

春のいちご祭り

売
出
期
間

2/15^{Thu}・2/18^{Sun}

甘酸っぱい、苺の季節。
苺は大粒の福岡産あまおう、
餡は北海道産白小豆のみを使用した
リッチなミルク餡。
ぎゅうひは山形県産オクシラタマに、
ホワイトチョコを練り込んだ深い味わい。
全てがプレミアム、
ちよつと贅沢な苺大福です。

戸田屋正道

とだやしやうどう



苺大福 1個 ~~200円~~ ▶ 160円
とちおとめに自家製ミルク餡

ふつうのいちごの約3倍の大きさ！
あま〜い『あまおう』です！

ミルク餡は
北海道産白小豆
のみを使用！

プレミアム苺大福

2個入り一箱 ~~1,000円~~ ▶ 800円

1日限定
30箱



サクッ
サク

新発売

三色雛シュー

1個 ~~370円~~ ▶ 300円

サクサククッキーシューに抹茶のカスタードと粒餡、
生クリームをサンド。いちごを添えてひな祭り色に。

抹茶プリンに白玉と桜寒天、
小豆を添えてぜんざい風に
仕上げました。



雛ぜんざい

1個 ~~370円~~ ▶ 300円

いちご小豆ロール

1本 ~~1,000円~~ ▶ 800円



いちごと小豆をたっぷり生クリームで巻きました。



いちごまんじゅう

1個 ~~140円~~ ▶ 120円

自家製いちごジャムを練り込んだ
餡を包んだ焼き菓子です。

季節の「いちご三昧」大福セット

各日限定150セット 900円

いちごショコラ大福
いちご餡、ショコラクリーム、
チョコ入り求肥

いちごクリーム大福
いちご餡、いちごクリーム、
いちごパウダー入り求肥



いちごフロマージュ大福
いちご餡、チーズクリーム、求肥

大福五人囃子も特別価格で
ご提供させていただきます。

ひな祭りに

雛いちご

1個 ~~200円~~ ▶ 160円

道明寺にいちごをのせて
お雛様の形に。
いちごと桜で春の香りを
存分に楽しめます。

桜道明寺

1個 ~~160円~~
140円

桜餅

1個 ~~160円~~
140円

うぐいす餅

1個 ~~150円~~
130円



ホワイトデーに

天使のいたずら

チョコ3、プレーン2

5枚入り 750円

ミルク餡入りの焼き菓子里に
チョコチップを入れてつぶしたら
サブレみたいになっちゃいました。



〒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)

※第二水曜日は店舗・工場メンテナンスの為お休みを頂いております。

<http://www.toda-ya.com>

※掲載された価格は

すべて税抜きの価格です。

業進身心 戸田屋正道 TEL.023-622-6728

菓子職人日記

戸田 正宏

おかめ新聞の役割

今から二十年以上も前の話です。小売りに目覚めて間もない頃、間違えて配達をしたことがありました。

そこそこ主人は頼んだ覚えがないことを私に告げ、続いて私の人生を左右する一言を投げかけました。「私の家では○○堂からしか買わない」からと。私はそのように言われる菓子屋が山形に存在していることに驚き、その一言が忘れられず、当店も「戸田屋正道からしか買わない」と言ってくれるお客様を沢山つくろう！との目標を立てました。

当時は夏場に作っていた、凝固剤で固めたほとんどの菓子や「バターどら（マーガリン入りどらやき）」が当店の人気商品で売れていましたが、理念に外れてしまうので思い切り販売を中止しました。代わりに、有難いことに磯部晶策先生の直接のご指導の下、理念に合うもの一つずつ揃えていきました。そうやって当店の菓子づくりの理念を今日まで守り伝えてきました。お客様にご理解いただくための手段として、この「おかめ新聞」は大変に役立っています。

当時は夏場に作っていた、凝固剤で固めたほとんどの菓子や「バターどら（マーガリン入りどらやき）」が当店の人気商品で売れていましたが、理念に外れてしまうので思い切り販売を中止しました。代わりに、有難いことに磯部晶策先生の直接のご指導の下、理念に合うもの一つずつ揃えていきました。そうやって当店の菓子づくりの理念を今日まで守り伝えてきました。お客様にご理解いただくための手段として、この「おかめ新聞」は大変に役立っています。

