

厳選したあずきと寒天を使い瑞々しく
なめらかな口どけに仕上げました。



一枚流し
水ようかん

750円の品 **650円**

ふっくら炊いたあずき、
のどごしのよい寒天と
きめ細やかな白玉もちです。
素材の美味しさを
堪能できる一品です。

ぜんざい
300円の品 **250円**



創業感謝祭

お客様、
ありがとうございます

昭和二十三年六月十三日
両親の結婚記念日

夫婦が力を合わせて
戦後の何もなかったところからの
創業と聞いています

あれから六十七回目の
創業記念日です

お客様で今年も創業感謝祭を
開催することができました

地道に一步步
これからもお客様の立場で商
いを続けたいと思います

いつまでも変わらぬご厚情を
お願い申し上げます

店主 戸田 正宏



瑞々しい寒天に
風味豊かな小豆がピッタリの涼菓

水きんつば
150円の品 1個 **120円**

売出期間

平成27年6月25日(木)~28日(日)



くずまんじゅう 黒糖あん、枝豆あん 160円の品 **120円**

本物のくず粉で、
添加物を使わず、
昔ながらの製法を
守っています。

毎年六月に
「水無月餅」を食べる習慣があります。
夏越の祓は「大祓」とも呼ばれ、一年の折り返
しにあたる六月三〇日に、この半年の罪や穢
れを祓い、残り半年の無病息災を祈願する神
事です。この「夏越の祓」に用いられるのが六
月の代表とも言われる「水無月餅」です。
水無月餅は外郎生地以小豆をのせ、三角に包
丁した菓子ですが、それぞれに意味が込めら
れています。小豆は悪魔祓い、三角形は暑気
を払う水を表していると言われています。

水無月餅
180円の品 **150円**

夏越の祓に、
氷を模した
涼やか菓子を



地元山形産の果物を
贅沢に使用しております。

水彩菓

ぶどう、さくらんぼ、
ラ・フランス、りんご、
ブルーベリー、栗かのこ

240円の品 **200円**



生姜味の焼皮 中はぎょうひ餅

若鮎
150円の品 1個 **120円**



果肉たっぷり。見た目も味も豪華な
きらきら夏ゼリー。

グレープ
フルーツゼリー
300円の品 **250円**



コーヒーゼリーと小豆の
新しい出会いをお試しください。

コーヒーぜんざい
160円の品 **120円**

各日限定
150箱
お一人様2箱限り

夏の**大福** セット 6個入 **800円**

- マンゴー大福×2個
- ブルーベリー大福×2個
- パイナップル大福×2個

マンゴー大福
マンゴーの果肉そのままをマンゴー
味のクリームと生クリームでサンドし
た新感覚の大福です。

ブルーベリー大福
山形産ブルーベリーを餡とクリーム
にたっぷり練りこんだ爽やかな甘さ
の大福です。

パイナップル大福
自家製の蜜漬けしたパイナップルを
レモン餡で包んだ酸味が絶妙なこの
夏の新作大福です。



おかめファンクラブ

戸田屋のお客様にはなしをうかがいました。

インタビュー #023

梅木 直美さん

父・梅木修一に師事しこけしを始め、現在ろくろ修行中。蔵王高湯系。平成26年 山形みちのくこけし祭で農林水産大臣賞受賞。作品は山寺の「門前カフェ」などで取り扱い中。

こけし職人の父を持ち、わたしにとつてこけしは、ほとんど生活の一部です。帰ってくれば父が目の前でこけしを専門的に集めてらっしゃる方がいて、そういった愛好家さんとこけし屋の交流があるんですよ。それがつまらなくもあたたくて。うちの父は「こけし屋ほど恵まれた商売は

戸田屋さんのお菓子は上品な味で大好き。お茶のお稽古がある時に注文をしています。お茶の先生にお菓子を買って行ったらとても喜んでくれて。以来お茶事がある時には特別に作っていただいています。戸田健志さんが季節に合った物を作ってくださつてとても感激しました。こけしも「手にとつた人を笑顔にした」という気持ちで作っていますので、共通する部分があるんじゃないかなと思います。

こけし職人の父を持ち、わたしにとつてこけしは、ほとんど生活の一部です。帰ってくれば父が目の前でこけしを専門的に集めてらっしゃる方がいて、そういった愛好家さんとこけし屋の交流があるんですよ。それがつまらなくもあたたくて。うちの父は「こけし屋ほど恵まれた商売は

