戸田屋正道
とだやしょうどう

秋の収穫祭

【売出期間】9月7日(木)～10日(日)

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。
お誘い合わせの上、どうぞお越し下さいませ。

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。

秋限定

焼芋ようかん

1,000円の品
1個 800円

秋限定

栗おはぎ

熊本県産の栗あんで、
おはぎをつくりました。

300円の品
1個 250円

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。

シャイン
マスカット

秋限定

＼まるごと／
シャイン マスカット大福

200円の品 1個 160円

香り高いパッションフルーツと
戸田屋特製の白あんを合わせ、
すっきりとした味わいの
水ようかんができました。

山形パッションようかん

200円の品
1個 180円

なめらかなプリンに
特製のやわらかい
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。

ぜんざいプリン

250円の品
1個 220円

お知らせ

お彼岸の人気商品
おはぎは、9/16(土)
より販売いたします。

山形の美しい山なみに
思いをはせて

山形まんだら

1箱 1,000円

【農商工連携事業／商標登録】

やっしょうまかしょ！
＼山形をもっと楽しく／

お伊勢さん菓子博
2017 金菓賞

正道菓
しゃんしゃんしゃん

受賞記念価格
120円の品 1個
100円

秋の大福セット

1,160円の品
6個入
900円

各日限定
100箱

モンブラン大福

熊本産の栗ペーストでマロンクリームをつくり、モンブラン風の大福にしました。

チャイ大福

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。

ショコラ大福

2種類のショコラクリームを、チョコレートを練り込んだおもちで包んだ、チョコ好きにはたまらない大福です。

菓遊舞心 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。

おかめ新聞

秋号

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。

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

おかめファンクラブ

戸田屋のお客様におはなしをうかがいました。

インタビュー #031

峯田季志（ひでじ）さん

峯田電器㈱代表取締役二代目社長。現在３店舗を展開。県内8店舗のEL-1（エルワン）グループを展開する。息子さんは現在NHK連続テレビ小説に出演中の峯田和伸氏。

今年三月に県内外の方をたくさんお招きして、お祝い会をする機会がありました。そのときにお配りしたのが戸田屋さんの紅白饅頭。当日は「大変美味しいお饅頭」とたくさんの方におっしゃっていただきました。

弊社は山辺で創業して七十年になる地域の電気店です。家電製品というのは量販店、ネット、通販、色んな所からお買い求めができる時代。我々のような昔からの町の電器屋が生き残っていくためには、自分たちの強みは何なのかを理解し、何をしっかりやるのかを明確にしないと、お客さんからはご支持をいただけません。価格だけでない価値で勝負しなければならないのです。

ですから、わたしどもは電話一本ですぐお客様のところへ飛んでいきます。お客さまからしてみれば、寒い日に暖房が壊れたなんていうときには一刻も早く直してもらいたいでしょうから。かゆい所に手が届くという言葉がありますが、わたしどもは、かゆいところがわかる様に心がけています。そういったところが評価され、経済産業省からは全国の「おもてなし経営企業」に選定していただきました。

ものづくりに対する姿勢には人柄が出ますが、戸田屋さんは大変真面目。昔ながらの菓子づくりや材料にごまかしなくしっかり取り組まれています。そんなところには商人として相通じるところがありますし、わたくしもそんな思いを大切にしたいと感じております。

菓子職人日記

戸田　正宏

昔、誘われるままに商売の勉強会に参加して、商売に正しいとか正しくないとかを教える所があることを知り、驚いたことがあります。そこでの教えは「小さな店であることを恥じることはないよ

その

小さなあなたの店に

人の心の美しさを

一杯に満たそうよ」（原文）

といったもの。高度成長期の真っただ中でしたので「売って、売って、売りまくれ！」的なセミナーだとばかり思っていましたので意外でした。

受講しているお店がみな立派な所でしたので、私も継続して顔を出しました。そのころの当店は卸売り中心で、高度成長期に乗り遅れてしまい、問題山積の状態です。何とか小売りで打破したいともがき苦しんでいました。業績が振わないと心が荒むもので、いつも父と口論していました。従業員からも本心を見透かされ、何もかも悪循環となっていました。

そんな中、ある講師から「他人と過去は変えられないが、自分と未来は心の持ちかたひとつで、いくらでも変えることが出来る。」と教わり、もしかして、これまでの悪い出来事は自分で原因を作ってきたのかもしれない。と思うようになったのです。今までは、他人を変えようとばかり思っていました。これからは自分が変われればいいんだとの思いで、挨拶や笑顔づくり、清潔な身なりなど、手っ取り早く形から変わることにしました。

次に心づかいの実践です。自己責任、率先垂範、人の嫌がる仕事も喜んで！どんな人にも常に思いやりの心で。

恥ずかしい話ですが、家庭では「おはよう」の挨拶もありませんでした。特に父に対し、おはようの言葉が出てきません。でも、自分が変わるんだとの思いで、思い切って言ってみました。

自分が変わってみると、家庭や職場の暗い雰囲気が明るくなるものです。明るい雰囲気がお店にも出ます。きっと、お客様にも伝わっているのかなと思っています。

オカメが繋いでくれたご縁

お盆の忙しさも一段落した８月のとある日、突然、一人のお客様が戸田屋を尋ねてきてくださいました。聞けばその方は、どうしても「戸田屋さんにお渡ししたいものがある」と、はるばる酒田市よりおいでになられたそうで、私に挨拶をするなり、丁寧に紙袋に包まれた手のひらに乗るくらいの、小さなオカメのお人形を手渡してくださいました。

実はその方、酒田市に江戸末期より伝わる、「鵜渡川原人形（うとがわらにんぎょう）」という伝統工芸の伝承者で、戸田屋のお菓子を頂いた際に描いてあった、戸田屋のシンボルマーク、オカメちゃんを見て、ご自身の製作されている「富久女（ふくめ）人形」にそっくりだと思い、いつかお届けしたいと、この日を待ちわびていたのだそうです。

富久女人形

振るとカラカラと音がするその富久女人形は、ふくよかな顔に、おちょぼ口、そして優しい目をした本当に微笑ましい表情のお人形で、化学的な染料などは一切使わず、伝統的な技法で、膠や胡粉、顔料などで色付けをしていると、丁寧に説明してくださいました。ぜひともお店の一角に置いておいて欲しいとのことでしたので、早速説明文とともに、店頭に飾らせていただきました。ご来店の際は、ぜひ探してみてくださいね。

今では、戸田屋の代名詞とも言えるオカメちゃんのマークが、このようなご縁を繋いでくれたこと。そして、遠く酒田から、それを伝えにおいで頂いたお客様のお心に、胸が熱くなりました。（三代目 戸田健志）

編集後記

先日、あるお寺の住職からとても良いことをお聞きしましたので、以下に要点を記しておきます。

＊　＊　＊

生き抜くことは息抜くこと。ストレス発散のために、ため息をつきましょう。

でも、ため息をつくには、ため息をつく場所があります。

①菩提寺の本堂の前で

②墓前で

③仏壇に向かって

「ナンマンダー、ハァ～」

＊　＊　＊

私はため息をつくと幸せが逃げてしまうと教えられてきたので、つい頑張りすぎてしまいますが、たまには息抜きも必要なんですね。そういう私は最近、仕事を息子にお任せで、息抜きばかりしています。（菓人）

敬老の日のお祝いに

紅白まんじゅう

各種ご予算に応じてお作りいたしております。お気軽にご相談下さい。

おじいちゃん、おばあちゃん いつも ありがとう

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

菓道専心
戸田屋正道（とだやしょうどう）
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