

とだやししょうどう
戸田屋正道 リニューアルOPEN記念

春の感謝祭

開催期間 2/9 木・10 金・11 土・12 日
6時30分閉店 6時30分閉店 5時30分閉店 5時30分閉店



特別に仕入れている
大粒なあまおうを
たっぷり生クリームと
ホワイトチョコを使った餡で
大福にしました。
通常の莓大福よりも更に
濃厚でリッチな味わいです。

極 PREMIUM SWEETS
プレミアム
莓大福

1,512円の品 2個入 1,296円(税込)



春の香りいつぱいの4日間

売切御免

いちごの王様「あまおう」をまるごと包んだ贅沢な大福

子供の頃、先代の作るガナッシュトルテが大好きでした。そんな思い出の味を大福で再現しました。自家製のチョコクリームに生チョコ、チョコカスタードと3種のチョコが大福の中で一つに溶け合います。



売切御免

プレミアムガナッシュ大福
2個入 864円(税込)

この時期の不動の一番人気いちご大福を特別価格でご提供。とちおとめと自家製ミルクあんの組み合わせはもはや説明不要です。



いちご大福
324円の品
1個 292円(税込)



和らかプリン
324円の品 1個 292円(税込)

例年よりも雪の少ない年越しを迎え、このまま冬が終わると思いきや、最強寒波が居座り、一気に街を雪で覆ってしまいました。それでも層の上では春を迎え、着実に季節は移ろい、梅の蕾も少しずつ膨らみ、花開くの今か今かと待ち侘びているようです。

季節の御挨拶



昨年末、戸田屋正道は皆様のご愛顧のおかげで店舗工場をリニューアルさせる事が出来ました。改装工事中は大変ご不便をおかけした事をこの場を借りて深くお詫び申し上げます。また新装開店を心待ちにしてください。またお客様から、多大なるお心遣いや、暖かい祝福の言葉を頂き、本当に胸の熱くなる思いでした。心より感謝申し上げます。

今年も新しい戸田屋正道を変わらざるご愛顧賜れますよう、この度のリニューアルを記念して大感謝祭を開催致します。これからのバレンタインやひな祭りの節句のお菓子、またリニューアルした商品などを取り揃えて、感謝価格にてご奉仕致しますので、この機会に是非とも新しくなった戸田屋正道に足をお運び頂きますよう、スタッフ一同心よりお待ちしております。

菓人 戸田 健志

Happy Valentine's GIFT



大切な方に贈りたい、キュートなもなか!

新商品

塩バターもなか
1個 216円(税込)

北海道産「前発酵バター」に、ほんのり塩をきかせ、自家製餡とともに挟みました。甘じょっぱいお味で、誰からも愛されるもなかです。

桃節句菓子

もうすぐ嬉しいひなまつり。戸田屋の菓子でお祝いしましょう!



桜もち 238円の品 216円(税込)
うぐいす餅 238円の品 216円(税込)
桜道明寺 270円の品 248円(税込)
桜上用まんじゅう 292円の品 259円(税込)

毎月18日は戸田屋の日
毎月その日だけの限定お菓子や、ポイント2倍など、嬉しいイベント満載! ぜひお見逃しなく!

人間が好き、お菓子大好き!

品質責任の証

当店では、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」と折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。

菓造専心
戸田屋正道
とだやししょうどう

〒990-0032 山形市小姓町1番32号 定休日/水曜日
午前9時~午後6時30分(土曜日 午後6時閉店、日曜・祝日 午後5時30分閉店)

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

※掲載された価格はすべて税込みの価格です。
<http://toda-ya.com>

◆コロナ感染症対策を実施しており、混雑状況に応じて入場制限を行っております。◆



戸田屋の駐車場が広くなりました

お客様に大変ご不便をお掛けしている当店の駐車場が、ちょびり広くなりました。合計14台のスペースが確保できましたのでまだまだ手狭ではありますが、どうぞお気をつけてご駐車くださいませ。尚、近隣の迷惑となりますので、路上駐車や当店以外への駐車はご遠慮頂きますようご協力お願い申し上げます。

おかめ We Love TODAY!! / ふあんくらぶ

OB・OG編



片山 陸・祐子夫妻

戸田屋では11年間(妻は15年間)働き、現在は結婚して「菓久礼庵かたかご」というお店を二人でやっています。入社してからこれまで、様々なことを経験させていただき、自分たちの店を持つにあたり大きな自信になりました。磯部理念や接客など、戸田屋で学んできた多くは「かたかご」でも生かされています。今後もそれぞれ切磋琢磨し、高め合いながら和菓子業界を盛り上げていきたいと思ひます。



木下 康汰さん

5年間戸田屋で修行させていただき、今は実家のお店で毎日頑張っています。ちょうど実家のお店も改装中で、磯部理念を通しての学びや働き方など、多くの部分を参考にさせていただいています。改装後の戸田屋はさらに働きやすいお店になっていますので、後輩たちには新しい環境でより一層頑張ってもらいたいと思っています。



金丸 千穂さん (旧姓:岡田)

戸田屋での2年間の修行を終えて、現在は地元で和菓子団体に所属しながら、日々研鑽に努めています。和菓子の世界に飛び込むきっかけになった戸田屋との出会いは、私の人生を大きく変える出来事となり、今も定期的に通い修行させていただいております。改装し新しい環境となりましたが、会長や先輩方が積み重ねてきた歴史を大事にしながら共に頑張っていきたいです。

ニューフェイス!