こけしは東北発祥で東北だけの物なんです。十一系統あつて、系統によつてなんとなく違うんですね。私は蔵王高湯系。どの系統の弟子に入るかにも寄りますが、父が初代で蔵王系。例えば山形の人だけ鳴子の人に弟子入りして、地元に戻つてこけしを作るとなれば「鳴子系」になる。蔵王高湯系の特徴は大きな頭と、どつしりした胴、そして華やかな模様です。同じ顔を描いていても、一つ一つ表情が違うんです。そこに魅力があるんじゃないでしょうか。お客様は自分にぴったりのこけしを選んでいくんですよ。だからアンバランスというのが実は凄く大切。それも一つの魅力なのかなと思います。

おかの新聞

初夏号



おかめマーク、創業者のおばあちゃんのお顔絵です。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。

業道専心 戸田屋正道 とだやしやうどう <http://www.toda-ya.com>

菓子職人日記

毎年六月二十日に「献菓祭」という行事があります。県内の菓子屋が自分の菓子を出品し、神社に献上し、業界の発展と商売繁盛を祈願する祀りごとです。今年で五十六回を数えますが、

当店は第一回目から欠かすことなく、先代から引き継いで毎年参加しています。お陰様で家の中も商売も大過なく、穏やかな暮らしをさせていただいております。

私は、神仏の祀りごとは何を

おいても優先順位が一番と考えています。もちろん、目の前のことも気にかかりますが、先代の父もそうであつたように、信仰心は大切にしなければなりません。

戸田 正宏

父を亡くして二十年。判断に迷つた時、悩み苦しんだ時には父の墓前で「父ならどう判断するのだろうか」と自問自答するのが習いとなりました。たいていの決断に間違いがありません。きつと目に見えない力が働くのだと思います。ご先祖様が私どもを護つてくださっているのです。

受賞しました!

当店でお菓子作りに励む片山陸さんが、日本菓業振興会の年間作品表彰式において「優秀技能賞」を受賞いたしました。「見た目の美しさを重視して日頃お菓子作りに励んでおり、毎月東京まで足を運び腕を磨いた努力が実を結んだ」と片山さん。お店を出す日を夢見て、より良いお菓子作りのスキルを日々高めていきたいと気持ちを新たにされておりました。



食品の誤解 あれこれ

「増粘多糖類」

暑い夏場には見た目も涼しげな水羊羹やゼリー菓子が大変喜ばれます。当店も夏の定番商品として力を入れています。

水羊羹やゼリーは昔から「寒天」で固めるのが普通でしたが、この頃は寒天の代わりに「カラギナン製剤」を主成分とする凝固剤が主流となっているようです。食品表示に「ゲル化剤(増粘多糖類)」とあるのがそれです。

カラギナンは海藻の抽出物には違いありませんが、安全性に関し、免疫等に関するマイナス説といろいろな利点を称えるプラス説とがあります。

まだ歴史が浅いので、人体への影響もよくわかりません。疑わしきは使用しないのが戸田屋正道の理念です。

戸田屋界限の 第12回 街ナビ 元気な名所



せと藤

山形市諏訪町1-1-58 ☎/ 023-624-0923 営/平 日 10:00 ~ 18:30 土日祝 10:00 ~ 18:00 休/無休

山形市の諏訪神社の大ケヤキ。その隣に店舗を構えるのが、昭和十二年創業の「せと藤」です。取締役店長の齋藤美穂子さんが、大手食器問屋が集中する名古屋の展示会に、年二回、必ず足を運び、今のニーズに合うものを仕入れていくそうで、女性たちに大人気のかわいくて丈夫なポーランドの陶器「ポーリッシュ・ポタリー」も揃えられています。他にも、クリスタルガラスに江戸時代から続く切子の伝統のカット文様を刻んだロックグラス、飛び砲(かんな)という伝統的な技法で削られた美濃焼など、特徴ある商品が揃っています。



美しさがあり、その時々心のありようが得られると思います。毎朝の食事、一杯のウイスキーを味わい深くしてくる「せと藤」のうつつわ。テーブルコーディネーターの資格を持つスタッフが、結婚式や出産祝いなどの引き物の相談にものつてくれますので、気軽に立ち寄ってみてください。

編集後記

プレミアム商品券を購入しました。約2時間並んでやっと手に入れました。初夏とはいえ、うっとうしい暑さの中、大行列に混ざりやっと求めた商品券です。5万円が6万円のお買い物ができます。2割増しのプレミアム付きですが、手に入れた苦勞は並んだ人しかわかりません。難儀して手に入れた商品券を当店で使っていただいたお客様にはことさら敬意を表します。(要)

人間が好き、お菓子大好き!

- ◆ 品質責任の証
 - 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、味のよさ
 - 四、品質に応じて価格が妥当であること
- ◆ 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

業道専心 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