間の作品を編集したそうです。興味のある方はお店に置いてありますので、御自由に持ち帰ってください。（Y）

食品の誤解 あれこれ

乳製品③



バターには「無塩バター」と「加塩バター」があります。菓子に使うのは主に無塩バターです。さらに「発酵バター」も出回るようになりました。発酵バターは焼き菓子に使うと、とても美味しいので当店の大切な原材料のひとつです。発酵バターは原乳を乳酸発酵してからバターを作る機械に掛けますが、副産物のバターミルクが発酵しているため、廃棄しなければならないのが難点です。最近は発酵バターと称し、普通のバターに「発酵臭」を練り込んだものが出回っています。ここでもバターを見分ける選球眼が大事です。

【農商工連携推進事業 新商品】

第一弾 デビュー

戸田屋正道の 白まんじゅう

皮はとろろ芋と米の粉でこねつけた、もちもちのじょうよ生地。
中のあんは、山形県産の白小豆こしあん。
色白で可愛らしくデビュー。

新登場

東北農政局と東北経済産業局が、農林漁業者と商工業者が共同で取組む新商品やサービスを支援するため、農商工連携事業として、戸田屋と河北町のみさおちゃんファームの県産小豆を使った新たな地元和菓子の開発を認定しました。そして、その県産白小豆を使ったお菓子がいよいよ登場です！

スタッフナビ

スタッフがスタッフを紹介します

菓子職人 稲村 智久

去年の11月に入社して、優しい先輩達の厳しい指導で修行中です。ものづくりが好きだったので菓子職人の道を選びました。いつか、自分の創作作品が店頭に並ぶのが目標です。今日はまんじゅう作り。多い日だと800個は作ります。来年の2月には父親になる予定です。今以上気を引き締めて頑張ります。幸せいっぱいの僕が1つ1つ手作りしたまんじゅうを食べて頂ければ、皆さんも幸せになれます！

仕事中の稲村さんは真剣勝負。もう、目つきから違いますね。でも、お昼休みや仕事が終われば、明るくて、とてもにぎやかです。宴会では、いつも主役です。

次号は紹介者の《粕谷 直子》です。

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

（食部理念より）

創造年中心 戸田屋正道
http://www.toda-ya.com

午前9:00～午後7:00　日曜・祝祭日6：30閉店
〒990-0032　山形市小姓町1番32号
TEL.023-622-6728　FAX.023-634-6728

戸田屋正道の
秋まつり

初秋の候、いかがお過ごしでしょうか。
今年も食べ物の美味しい
食欲をそそる季節となりました。
戸田屋では、お客様への
日頃のご愛顧も兼ねて
秋まつりを開催することとなりました。
菓子の新作もご用意しております。
お誘い合わせの上、
どうぞお越し下さいませ。

【期間】9月17（金）日-20（祝）日の4日間

戸田屋正道の
おはぎ
・つぶあん（2個）・こしあん
・じんだんあん・きなこ・胡麻
6個入〔折箱〕
~~683円~~→ 525円（税込）

売出し期間限定、4日間だけつくります

毎日限定200箱
お一人様2箱限り

秋の大福セット
・栗生大福（2個）1個 168円の品
・スイートポテト大福（2個）初お目みえ！
・いちぢく大福（2個）初お目みえ！
6個入 735円（税込）

【農商工連携推進事業 新商品】
県産小豆 第一弾 デビュー

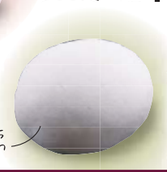
当店特製の“和煉りようかん”

「和煉り栗きんとん」
中の栗は、栗だけを裏ごしにしてきんとんにしました。

「和煉り白小豆」
山形県産の白小豆使用。

新登場
戸田屋正道の和煉り
・和煉り白小豆・和煉り栗きんとん
~~158円~~→ 1個 126円（税込）

新登場
戸田屋正道の 白まんじゅう
~~126円~~→ 1個 105円（税込）



山形県産の“白小豆あん”

戸田屋正道の“菊花餅”でお祝いしましょう

菊の節句、重陽の節句
五節句のひとつ。長寿を願い邪気を払う中国の思想が伝来し、平安時代から宮中では「重陽節会（せちえ）」として「観菊の宴」が催されました。旧暦の9月9日、10月20日前後の鑑賞会が各地で開催されます。

菊花餅
~~137円~~→ 1個 105円（税込）

市内配達 無料で承ります。どうぞお気軽にお電話ください。TEL.023-622-6728
〒990-0032 山形市小姓町1番32号
午前9:00～午後7:00（日曜・祝祭日6:30閉店）

創造年中心 戸田屋正道