

茨城県産ベニアズマに、  
バターとシナモンで香りづけ  
こんがり焼き色をつけました。

皮ごと食べられる高級ぶどう品種  
シャインマスカットをまるごと包んだ  
大福です。

まるごと  
マラソン  
応援企画!

新商品

焼芋ようかん

1,000円の品 1個 800円

「まるごと」  
シャインマスカット大福

200円の品 1個 160円



熊本県産の栗あんで、  
おはぎをつくりました。

栗おはぎ 300円の品 1個 250円



渋皮付の栗を一粒まるごと包んだ焼きまんじゅう。  
今年は餡にミルクが入ってさらにしっとり。

栗まんじゅう 240円の品 1個 200円



茨城県産の栗を  
ひとつひとつ  
丁寧に身をほくして  
栗きんとんにしました。

栗きんとん 250円の品 1個 200円

# 秋の収穫祭

【売出期間】9月29日(木)～10月2日(日)

戸田屋正道

とだやしやうどう



三代目戸田健志

選・和菓子職認定記念

各日限定  
50箱

秋の上生菓子セット

810円の品 3個入 700円

詳しくは裏面をどうぞ

各日限定  
100箱



パッション大福 180円

山形県パッションフルーツを、あんこ生クリームに合わせ大福にしました。

モンブラン大福 200円

熊本産の栗ペーストでマロンクリームを作り、モンブラン風の大福にしました。

チャイ大福 180円

紅茶を煮出して作ったミルクティー風味のクリームを、シナモンのきいたお餅で包みました。

秋の大福セット 1,120円の品 6個入 900円



正道菓

しゃん  
しゃん  
しゃん

1個 120円

「やっしょうまかしよで  
シャン シャン シャン!」  
山形をもっと楽しくする菓子として  
未永く愛していただければ幸いです

菓造専心 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6時30分  
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 #028

## 細川 利恵子 さん

引っ越し後のアパートなどのお部屋専門クリーニングを行う「クリーン・クリーン ミミ」代表。女優・グラビアアイドルとして活躍する橋本マナミさんの母でもある。

「いちご大福のファンなんです。出始めのシーズンから終わるころまで何度も買いに行ってます(笑)。春先に東京に出るときのお土産としても持って行くんですよ。評判が良く、喜ばれることが多いです。あまおうの大福は娘にも贈りました。「絶品」と、ブログにも載せていたようですね。」

「先世代々貸家をやっておられ、私が継いだのが三十二年前。それが今の仕事を始めるきっかけになっていきます。その頃はハウスクリーニング業というのがなく、大抵家である私が引っ越し後の清掃をやっていたんです。そこで、ご縁があったプロの方に教わりながら、試行錯誤の日々を重ねて……。そうしたら不動産屋さんのごく褒めてくださったんです! それが

とても嬉しくて。実は家事の中でも「好き」なことを仕事にして、だんだん嫌いになることはあるけれど、「嫌い」がスタートだったらそうはならない。やりながら「結構楽しいじゃない」と逆がいいところを見つけられることも多いんです。だからこそ、今も続けられているのかなと思います。」

「起業してから失敗したこともあったけれど、仕事に関しては超ポジティブ! プレイクするまで十七年辛抱を続けてきた娘とは、そんなところが似ているなと思います。今は息子と仕事をしています。掃除は部屋をキレイにするだけじゃなくて、たくさんのことを教えてくれるんです。」

# 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。

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

## 三代目 戸田健志さん 選・和菓子職『優秀和菓子職』に認定!

去る八月三十日、第九回選・和菓子職『優秀和菓子職』部門の最終審査において、戸田屋正道三代目の戸田健志さんが晴れて『優秀和菓子職』の認定を受けました。足掛け五年、四度目の挑戦で、これまでの努力が報われ、見事トップ合格での認定に社内は祝福ムード。県内では初の認定者が誕生しました。

選・和菓子職とは、伝統的かつ、高度な技術が必要とする和菓子の製造技術を、和菓子業界が全



優秀和菓子職の認定バッジ

「今回頂いた認定は、これまでご指導頂いた師匠、先生方はもとより、当店をご愛顧くださるお客様

無くしては有り得なかったこと。心から感謝申し上げます。地方の和菓子屋でも、

## 菓子職人日記

戸田 正宏

平成二十八年七月二十二日、磯部晶策氏が他界しました。享年九十一。食品コンサルタントとして、私の菓子作りに大いに影響を与えてくれた人です。氏は、近年の食品があまりにも食品添加物に頼りすぎていること、また行き過ぎた食のグルメリ化に対し、大変危惧しておりました。氏は、旧三高(京都大学)の医学部に入学しましたが、肺結核を患いその道を断念、代わりに食品の研究に生涯を捧げた人です。誰よりも深く学び、誰よりも広い知識を持ちながら自分には厳しく、潔癖でいつも紳士を貫き通していた磯部晶策氏。氏の暖かな眼差しの中にも、鋭

い視線で食品を見つめる姿には説得力があり、私たちに「磯部理念」を示してくれました。「磯部塾」という勉強会を立ち上げ、食品の知識や理念の勉強は勿論、万葉集から歌曲(シューベルトやアイルランド民謡等)にいたるまで、私たち門人の豊かな人間性を養うためにもご尽力なされました。晩年は、毎月の勉強会に名古屋から山形に来るのを楽しみにしていたようでした。特に当店には毎月ご来店いただき、親子ほども違う歳の差を感じさせることなく、菓子の話や趣味のこと、四方山話に花を咲かせ、時を忘れて語り合いました。

氏亡き今も、私たち食品に携わる者のオビニオンリーダーとしていつまでも記憶にとどまることと思えます。当然ながら、当店の理念としても掲げさせて頂いている「磯部理念」をこれからも守り通すのは勿論のこと、磯部晶策氏の門人である以上、今以上に理念を普及させることが氏に対する唯一の供養であると思っております。

いつの日か、何の知識も持たない子供たちがいつも口にする食品が、磯部理念の四つの条件を満たしている日が来ることを願いつつ、ご冥福をお祈り申し上げます。

### 編集後記

私は、事あるごとに師匠へ近況報告の手紙を出すことにしていますが、先頃出した手紙に、初めて師匠からの返信が届きました。何十人という弟子達の中の一人の便りに、いちいち返していただけないことは百も承知のこと。それだけに嬉しい便りでしたが、その内容もとても心に響くものでした。その内容を一部ご紹介したいと思います。

『厳しい時代は続いています。お菓子作りへの真心や、人のために尽くす気持ちが大切です。どんなに深く掘り下げて、終わりのない世界だから楽しい。掘っている途中に色々な宝物が出てくる。でも出て来ない事の方が多い。諦めたら何もない。頑張った分は必ず返ってくるから、いつも今が大切です。』

最後に、『私もまだまだやりたい事がたくさんあります』と締めくくられたこの手紙。齢七十を過ぎた今もまだまだ現役で、弟子たちには負けていただけないと、日々精進する師の姿に、勇気付けられ、そして、この人の弟子で本当に良かったと心から思えました。

私の生涯の宝物の一つになり、選・和菓子職認定への励みになったことは言うまでもありません。(三代目 戸田健志)



### 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

業進専心 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6時30分  
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