菓子屋に限ったことではありませんが、食いの屋はつくづく人気商売であると思います。マスコミが美味しい店として取り上げるとたちまちのうちに繁盛店になります。もちろん人気を支えるには、よりおいしいものを追求しようとする店側の姿勢や探究心が旺盛でなければなりません。それにマスコミはいちいち当店の情報ばかり取り上げてはくれません。情報源として、新製品を紹介したり様々な話題を提供するのに「おかめ新聞」は当店にとって、とてもありがたい媒体となりました。お陰様で三〇号を超えました。毎回楽しみにしている下さるお客様も増えてきています。

ようです。まだまだ道半ばと言ったところですが、これからも季節の変わり目や当店の節目に「おかめ新聞」を発行しますので、どうぞよろしくお願ひ申し上げます。



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、品質に応じた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、強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

おかの新聞

早春号



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
http://www.toda-ya.com

おかめファンクラブ

戸田屋のお客様にはなしをうかがいました。
インタビュー #033



若柳 宝 さん

直派若柳流師範、山形市芸術文化協会会員。父は若柳秀宝。平成2年、父他界を機に日本舞踊の世界へ。現在は独立し「お稽古壺みやび」を主宰。

戸田屋さんのお菓子のなかでは「おちやめなシュー」にご縁を感じます。私の父が「若柳秀宝」で、姉の名前も「若柳秀」。「シュー」がかかっているんです（笑）。踊りの会や発表会で、いらしてくれた方へのお礼として差し上げることもありますよ。

お稽古があると、その季節を感じられるお菓子を戸田屋さんで探します。お弟子さんが抱えている疲れや悩み、ストレスをお稽古の時間で忘れていたきたいという想いがあるので、「今日は先生、お稽古はいいからお茶飲まねか？」となることもありませうね。みなさんに「美味しそうだな、キレイだな」ってワクワクしてもらえたらなって。季節感はいつも意識していきたいのです。日本舞踊は体で表現するのですが、

最終的にはやっぱり心が重要になってきます。舞台上で踊り手が表現する景色が見えるようにするには、感受性を豊かに保つことが大切なんです。四季がはつきりしているから、山形の人たちは感受性は豊かなんじゃないかと感じることもありますね。

例えば冬を題材にした踊りでは、雪がうなじにポタッと入る場面があります。「冷たいって思っただけじゃない人ピンとこないのです。そこで「わかるわかる」って言えるのは山形の人だからこそ。

しっとりしなやかな踊りやハードなものまで、日本舞踊は実は奥深く、また気軽に楽しめるもの。今年は若い人たちにも、かつこよさや面白さを伝えていきたいですね。

三代目戸田健志が優秀賞を受賞！

味の素AGF株式会社主催 ■■■ 十代目松本幸四郎（前・市川染五郎）さんが選ぶ「歌舞伎と和菓子の出会い」コンテストにて



昨年末に開催された味の素AGF株式会社主催十代目松本幸四郎さんが選ぶ「歌舞伎と和菓子の出会い」コンテストにおいて、三代目戸田健志がかけさまで優秀賞を受賞することが出来ました。

コンテストは、この度襲名された十代目松本幸四郎さんが襲名披露公演にて演じた題目「勸進帳」をテーマに四つの和菓子を一セットで提出。一次審査が書類選考で行われ、通過したの中から、十代目松本幸四郎さん本人により、最終審査に

審査に各賞が決定されました。製作した内容は、幸四郎さんの屋号である高麗屋の定紋の一つ「三つ銀杏」、劇中でも重要な役割を占める武蔵坊弁慶の法衣を表した「鈴懸」、劇中一番の見せ場を昔ながらの六方焼に掛けて表した「飛び六方」、弁慶が優雅に舞い踊る姿を表した「延年の舞」の四品。

受賞した和菓子は、主催者であるAGFのコーヒートセットで襲名披露公演期間に合わせて販売し、大変好評をいただきました。和菓子と歌舞伎、双方に興味を持っていただけたら良い架け橋になれたのではないかと考えております。この度は何かとお客様に注目していただき、今後さらにも喜んでいただけるお菓子を提供できるように精進してまいりますので、変わらぬご愛顧を何卒よろしくお願ひ致します。販売期間は終了致しましたが、ご注文をいただけますので、お気軽にご相談くださいませ。

菓道専心 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、第二水曜日（祝日・繁忙期は営業）
※第二水曜日は店舗・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