いわさき ゆりこ
岩崎 友里子さん
2022年4月入社

子供の頃から和菓子が好きで、和菓子に関わる仕事がしたいと専門学校に通っていました。いざ、就職となった時、コロナの影響もあり、地元の和菓子店での求人が無かったため、エリアを広げて探したところ、戸田屋が見つかり、入社することとなりました。

今は、製造にかかわる仕事をしていますが、やりたかった仕事につけた喜びと楽しさを感じながら、充実した毎日を送っています。10年間は修行と思っていますので、様々なことを学び吸収しながら、戸田屋の一員としての誇りを持ったお菓子を提供していきたいと思ひます。

早春号



おかめマークは、創業者のおばあちゃん(似顔絵)です。戸田屋正道のイメージにピッタリなので、イメージキャラクターに採用しました。今ではすっかり戸田屋正道のブランドイメージになっています。

おかめ新聞

戸田屋正道



戸田健志/有限会社戸田屋の三代目社長。20歳から5年間千葉県京山にて修行。平成19年有限会社戸田屋入社。平成25年結婚。平成28年県内初の「優秀和菓子職」に認定される。平成30年社長就任。戸田和佳子/白鷹町出身。知人の紹介で健志と知り合う。結婚後、三代目女将として戸田屋正道を支える。

お客様の期待に

さちんと応えたい

戸田屋正道三代目社長 戸田 健志さん
三代目女将 戸田和佳子さん

昨年12月にリニューアルオープンを迎えた戸田屋正道。次々と新たなことを挑戦されている戸田健志さんご夫婦に、新店舗に込めた想いや今後の展望などをお伺いしてきました。

昨年4月から始まった工事も終わり、12月に無事にリニューアルオープンを迎えることができました。初代の頃から使っていた工場も衛生面を考

「磯部理念」のもと、お客様には安心してお菓子を召し上がっていただけるよう、戸田屋では添加物を使わず、徹底的に素材にこだわっています。その分作る側の技術が試されるので難しい部分もありますが、そこが戸田屋の強みでもあります。

お店が新しくなったことで、お客様の期待値も高まっていると思いますので、さちんと応えられるようにしていきたいと思ひます。味を突き詰めていくのはもちろん、見た目も美しく丁寧に、より良いものを作っていきたいです。

私の代より新たな挑戦として、毎月18日を「戸田屋の日」と定め、月1個以上新商品を発売しています。お客様の反応を楽しみしながら、今後も様々な商品を試していきたいと思ひます。何よりお客様が心地よくお買い物していただけるよう、これまで以上に明るい雰囲気でお迎えしていきたいです。

隠居日和

隠居/戸田正宏

新店舗の改装中はお客様はじめ納入業者の皆様には大変ご迷惑をおかけしました。何より、ご近所の皆様には大変ご迷惑をお掛けしました。この紙面をお借りし、お詫び申し上げます。

新装開店してから2ヶ月も経っていますので、お披露目の為の売り出しといってもピンとこないかもしれません。新しい戸田屋正道をお客様と共に改めて喜び合いたいと思ひます。時期遅れの「新装開店セール」お許しください。さて、先日は山形美術館で開催された「誠筆展」(渡邊大洲会長)に足を運びました。実は私の作った俳句を3人の作家が書にして展示してくれたのです。それは兎も角、大作が多く、大変見応えのある書道展でした。

とはいえ、書道は全くの門外漢。鑑賞の手掛かりがありません。幸い中学校の同窓生である三森翔鶴先生がいましたので解説していただきました。半分近くは難読の書でしたが「書は味わうもの」だそうです。絵画と同じで墨汁の濃淡、掠れ具合、デフォルメ、バランス等を味わって鑑賞しましたが、私はどの書も感心するばかり、

全く優劣の判別が出来ません。作者の「書」に対する熱い思いがあり、そこには「感動」がありました。

これまで小・中学生の部は軽く見過ごしていましたが、三森先生の解説で考えが180度変わりました。子供の書は技術的には未熟でも、先入観や作為、街いが全くなく、大人にはない伸び伸びとした、素直で屈託のない筆致であるとの事。書道の先生である三森先生の目指すものがそこにあると言っていました。なるほどそういう目で小学生の作品を鑑賞すれば深いものがありますね。

私たちが菓子屋も最近はややインスピレーションが通じて話題になることが多いですが(それはそれで大変結構なことですが)もともと基本に返り、昔ながらのどら焼きや大福が当たり前に作られ、当たり前のように売られていく物づくりをしたいものだと思うようになりました。これまで散々、奇を衒った菓子を世に送り出した者の言う事ではありませんが…(笑)

これからも新しい店舗に見合った品格のある菓子作りを目指しますので、未永いご愛顧をお願い申し上げます。