



おかめファンクラブ

戸田屋のお客様におはなしをうかがいました。

インタビュー #019

落合 春信さん

株式会社大沼に入社後、流通業としては初めて「地域産業振興室」を設立。専務取締役を歴任し、月山自然水、次子そぼ、白山だだちゃ豆、啓翁桜他多数の商品開発と販売推進を担当。現在合同会社QMM地域開発研究所代表。

功に終わり、今週末からは、山形デイスティネーションキャンペーンが始まります。多くの方が来県される今だからこそ、山形の魅力を存分に味わっていただきたいと思います。あとはこのチャンスを一過性で終わらせるのか、リピーターとして再び山形を訪れて頂けるのか。山形人としてのおもてなしの心を如何に発揮できるかが鍵となります。

なんとと言っても見えていて一番凄いなと思うのは、どら焼きです。既成概念を取り払い、独自の配合で焼いている。卵が圧倒的に多いのです。卵のチカラで膨らませるというのにはなかなか他では出来ないことではないでしょうか。もう一つは自家製餡をやっていてということ。今のお菓子屋さんで、あんこから作っているというところは少ないです。そういった意味では非常に昔堅気なお菓子屋さんだと感じています。

一番大事なのは、品質を大事にしていること。添加物を極力入れないっていうそのものが、非常に技術的に難しいんですよ。その技術をクリアしてるところに凄さがありますね。加えて柔軟性を持ってあらゆる

編集後記

2ヶ月ほど前、親戚のおばあちゃんからお叱りを受けました。朝、柏餅のご注文を受け、時間まで持参しなければならずお作りしたのですが、生地具合が悪く、葉っぱにべたべたくっつくので作り直しました。反作用でしょうか、今度は少し硬すぎちゃっかなと思いながら時間も押し迫っていたのでそのままお届けしました。

その日の夜、そのおばあちゃんから「硬くて顎がくたびれた！」とお叱りの電話です。親戚なので笑ってその場をごまかしましたが、翌日に今度は謝り方が悪い！と電話があり、大変恐縮してしまいました。恐らく親戚のおばあちゃんは悶々とした一夜を過ごしたに違いありません。

苦情は、いくら親しい親戚でも誠意を持って対処しなければなりません。我が子や従業員に普段から「誠意を持って人に接しなさい」と言っておきながら自分はこの程度。私の考えの甘さに反省しきりです。この場をお借りして謝罪申し上げます。本当に申し訳ありません。

- ◆ 人間の好き、お菓子大好き！
- ◆ 品質責任の証
- ◆ 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

葉進専心 戸田屋正道 とだやしやうどう

http://www.toda-ya.com 〒990-0032 山形市小姓町1番32号 午前9時～午後7時(日曜・祝祭日6時半閉店) 定休日/元日、第二・第四水曜日(祝日・繁忙期は営業) TEL.023-622-6728 FAX.023-634-6728

おかの新聞

初夏号



おかめマーク、創業者のおばあちゃんに似顔絵です。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。 葉進専心 戸田屋正道 とだやしやうどう http://www.toda-ya.com

菓子職人日記

戸田 正宏

この四月を境に商環境が激変しています。消費税が8%になりました。政府は日本の景気が上向いていると発表していますが、実感のないまま物価だけが上昇しているといったところでしようか。また、イオンモール天童がオープンし、山形の商店は危機感を一層募らせています。当店も何とか売上げを落とすまいと奮闘努力しています。

よその地に行つて初めてわかることですが、山形は本当に良いところなんです。まず、町がきれいで、ゴミも落ちていません。古い建物と新しい建築物が融合し合っていて落ちついた雰囲気を感じています。治安もとても良いので安心して暮らせます。自然が豊かで四季がはっきりしています。食べ物もダントツ美味しいです。

観光資源も豊富です。大好きな山形。これを機会にもっともつと自信をもって山形を全国に発信すべきと思っています。

食品の誤解 あれこれ

「酒精」と「ビタミンC」

味噌や麺類等の原材料表示に「酒精」の文字をよく見かけます。酒の精なので何かとても良いイメージです。試しに知り合いに質問したら、案の定「濃厚な清酒のようなもの」との認識でした。正解は食品添加物のエチルアルコールです。保存料として練りこみます。同じく「ビタミンC」もビタミン強化剤のようで体に良いものと思いがちですが、「アスコルビン酸」という食品添加物で、酸化防止や変色防止の目的で添加します。食品添加物に良いものはありません。名称に惑わされることのないように注意が必要です。



冷やしラーメン

金長本店

山形市十日町2-3-40 ☎/023-623-0717 営/11:30~16:00 休/日曜

戸田屋界隈の 元気なお店 第8回 街ナビ



今野陽子さん

創業は明治中期、もとは蕎麦屋だったという金長(きんちょう)。現在はそばとうどん、丼物の他にラーメンも食べられるという、典型的な山形のおそば屋さんです。看板メニューは四代目(六〇〇円)。細めの中華麺にあっさりスープがからみ、すすいといくらでも食べられます。店を切り盛りする、六代目の陽子さんによると、その秘密は牛骨と野菜のみでつくる、うまみが凝縮したスープ。中華麺は四代目からの申し送りが忠実に守られ、太くてやわらかなメンマや、歯ごたえの良いチャーシューを店で手作りしているそうです。



ラーメン(七八〇円)。金長では一年を通して食べられるとあって、県外からのお客様も多いのだそうです。「父と母と一緒に働ながら教わってきた。昔ながらの味を守っていきま。今は営業時間が短くなっていますが、ぜひいらしてください。」