

特製ミルクあんに
刻み栗をたくさん入れて
焼きまんじゅうにしました

栗万寿

180円の品

150円

自家製で蜜漬けにしたさつまいもを
しょうゆ味の餡頭生地に入れて
蒸しあげました
フワフワモチモチの人気商品です

新商品

栗羽二重

320円の品

270円

蜜漬け栗を丸ごと一粒
つぶあんと栗ペーストで包み、
ふんわり求肥で包みました

新商品

栗名月

250円の品

200円

渋皮付きの栗を
ラム酒につけて蒸し
カステラの中に閉じ込めました
風味豊かな大人の味わいです

七〇周年記念菓 おかめ焼き

180円の品

150円

【こしあん・つぶあん】

秋の 収穫祭

開催期間

10/6(土)
8(月・祝)

戸田屋正道
「とだやしやうどう」

人気商品

十三里

140円の品

120円

売り出し期間中一〇〇〇円以上
お買い上げのお客様に
三〇〇円のお買い物券進呈

お一人様一日一枚
までとさせていただきます。11月30日
までのご利用期限
となります。

焼き芋ようかん

1,000円の品

700円

戸田屋オリジナル

丁寧に皮をむいて
裏ごした芋羊羹に
シナモンとバターで風味付けて
こんがり焼き上げました

栗蒸し羊羹

1,800円の品

1,500円

戸田屋の美味しいあんこに
ゴロゴロ栗を入れた
蒸し羊羹です

シャインマスカット大福

秋の定番

この時期人気の
シャインマスカット大福を
特別価格で

200円の品

160円

もっと美味しく、もっと楽しいどら焼きを作りたい
その一心で、これまでの戸田屋正道の
どら焼きの技術を最大限に生かし、
全く新しい形のどら焼きが出来ました
おかめ焼きを食べたお客様が、みんな笑顔になって
ちよっと大げさに言えば世界平和に繋がるような
そんなお菓子になればと思っております

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。



ファンクラブナンバー #035

布施 富将 さん

昭和18年山形市生まれ。東京日本橋での修行を経て、昭和37年に家業である「布施弥七京染店」を継ぐ。座右の銘は「継業(けいえい)」。

創業三百七十年老舗として

和菓子というのは見た目の美しさ、季節感も大切。そういう面で戸田屋さんのお菓子は、魂が入っていると感じます。たとえば、饅頭一つとっても創意工夫が凝らされています。景気好転饅頭がそのひとつです。ね、布施弥七京染店も、今年で三百七十年になります。永く続けさせていきたいと思っています。大変感謝しております。我が家の祖先が代々染、洗いの技術を残してくれており、守り続けて参りたいと思っています。お客様が大切にしているもの、大事にしている年数の

おかの新聞

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
とだやしやうどう
<http://www.toda-ya.com>

菓美彩譚



代表取締役 戸田健志

平成最後の夏も終わり、二〇一八年も残すところあと四分の一となりました。これまでを振り返るだけでも、

本当に自然災害の多い年でしたが、私たち日本人はそのような自然の脅威はもちろんのこと、その美しさや偉大さとともに常に寄り添って生活してきた民族です。大自然の力を畏れ、その恩恵に感謝するべく、自然の中に神を見出し、祭り事をもって讃えてきました。特にこれからの季節は、多くの地域で、五穀豊穣に感謝する秋祭りが執り行われることと思いま

あらゆる文明が発達し、科学的に解明されてきた現代においても、自然の力には微塵も及ばず、ただただ、立ち尽くすことしか出来ない人間という存在が、自分の身のまわりに八百万の神を見出し、日々感謝する事で、自らの心の安寧を求めたのは、ごく自然のことだったに違いありません。おかげさまで、六月に社長を交代させていただき、日々仕事に励んでおります。多くの不安や悩みを感じることもありますが

が、今日ある命のありがたさと、仕事ができる環境に感謝を伝え、毎朝近くの神社を参拝しています。昔、神社は日頃の感謝を伝える場所であり、お願いごとをする場所ではないと教わりました。気をつけてはいますが、神前で頭を垂れるとついついお願いがと頭をよぎるのは、まだまだ未熟な私の至らぬところ……。最近では、もっぱら十一月に誕生予定の子供と、妻の健康を祈るばかり……。それくらいなら神様も目をつむって聞いてくれるでしょうか。

隠居のぼやき



隠居・戸田正宏

隠居をしてから、余裕が出来るだろうと思いき、タブレットを預けられ、はやりのSNSに挑戦しました。

毎日フェイスブックを閲覧し、「いいね」やシェアをしたり、時には発信やコメントを返したり。ライン、メッセージャーでの会話も徐々に増えてきました。暇な時はYouTubeで興味のある動画を覗いたり、グーグルで情報を取得したりしています。これまでの生活習慣が激変するほどのスピード感。今、起きている現象がリアルタイムで全世界に発信されます。依存症になっってしまうくらい、どんどん引き込まれていくのがわかります。

自製の効かない若者が依存症で社会問題になるのも解る気が



します。恐らく若者だけじゃありません。便利な反面、時間がいくらあっても足りない状態で、私も少し怖い思いをしています。静かな環境で手紙やはがきを書いたり、趣味の俳句を捻ったりする時間がどんどん損なわれていきます。時代に付いて行くのは、いつの年寄りも大変なんだな……。



人間が好き、お菓子大好き!

品質責任の証

当店では、磯部品策氏(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。

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