

とだやしやとうどう

# 創業感謝祭

【売出期間】平成29年6月22日(木)～25日(日)



グレープ  
フルーツゼリー  
300円/個  
250円

果肉たっぷり。  
見た目も味も豪華な  
きらきら夏ゼリー！



一枚流し水ようかん  
750円/箱  
6000円

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。



水きんつば  
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。  
コーヒゼリー  
130円



くずまんじゅう  
130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。



夏の  
新商品  
ぜんざいプリン  
220円

なめらかなプリンに  
特製の柔らかい  
粒あんを合わせた  
戸田屋の和洋の技術の  
コラボ商品です

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。  
ぜんざいこ 300円/個  
250円



水無月餅

1800円/品  
1500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(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  
の代表とも言うべき「水無月餅」です。  
水無月餅は外郎生地以小豆のをせ  
三角に包んだ菓子ですが、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。

## 夏のトロピカル大福 800円 (6個入)



各日限定  
150箱  
お一人様2箱限り

- ・パイナップル大福×2個
- ・山形パッション大福×2個
- ・マンゴー大福×2個

Tasting Note

**パイナップル大福**  
自家製の蜜漬けたパイナップルをレモン  
館で包んだ酸味が絶妙な大福です。

**山形パッション大福**  
山形県産のパッションフルーツを餡とク  
リームにして包んだ大福です。

**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。

わらび山  
250円の品 1個  
200円

本わらび粉を使用した、  
黒糖餡入りの  
わらび餅です。

梅どら  
250円の品 1個  
200円

大きめのどら焼きに、  
完熟梅を裏ごしして  
白あん混ぜたものを  
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。

生姜味の焼皮  
中はぎょうひ餅

若鮎 わかあゆ  
150円の品 1個 130円  
6個セット 1,130円  
(涼しげな廉容器入り)

水彩菓 すいさいか

地元山形産の果物を贅沢に使用しております。

全6種 ぶどう りんご さくらんぼ 250円の品 1個 200円  
栗かご ブルーベリー ラ・フランス 6個セット 1,380円



# 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 #030

## 布施魔子さん

宮城県生まれ、山形市在住の女流画家。東京自由美術展、山形県展、山形女流美術展、河北美術展、長野松本美術展など毎年各種美術展に出品。画家、布施哲太郎の妻。

冬が大好きで、絵を描くんだと言えど私が送っていきましたね。一日中立ちっぱなしで描いて、コンロを持って行ってラーメンをいやるほど食べる。このあたりの雪がなくなる小国まで行きましたよ。なんでそんなに雪が好きなのか聞くと、「邪魔ものがなくなるから。必要なものだけ残るから」だと。哲学を学んだ人でしたから、そんな影響も強く感じました。

生前、テレビ局の取材でどの絵が一

番いいかと聞かれたときに、哲太郎は「一番は山形曼茶羅」と答えました。なぜかと問いますと「生から死、山形の風景までもすべてが詰まっているから」と。これを制作していた時期を思い返すと、とにかくその辺のお寺の観音様をたくさん見て歩いていました。そうすることでイメージを膨らませていったのでしよう。絵を描くためにはとことん調べる人でしたから。

私自身も画家として活動をしており、八十六歳になります。来月はチベットに絵を描きに行きます。二十五歳でチベットの石仏の版画を見たのが衝撃的で、「昨年に骨折をしたときも「チベットに行くんだ」という一心で治しましたよ(笑)。今回は天空の花を描きたいんです。チベットに実際に咲いているものではなく、心の中にある花です。

