

戸田屋正道

とだやしようどう

戸田屋正道

# 戸田屋正道 晩秋の感謝祭

※売出し期間 11月9日木～12日木

120円

いも  
きんつば

140円の品 1個

さつまいも  
本来の甘さや風味を  
しっかりとし  
白あんと合わせ、  
きんつばの皮をつけて  
焼き上げました。

新発売

140円

スイート  
ポテト

160円の品 1個

丁寧に皮をむいた  
ベニアズマに、  
発酵バターを  
贅沢に使い味付け、  
こんがり焼き上げました。  
温めてお召し上がり  
いただぐと、さらに  
風味がアップします！



秋  
限定

MARRON

栗蒸ようかんの相性は抜群です。  
戸田屋正道の技術の粋を結集しました。  
この秋いちおしの和菓子です。

栗蒸ようかん

300円の品 1個 250円  
1,800円の品 1本 1,500円



焼芋ようかん

1,000円の品 1本 800円

秋の芋栗菓子が勢揃い

秋  
限定

SWEET POTATO



SWEET POTATO

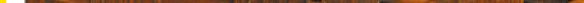
江戸時代にさつまいもは「九里(栗)四里(より)うまい」という洒落言葉から「十三里」と呼ばれました。そんな由来のある、面白いお菓子です。

十三里 じゅうさんり

140円の品 1個  
120円

亥の子は、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。「亥の子を模した餅を食すれば万病に効く」といわれ、猪の多産にあやかり、子孫繁栄をいのりました。

亥の子餅 140円の品 1個 120円



復活!

いい夫婦の日プロジェクト

よもぎまんじゅう

70円

80円の品 1個

11/22(木)は  
いい夫婦  
の日

よもぎの花言葉「夫婦愛、決して離れない」  
にちなんで、よもぎのお菓子を贈って  
日頃の感謝を伝えましょう！

なかなか言えない  
「いつもありがとうございます」を  
よもぎの香りにのせて…



よもぎまんじゅう

70円

80円の品 1個

よもぎの花言葉「夫婦愛、決して離れない」  
にちなんで、よもぎのお菓子を贈って  
日頃の感謝を伝えましょう！



## おかげファンクラブ

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 #032

### 横尾友栄さん

東根市生まれ。1993年YBC山形放送入社、アナウンサーとして16年間勤務ののち、2008年12月壽屋寿香蔵入社。2011年に代表取締役に就任。

私が好きな戸田屋さんのお菓子は夏のぜんざいです。一口食べちゃいたいくらい好き(笑)。お餅が二つ入っていて小豆が美味しいお菓子なんですが、シロップが別添えでたくさん入っているのがすごく贅沢で!たっぷりかけて食べていますよ。大福も好きで、何個も食べられる美味しさですよね。弊社は磯部理念という理念に基づいて食品添加物を一切使用せずに食品を製造販売しています。加工食品、特に漬物というのは、とにかく添加物を使う分野のものらしいんですね。たとえば漬物を漬けるときに醤油を使いますが、「醤油」は大豆と小麦食塩で作り、それ以外に添加物としてグルタミン酸ソーダやアルコール、糖類などが入ってきます。また、原料の大豆腐ひとつ取り上げても丸大豆なのか、それとも脱脂大豆で仕込んだのか、とても大きな問

題です。ですからどんな醤油をつかで味も違ってきますし、弊社の理念にも外れてしまいます。では、弊社はどんな醤油を選んだかと言いますと、幸い天童に工場があるテンスイ醤油さんの「丸大豆醤油」を使わせていただいている。この丸大豆醤油は無添加で出来ており、しかも丸大豆分)も多く、大変気に入っています。テヌスイ醤油さんも戸田屋さんと一緒に磯部理念を学ぶグループを作り、みんなで力を合わせて商品を作ったり、販売しています。弊社で新商品を開発する際は、戸田社長によくご相談させていただきました。弊社で定休日/元日、第二水曜日(祝日・繁忙期は営業)※第二水曜は店舗・工場メンテナンスのため、お休みを頂いております。

### 食品衛生優良施設として表彰されました

このたび、日本食品衛生協会より、当店の菓子工場に対し「食品衛生優良施設」として会長表彰されました。

当店の工場は老朽化しており、決して理想的なものではありませんが、衛生管理には細心の注意を払っており、5S(整理、整頓、清掃、清潔、しつけ)にも取り組んでいます。

整理とは、不要なものを工場から追放すること。整頓とは、あるべきところにあるべきものがきちんと置いてあること。清掃とは、きれいに掃除すること。清潔とは、目視で以上のこと確認すること。しつけとは、それが習慣づけされていること。

このたびの表彰は、「先に表彰してあげるから、これからも衛生的に頑張りなさい」との励ましの表彰であることは間違ひありません。



## 菓子専心 戸田屋正道

<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)

\*第二水曜は店舗・工場メンテナンスのため、お休みを頂いております。

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



- ◆ 食品に携わる人の四つの条件
- 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

先日、皇居勤労奉仕に参加してきました。今回が三回目です。からすつかり常連組です。実は、勤労奉仕とは名ばかりで、私たち奉仕団が宮内庁から優待されているようなものです。皇居は大きく述べて三ブロックからなります。

まず、宮殿の区域。二重橋から見える一帯です。天皇誕生日や元日の一般参賀の時に、皇族がお出ましになる所。また叙位叙勲や、賓客をお迎えする宮殿のある一帯。日本国の大賓館と

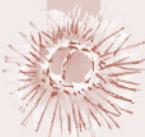
でもいえる所です。  
次に東御苑。天守閣跡地、松の廊下跡等、江戸城の名残のある場所です。この区域は一般開放していますので、誰でも自由に出入りできます。

三か所目は西の丸一帯です。

この区域は宮中三殿や天皇のお住まいがありますので、勤労奉仕団以外、一般の人は立ち入りできません。皇居以外に一か所、園遊会会場でもある青山御所の奉仕活動もあり、全日程四日間の奉仕作業です。と言つてもほ

## 菓子職人日記

### 戸田 正宏



陛下としても、一般の人と親しく言葉を交わされる数少ない場所であり、私たちの傍らに立ち、耳を傾ける大切な時間との思いが伝わります。国民に寄り添う象徴天皇のお人柄がじみ出ています。陛下が質素なことは知られていますが、陛下の佇まいもお食事も服装も何もかも質素です。木造モルタル造りの、何の飾り気もない所で忙しい毎日を過ごしています。

天皇の大変なお仕事の一つに宮中祭祀があります。年間二十回以上もあり、ご高齢にもかかわらず水垢離をとつて祭祀に臨む難さを感じておられるのは私一人だけではありますまい。陛下は私のことなど知る筈もありませんが、私は陛下に安心していただけるよう、この国の安寧を祈りつつ、明るく元気に穏やかに過ごそうと自分に誓っています。

私たちは自分のことでいつぱい。周囲の幸せを祈る余裕などありませんが、天皇皇后両陛下は国民を等しく、我が子のこととして心配してくださいます。

東日本大震災の時の、陛下の取られたお姿を見るまでもなく、日本国に天皇がいて皇室がある

寧と幸せを祈られています。

みますが、その都度、国民の安寧と幸せを祈られています。

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、品質資本を蓄えることを当店の理念としております。

### 品質責任の証

人間が好き、お菓子大好き!