

とだやしやとう

創業感謝祭

【売出期間】平成28年6月23日(木)～26日(日)

お客様、ありがとうございます。ごさいます。

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無いところからの創業と聞いています
あれから六十八回目の創業記念日です
お陰様で今年も創業感謝祭を開催することができました
地道に一步ずつ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



300円/個
250円

グレープフルーツゼリー

果肉たっぷり。見た目も味も豪華なきらきら夏ゼリー。



黒糖みん
枝豆みん

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。

130円

くずまんじゅう



一枚流し水ようかん
750円/箱
600円



水きんつば
150円/品
120円



コーヒゼリーと小豆の新しい出会いをお試しください。

130円

コーヒゼリー



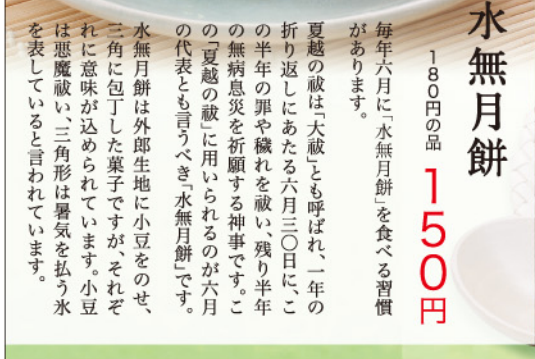
寒天



ふつから炊いたあずき、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。

300円/品
250円

ぜんざい



水無月餅
1800円/品
150円

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。

夏の大大福セット 800円

各日限定
150箱
お一人様2箱限り



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。

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。

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。



本わらび粉を使用した、黒糖餡入りのわらび餅です。

わらび山
250円/品 1個 200円



大きめのどら焼きに、完熟梅を裏ごして白あんに混ぜたものをサンドしています。青梅の果肉のアクセントが味を引き立てています。

梅どら
250円/品 1個 200円



生姜味の焼皮中はぎゅうひ餅

山形まんだら
一箱 1,000円

120円



若鮎
150円/品 1個 130円



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、りんご、ラ・フランス、ブルーベリー、栗かのこ
250円/品 1個 200円

菓子職人日記

戸田 正宏



今年もお陰様で六十八回目の創業感謝祭を実施することが出来ました。父から受け継いで、私の思いを託そうと当店の理念なるものを作って十数年。あまり難しい理念を掲げても看板倒れになると思い、うんと易しい言葉に託しました。

「人間が好き、お菓子大好き！」

なんだか小学校のスローガンのようですが、戸田屋正道が歩

んできた道は、この言葉に言い尽くされています。

この理念を掲げているから、人間やお菓子が好きでもないの方便で入社してきた人は、不思議と長続きしません。裏を返せば今いる従業員は例外なく人間と関わるのが好きな集団です。そして何よりお菓子が大好きな人ばかりです。

言葉にはつくづく「力」というものを感じます。そういえば、「人は言葉で生まれ変わること

が出来る」とどこかで聞いたことがあります。ぞんざいな言葉が癖になっている人はぞんざいな人生、丁寧な言葉を使う人は丁寧な生き方をしているという事は、案外あたっていると

思います。はたして、私はどんな言葉遣いなのか。女房にはいつも言葉遣いに注意しなさい、と怒られてばかり。自分のことはなかなか気づかないもの。反省しきりです。

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。

東遼中心
戸田屋正道
とだやしやうどう
http://www.toda-ya.com

おかめファンクラブ

戸田屋のお客様にはなをうかがいました。
インタビュー #027



島貫 直美さん

福島県郡山市出身。株式会社プランテュー代表取締役。山形県産の米油をベースとし、農産物や湯の花などを練り込んだ石けんを創りだしている。

息子が陸上をやっている、中学生の時に駅伝の選手に選ばれたときに「レースを頑張るって欲しい」と朝に食べさせていたのが戸田屋さんのカステラなんです。高橋尚子さんはマラソンのレースをする前にカステラを食べると聞いていました。それで選んだのが戸田屋さんのカステラなんです。油分が入っていないこと、それからお砂糖やこだわりの卵など、材料が全部吟味されていること。これ以上良いカステラはないだろうと思いましたが、陸上仲間のお母さんたちにもその話が広まって、実際に通うようになったお母さんもいるんですよ。