戸田屋正道の店さきにこの春から展示されている「山形曼茶羅」を描いた布施哲太郎さんの妻、魔子さんにお話を伺いました。

無口で、ただひたすらに絵を描く。「絵を売ってくれ」という人が家に来ても一切会わない。人に媚びない。布施哲太郎はほんとうに不思議な人でした。

## 山形曼茶羅が繋いだ縁と 天空に咲く花

# 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。

菓道専心 戸田屋正道 とだやししょうどう <http://www.toda-ya.com>

# 菓子職人日記

戸田 正宏



日頃は戸田屋正道をご最厚賜り誠にありがとうございます。お陰様でこのたび創業六十九年目を迎えることが出来ました。戸田屋正道が六十九年もの長き

小学校の授業で将来なりたい職業を聞かれたことがありましたが、二つ返事で「菓子屋」と答えたのが昨日のことのように思い出されます。

遊びに来る幼なじみも「おがすや」の恩恵を受けたらしく、今でも懐かしくおやつに出された菓子屋の味を思い出してくれそうです。私が修業に出る頃は、高度経済成長のさなかで、生活が洋風化になり始めていました。菓子屋の多くが将来、和菓子は淘汰されると思っていました。私もそう思いながら修業をしていました。洋菓子屋が脚光を浴び、その陰で和菓子屋が息をひそめていたように見えたのですが、業界の先人先輩のご努力やヘルシー志向も手伝い、また、根強い和菓子ファンに支えられ、力強く生き延びている和菓子屋の

存在が沢山あることを知り、大変勇気づけられました。当店もまた、立地もよくなく、時代に翻弄されやすい小さな店を維持できたのは、業界やお客様に支えられたのはもちろんですが、当店の菓子づくりのベースに、磯部理念を提唱してくれた磯部晶策先生の存在は大きな強みですし、今も励みとなっています。

和菓子屋という職業に感謝し、これからも自信と誇りをもって、皆様に愛される菓子作りを励みますので、変わらぬお引き立てをいただきますよう、お願い申し上げます。

## 師から弟子へ 受け継がれる思い

先日私の修業先『菓匠京山』のOB会が、師匠の生まれ故郷である北海道で開催されました。今回の参加者だけでも30数名。これまでに50名近くを輩出しています。

師匠が幼少期を過ごした道南、松前地区を巡り、函館に宿泊。同じ釜の飯を食べた同門の先輩後輩たちと、当時の思い出話を花を咲かせながら、師匠のルーツとも言える土地の風を肌で感じ、感慨に浸りました。

今春、ありがたいことに弊社で学びたいという若手2人が入社。仕事の基礎的なところを一つ一つ手ほどきしているのですが、改めて師匠の偉大さを実感し、私を育ててくだ

さったことへの感謝が湧き起こります。

人を育てるといふ、大きな責任を与えられるとともに、自分自身が何倍も成長せねばならない。これまで見てきた師匠の背中を参考に、しっかりと後進の育成に励み、いままでの御恩を少なからず、お返ししたいと願っています。

(三代目 戸田健志)



## 編集後記

2か月も前になりますが、立谷川の芝桜の思いに、胸が熱くなったのを覚えています。

この芝桜は、立谷川の河川敷に不法投棄のごみでいっぱいになったのを見かねて、地元の田所さんという人が、環境を美化することで不法投棄もなくなるだろうと目論み、5年の歳月をかけて整備したとのこと。河川敷なので、市や県に許可を申請し

たそうですが、行政の壁が厚く難儀をしたとお聞きしています。粘り強い努力が実り、今では毎年ゴールデンウィークの前後に見事な花を咲かせてくれます。初期の目的である不法投棄も撲滅しました。

残念ながら田所さんは昨年他界しましたが、松田さんという方がその遺志を引き継いで「花咲か爺さん」を買って出してくれています。山形の新名所誕生の逸話です。(要)



正道菓

しん しん しん 1個 120円

山形まんだら 1箱 1,000円

# 菓道専心 戸田屋正道

とだやししょうどう

<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、第二水曜日(祝日・繁忙期は営業)

TEL.023-622-6728 FAX.023-634-6728

- ◆ 人間の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
- ◆ 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、味のよさ
  - 四、品質に応じた価格が妥当であること

人間が好き、お菓子大好き!

品質責任の証

当店は、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」と折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。