

「この秋オススメの新作です」



栗おはぎ

200円の品
1660円

粒あん入りのおはぎに、栗そぼろをまぶしてみました。創作のおはぎです。

〔売出期間〕9月10日(木)~13日(日)

秋まつり

戸田屋正道
とだやしやうどう



おはぎ

初秋の候、いかがお過ごしでしょうか。
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。

720円の品
600円

折箱6個入

つぶあん(2個)・こしあん
じんだんあん・きなこ・胡麻



じんだん

こしあん

胡麻

つぶあん

きなこ

「秋色大福が

出揃いました」



モンブラン大福
熊本産の栗をペーストし、カスタードクリームを混ぜた大福です。

山形パッション大福
山形で採れた南国の果実、パッションを大福にしてみました。

カフェ・ラ・テ大福
コーヒー味の、ちょっと大人のクリーム大福。

カフェ・ラ・テ大福×2
山形パッション大福×2
モンブラン大福×2



大粒のシャインマスカットを丸ごと大福にしました。ジューシーな秋の味が、お楽しみ頂けます。

新登場

シャインマスカット大福

200円の品 160円

秋の大福セット 特価 6個入 850円



予告 お土産にピッタリな焼菓子、開発中

遠方へのお土産に、ちょっとしたお土産にも。どなたにも喜んでいただける菓子を試作しています。その名も「しゃんしゃんしゃん」(商標登録出願中)では、お手を拝借。「やっしょうまかしよで…」



もうすぐ敬老の日
感謝とねぎらいの
気持ちを込めて

おじちゃん
おばあちゃん
ありがとう

最中の皮×4セット
あん2種(小豆・栗)

最中にあんをはさんでお召し上がりください。

手づくり最中 650円

業 道 専 心 戸田屋正道

TEL. 023-622-6728

〒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)

<http://www.toda-ya.com>
※掲載された価格は
すべて税抜きの価格です。



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 #024

熊谷 太郎さん

山形市平清水の純米酒専門店、正酒屋六根浄の店主。自らも蔵人として日本酒作りに携わる。定期的にイベントを主催し、日本酒の普及へも積極的に取り組む。

「六根浄」を開きました。現在は冬場に蔵に入って酒造りをして、六根浄でお酒を売るといふスタイルです。店名は「徒然草」の第六十九段から取っています。お坊さんが豆の殻

「よき師、よき友、よき教え」を持つことの大切さを感じていますが、よき師に出会う事が出来たのは本当にラッキーです。先生の傍に居るだけで、こちらまで知識や教養が身に付くような気がします。まさに感化教育です。

戸田屋さんのお菓子で気に入っているのはどら焼きです。どこに持って行っても喜ばれるので、非常に重宝しています。水ようかんも美味しいですから、やはりあんこがいいんだなと思います。小豆の味、食材そのものの持ち味が生かされているんですよ。

「六根浄」を聞きまして。現在は冬場に蔵に入って酒造りをして、六根浄でお酒を売るといふスタイルです。店名は「徒然草」の第六十九段から取っています。お坊さんが豆の殻

おかの新聞

秋号



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 <http://www.toda-ya.com>

菓子職人日記

戸田 正宏



当店の菓子作りの理念でもある「磯部理念」の提唱者、磯部晶策氏は御年九十歳。いまだ健在で毎月名古屋からお見えになり、山形滞在中は私がお供をさせていただいております。健在とはいえ耳も遠くなり、足腰もだいぶ衰えてきました。以前なら決して弱さを見せることはなかったのですが、何気ない会話にも弱々しさが目立ちはじめます。しかし、食に関する探究心は衰えることなく、豊富な知識、

「よき師、よき友、よき教え」を持つことの大切さを感じていますが、よき師に出会う事が出来たのは本当にラッキーです。先生の傍に居るだけで、こちらまで知識や教養が身に付くような気がします。まさに感化教育です。

編集後記

私や、私の周りに「山形時間」といって、約束の時間をちょっと過ぎてから遅れてやってくる人がいます。悪気があってのことではないのですが、雑事に追われて時間配分に少しルーズなだけなのです。そういう癖がついてしまっています。先日もいつものように少し遅れて会合に参加したところ、私の敬愛する先輩が一喝「この横着者めが!」。周囲に緊張感が走りましたが、私のその癖が治らない限り、やがて信用を失うと心配しての親心です。叱っていただける有難さにただただ感謝するのみです。(要)

食品の誤解 あれこれ

「食物信仰」

先日、ごま油を扱っている業者が営業に来ました。胡麻の原料不足でごま油も値上がりが続いているとのこと。原産国のアフリカも地球温暖化のあおりを受けているらしい。農作物ですので仕方ありません。他方、国産胡麻の需要が急増しています。原料価格は輸入に比べ10倍もするそうです。当然売価も10倍近くしますが、根強い需要があるそうです。胡麻に限らず、国産がすべて良質で、輸入品は劣るとは限りません。どのような原料を、どのような工程で作られ、どんな管理をしているのかを含め、輸入品でも品質の良いものもあり、国産でも粗悪品もある、と疑うことが大切です。また、品質に見合うだけの値段かどうか見極めなければなりません。盲目的に国産品を信じることを「食物信仰」といいます。

戸田屋界限の 第13回 街ナビ

河島屋食堂

山形市十日町2-3-34
☎/ 023-622-1279
営/ 11:30~14:15 (L.O.)、
17:30~20:15 (L.O.)
休/日曜 駐車場/5台

昭和三十七年創業、長年愛される河島屋食堂。二代目である店主の須藤さんが営む町の定食屋さんです。黄色い看板を目印にお店へ向かい、のれんをくぐると木目調のあたたかみのある店内。八年前、出前中心からつくりたてを食べてもらおう食堂スタイルへリニューアル。味はもちろん、サラリーマンや学生など腹ペコさんを満足させるボリュームにも定評があります。県産のお肉やお野菜を使用し、できるだけ手作りの味を。これは五十年前からのお店のポリシー。「ワンタンと餃子は皮まで手作り」「生パン粉で揚物をつくる」など、すみずみまでこだわりが生きます。人気は「ワンタン麺」(700円)。つるりとした食感の自家製ワンタンに、あっさりとしたスープがよく合

昭和三十七年創業、長年愛される河島屋食堂。二代目である店主の須藤さんが営む町の定食屋さんです。黄色い看板を目印にお店へ向かい、のれんをくぐると木目調のあたたかみのある店内。八年前、出前中心からつくりたてを食べてもらおう食堂スタイルへリニューアル。味はもちろん、サラリーマンや学生など腹ペコさんを満足させるボリュームにも定評があります。県産のお肉やお野菜を使用し、できるだけできるだけ手作りの味を。これは五十年前からのお店のポリシー。「ワンタンと餃子は皮まで手作り」「生パン粉で揚物をつくる」など、すみずみまでこだわりが生きます。人気は「ワンタン麺」(700円)。つるりとした食感の自家製ワンタンに、あっさりとしたスープがよく合

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、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

業道専心 戸田屋正道 <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