結婚を機に山形に移り住んで、米油に出会ったのが十八年前。揚げ物がカラッと揚がり、さつぱりしてとても美味しい。すぐに夢中になりました。米ぬかには「ガンマオリザノール」が含まれて

化粧品などにも使用されている成分なんです。美味しく、からだにもいい。魅力がたつぷり詰まった山形の米油を石けんにしてみようと思いました。そのなかで農産物の生産者にお会いする機会に恵まれ、様々な材料を練り込んだ石けんを作り出してきました。ずっと使い続けてくださるのは四〇〇六〇代の女性中心。「今まで様々な化粧品の使ってきたうえで、米油の石けんを選んできたうえで、米きすると嬉しい気持ちになります。今年新しい試みとして「英訳サイトを作る」というプロジェクトを立ち上げました。ただの直訳ではなくネイティブな人に伝わるサイトを作る、というコンセプトのとされるものを誠実にかたちにしていけたらいいですね。

食品の誤解 あれこれ

米粉

減反政策でしょうか。原料米を農家に奨励し、菓子店や他の食品製造業者に「米粉」を使うよう要請されています。パンや麺、菓子類の小麦粉の代用として消費拡大に繋げたいようです。

菓子屋は元々、米を製粉してだんごやゆべし、かしわ餅など、広く米を原料としている菓子が多いので、何をいまさら、と思いますが、政府のねらいは新しい需要の開拓。米粉入りのパン、麺、あるいはスポンジケーキに、小麦粉の代用としての需要を奨励しているようです。

しかし、現実には、麺類はせいぜい1割程度しか入れることが出来ず、パンを焼くにもグルテンを強化しなければ焼けません。原価も高くなります。米は作りやすいのですが、減反の奨励品としてどこの県も原料米に力を入れていますので、もっと他に特色あるものを作って差別化を図るべきと思うのですが、補助金を支給している関係でしょうか。そんな単純なことでもないようです。

編集後記

先日、妻の両親の墓参りに静岡まで出かけました。久しぶりの妻の故郷。茶畑に囲まれた菩提寺で、位牌に手を合わせ、小高い山腹にあるお墓に手を合わせ、日頃の無沙汰を詫言てきました。

帰りは当然、その土地の菓子が気になります。名の知れた菓子屋ならなおさらのこと。早速その店で何個か買いつけすぐに試食。この菓子は当店の方が美味しい、これは昔の味、などと勝手な評論をしながらも、うちより美味しいものを見つると、職人魂が呼び覚まされます。向上心とでも言いたいのですが、きっと嫉妬心です。(要)

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

磯部理念より



優秀技能賞受賞

片山 陸さん

今年も昨年に引き続き、製造部長の片山陸さんが日本菓業振興会が主催する製菓技術コンテストに於いて、年間賞である「優秀技能賞」を受賞しました。月に一度、

作品の失敗作が少なくなり、自身の成長を実感していますと片山さん。次なる目標は、高度な技術が求められる「選・和菓子職」という資格で、山形県ではまだ誰も取得していない最難関の資格。「初心を忘れず、美しいお菓子を作り、資格を取ります」と力強く宣言してくれました。

ニューフェイス

はじめまして「伊藤かれん」です。和菓子づくりが好きで、大学でお菓子づくりを学び、4月より働いています。手を抜かない姿勢や真剣な姿を学びながら、和菓子づくりを勉強している毎日です。

将来は、「ごまかしのない、年代を問わず好かれるお菓子づくり」をしていきたいと思っています。どうぞよろしくお祈りします。

