

口持ちも良くお遣いものに最適です。

天誉の栗

てんよのくり

1個230円の品 1800円

栗を一粒埋め込んだ蒸し羊羹です。栗と小豆の持ち味を最大限に生かしました。天の恵みの逸品です。

戸田屋正道

とだやしやうどう

晩秋の菓子祭り

売出期間

11月19日(木)〜22日(日)



8個入

8個入2,020円の品 1,600円
12個入2,980円の品 2,380円

毎日100箱限定

売出し期間限定、4日間だけの販売です



正道菓

しゃんしゃん

新商品 80円
1個120円の品

戸田屋正道の看板商品。毎日焼き立て、売切れ御免!

どらやき 120円
150円の品

ずんだん大福 130円
160円の品

【セット内容】
ショコラ大福×2
スイートポテト大福×2
モンブラン大福×2

ショコラ大福
スイートチョコのカスタードクリームをお餅に閉じ込めました。なめらかな味わいです。

スイートポテト大福
当店人気No.1の生クリーム大福の「あん」の代わりにさつまいもを使用してみました。

モンブラン大福
熊本産の栗をうらごし、生クリームと混ぜ合わせたものをお餅に包みました。奥の深い味となりました。

晩秋の大福セット 6個入 800円

亥の子餅 120円
150円の品

「亥の子餅」は、その年に収穫した穀物を餅にして、亥の子(猪の子)の色や形を真似て作ったのが始まり。食すると万病に効くといわれ、猪の多産にあやかり、子孫繁栄をいのりました。

亥の子は、十二支の亥の月、亥の日、亥の刻に田の神様をお祀りする収穫祭です。

起源は、古代中国の無病息災を願う宮廷儀式に由来し、日本では平安時代に「亥の子祭り」として広まりました。



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 #025

鈴木 禧實さん

昭和17年生まれ。2000年山形市に「空海」をオープンさせ、2010年に現在地に移転。地の物を味わえる日本料理店として人気を博す。

「空海」を開店させたのです。私は人との出会いが宝だと思っています。日本酒学校に入って、酒を飲みながらたくさんの人と繋がりを

持つことができました。のちに「芭蕉の旅」という旅行に参加し、芭蕉が歩いた場所を二年かけて全部まわったんです。そこで添乗員さんからきつかけをいただき俳句を始めた。酒・旅・俳句、出会いが繋がって今の店があります。

戸田さんとの出会いは小中学校、私が先輩でした。小性町生まれなもので、幼いころは神社でよく遊びました。先日、町内の歴史写真を見て話してたんだけけど、懐かしかったですね。お菓子ではどら焼きを気に入っています。特に好きなのは、栗入ったどら焼きですね。

戸田さんは品質の良い商品を適正な価格で販売しています。わたしのところでも良い商品を出してお客さんに満足してもらおうと常に考えています。自分の息子に言ったのは「飲んで食って五千円であがる方法を考えなさい」ということ。お客様の立場になり、一生懸命まじめにやれば、お客様がついてきてくれる。空海は宣伝をほとんどしない店ですが、お客様がお客様を連れて来てくれることが大きいのもうれしですね。

おかの新聞

晩秋号



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。

東進身心 戸田屋正道 とだやしやうどう
http://www.toda-ya.com

先日、神無月に神々が集うと言われている出雲大社に出かけました。出雲では十月を「神在月」と言うそう。六十年に一度の遷宮を繰り返しながら太古の姿を今に伝えていきます。古くて新しい「常若」蘇りの思想です。

常若と言え、当店もそのような考えで菓子作りをしています。以前からある菓子を度々、新しい発想で作り返えてきました。

このたび新発売をさせていただいた「しゅんしゅんしゅん」も、以前からある乳菓を常若の思想で現代の嗜好に合わせて作りしました。納得のいくまで何度も試作しました。これでい

菓子職人日記

戸田 正宏



た。もちろん、磯部理念というハードルをクリアしなければならぬので、楽ではありませんが、菓子作りのプロとして、日々新たな気持ちで取り組んでいます。

早速、お戻りになった我が家の氏神様に納得の「しゅんしゅんしゅん」を奉納させていただきました。新発売の報告を済ませました。はたして、当店の代表銘菓になるかは「神のみぞ知る」です。

水野 要

食品の誤解 あれこれ

「燻液」と「工業カラメル」

一般に知られている燻製というのは、桜のチップなどをいぶし、塩漬けした魚や肉などをいぶしながら乾燥させたものを言います。独特の香りがあり、長期間保存できます。ところが、いつの頃からか「燻液」というものが開発され、燻液を潜らせれば燻製をしたことにしよう、という便利な添加物が出てきました。今ではほとんどがこの燻液を使って燻製をしているようです。

カスタードプリンのカラメル、普通の菓子屋さんなら砂糖を火にかけて焦がして作るのが当たり前です。ところが、工業カラメルというのがあるらしいと知ったのは磯部品策先生と出会ってからのこと。安い澱粉を塩酸で焼き、アルカリ性の薬品で中和させて作るのだそうです。着色のためのカラメルはこの類のものが主流となっています。

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おり、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

磯部理念より

戸田屋界隈の元気な名所 第14回 街ナビ

時代の変遷を映し出す小姓町の街並 昭和の時代を振り返る...

小姓町には花街として栄えた時代がありました。写真は昭和四十年代。戦前・戦中の最盛期は過ぎていきましたが、このころ遊郭の建物の多くは残っていたんです。花街のことはなんとなく暗い歴史として語られることもありましたが、そんなことばかりではありません。非常に華やかでパワーがあつて、人の往来が多かつた。きれいな着物の女性が歩いていたりね。



水飴を作っていたのが私の父。元々職人じゃないから、せめて材料くらいは興味しないと。その発想が戸田屋の原点になっていきます。時代が変わり街並みも変わる、でも守ることとは新しいことにもチャレンジしていく。そんな気持ちでこれからも商いを続けていきたいですね。

（語り：戸田正宏）