



## 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 #021

### 岩見 明美さん

株式会社アイ・エム・シイ経営管理部・CS(お客様満足度)担当。「また来たい」とお客様に思つていただける会社づくりのために日々尽力している。

早いといえ、私が戸田屋正道に入社してから今日まで、本当にあつという間でした。この間、妻の支えがなければこの店と私の人生は無きものになりました。

毎年会社の創業記念日や経営方針発表会、お祝い事があるときには戸田屋さんのお菓子とお赤飯を全社員へお渡ししています。弊社では「社員は家族」という思いが根幹にあり、社員の皆さんには安心・安全なものを召し上がっていただきたいと考えております。ですから品質にごまかしのない戸田屋さんの商品は最適なのです。

が表れます。気配りは当たり前でなければならぬのです。わたくし自身は、お茶をお出しするタイミングや器との相性など、細やかな心配りを大切にしています。接遇の中でも戸田屋さんのお菓子はよく使わせていただいておりますね。安心で安全、見た目も美しく尚且つ

が大切にしています。接遇の中でも戸田屋さんのお菓子はよく使わせていただいておりますね。安心で安全、見た目も美しく尚且つ

# おかめ新聞

晚秋号



おかめマーク、創業者のおばあ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。

戸田屋正道  
http://www.toda-ya.com

秋も深まり、藏王の山も雪化粧しました。今年の雪は早いのでしょうか。早いもので一ヶ月余りで今年も終わりです。年をとつたせいでしょうか、時が経つのが早く感じるようになりました。

早いといえば、私が戸田屋正道に入社してから今日まで、本当にあつという間でした。

この間、妻の支えがなければこの店と私の人生は無きもの

と思つています。思えば、遙か静岡から嫁いできてくれた妻です。本当に私が頼りなのに、私も若かつたせいで妻を放つたらかく、遊びまわり、何度も辛い家事、そして家業と、文句も言わずやつてのける妻にはただ頭の下がる思いです。十一月二十二日は「いい夫婦の日」。この紙面をお借りし感

私も六十歳を過ぎ人生仕上げの時。いよいよ後進の手本となる生き方をしなければなりません。晩節を汚さぬよう品性の向上に努める覚悟。近頃めつきり弱くなつた酒で躊躇めつたが、熱燗が実に旨い季節となりました。

謝申し上げます。

戸田 正宏



## ただいま塾生募集中です！

当店が長らく所属し、よい食品づくりの研鑽を重ねてきた「山形さらど協同組合」が組合組織を解体し、このたび「さらど塾」として生まれ変わります。

協同組合では縛りが多く、メリットもなくなつたのが理由です。これまで山形県の企業しか入会できず、出資金も必要なため仲間を増やすのが大変でしたが、これからはよい食品づくりに興味のある方ならどなたでも入塾出来ます。

私たちの求心力の磯部晶策先生も90歳になりますが、益々ご健勝にて私たちを導いて下さいます。

食品業に携わり、入塾ご希望の方はご一報下さい。私が責任を持ってご案内致します。

さらど塾 塾生 戸田 正宏

### 編集後記

先日、久し振りに「山形県菓子まつり」をビッグウイングで開催しました。初日はPR不足もあってか物足りなさを感じましたが、2日目は朝から大変な賑わいで、用意した菓子もほぼ完売。私の担当した和菓子実演コーナーにも沢山の人にご来場いただき、スタッフも手応えを感じたようでした。お手伝い頂いた他の和菓子屋さんも、当店同様に若い技術者が育っており、良い意味で大変刺激されました。山形の和菓子界を盛り立てるため、これから率先して切磋琢磨しようと思います。

- ❖ 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
- 四、品質に応じて価格が妥当であること

磯部晶策

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、磯部晶策氏（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。

- ❖ 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、こまかしのないこと
- 三、味のこと
- 四、品質に応じて価格が妥当であること

磯部晶策

理念より

磯部晶策