

とだやしょうどう
戸田屋正道

晩秋の収穫祭

開催期間 11/26金・27土・28日

6時30分閉店

6時閉店

5時30分閉店

季節の御挨拶

戸田健一



各地に初雪の便りが届き、月山はすっかり雪化粧になりました。皆様におかれましては、いよいよ本格的な冬支度が始まり、年末に向けてなんだか忙しくなつてくる頃かと思います。戸田屋正道も、この低迷した景気の中をなんとかまた一年乗り越え、新しい年を迎えることが出来そうです。これも一重に支えがあつての事と、心より感謝申上げます。

秋の甘味、大豊作

秋の甘味、大豊作



芋と栗

焼芋ようかん

1,620円の品
1本 1,296円(税込)

芋羊羹にバターと醤油、シナモンで風味付けし、こんがり焼き上げました。

栗蒸しようかん

2,700円の品
1本 2,376円(税込)

茨城県産の栗を自家製蜜漬けにし、戸田屋自慢のこし餡とともに蒸し上げました。

和風モンブラン

432円の品
1個 378円(税込)

モナカの皮にアーモンドクリームを詰めて焼き、粒あんと生クリームを絞った台に、熊本県産の栗ペーストをたっぷり付けました。

クリスマスケーキ ご予約はお早めに!

11月中のご注文で消費税分サービス

今年のクリスマスケーキは、新たに自家製の紅さやかのジャムを挟み、より戸田屋らしい味わいに!



3日間
限定

数量
限定

マンゲツモチの
餡ぴんもち(つぶあん)
3個入 540円(税込)

天皇陛下が御手植えされる 高級もち米の餡ぴんもち

契約農家さんから天皇陛下が皇居内の水田で
御手植えされるもち米の高級品種マンゲツモチ
を栽培して頂き、晴れて今年も収穫となりました!
この希少なマンゲツモチを使った餡ぴんもちを数量限定でご提供いたします!

大好評の
ほうじ茶

王道の
生クリーム

ドラツツォ ほうじ茶
432円の品 378円(税込)

ドラツツォ 生クリーム
378円の品 324円(税込)

熊本県産マロンペーストをねりこんだ
クリームに刻み栗を散りばめました。

ドラツツォ マロン
3日間限定 432円(税込)

売出し限定
マロン

3日間
限定

11月いつぱいで終了!!
ドラツツォ、いよいよ

秋の夜長の ティータイムに

売出し
限定

紅茶葉を煮出して香り付けした
クリームでロールケーキを作りました。
一緒に巻いた小豆がちょうどいい
アクセントに。
ミルクティー小豆ロール
1本 1,080円



お客様に大変ご不便をお掛けしている当店の
駐車場が、ちょっと広くなりました。合計14
台のスペースが確保できましたのでまだ手狭ではあります。尚、近隣のご迷惑となりま
での、路上駐車や当店以外へのご駐車はご
遠慮頂きますようご協力お願い申し上げます。



菓子専門
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
(土曜日 午後6時閉店、日曜・祝日 午後5時30分閉店)
定休日/水曜日

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

※掲載された価格はすべて税込みの価格です。



品質責任の証
人間が好き、
お菓子大好き!
お客様に心の底から喜んでいた
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。

戸田屋正道では、お客様に
安心してお買い物を楽しんで
いただくため、コロナウイルス
感染症対策として、店舗ス
タッフのマスク着用、店舗入り
口に消毒液の設置、定期的な
店内換気を実施しております。
また、ご来店いただくお客様
にも、マスクの着用をお願い
しております。
❖なお、店内の混雑状況によ
り、入場制限などを設ける場
合もございますので、予めご了
承ください。

❖戸田屋正道では、お客様に
安心してお買い物を楽しんで
いただけるため、コロナウイルス
感染症対策として、店舗ス
タッフのマスク着用、店舗入り
口に消毒液の設置、定期的な
店内換気を実施しております。
❖また、ご来店いただくお客様
にも、マスクの着用をお願い
しております。

相手を思ってお菓子を選ぶ。
その気持ちがあれば喧嘩はなくなります。

戸田正宏さんはロータリークラブで御一緒させて頂いております。人と自然とのかかわりに心をくだかれ、俳句もなされており、雑誌でも拝見いたしております。姿・形を見てうなり、口に入れると心は開放され、宇宙を飛び回る。作り手の心が客の心に入り込む。それ故茶席ではお菓子の作り手の名前を尋ねるのです。客と菓子の作り手の心がつながる一瞬です。

芸術や茶道などの文化は、意志を表明することだと考えます。つくり手（提供側）と、それを見た人（受け手）との間に「コミュニケーション」が生まれる。お茶は亭主と客のコミュニケーション。お菓子や掛け軸、茶器という話題で、やりとりをする。相手と同じ気持ちになると、お茶がおいしくなります。それを助けるのがお菓子であり、お菓子が茶席の主役になることもあります。

お茶を始めたのは大学生のとき、昭和39年のこと。最初はお菓子が目当てでした。お菓子を食べさせてくれるというので、20人くらいでお茶の稽古に行き始めました。ある日おもしろくないことがあって、「あーお茶の日か」と思ったものの稽古に行き、お点前（てまえ）お茶を点てる一連の動作）をしているうちに、気持ちがすーっとした。これいいなと思いました。お茶の精神性に魅かれました。お点前をすることで通じるところがありそうです。