

とだやしょうどう
戸田屋正道

春の大福祭り

開催期間 2/24木・25金・26土・27日

6時30分閉店

6時30分閉店

6時閉店

5時30分閉店



戸田屋のロングセラー商品がここ最近
再び脚光を浴びどんどん人気が上昇中!

人気
定番商品

期間限定
商品



おちゃめなシュー
カスタード味

216円の品 1個 173円(税込)

おちゃめなシュー
チョコ味

270円の品 1個 216円(税込)

なめらか
カスタード、
濃厚チョコ、
どちらも
おすすめ!

子供の頃、先代の作るガナッシュタルト
が大好きでした。そんな思い出の味を
大福で再現しました。自家製のチョコクリー
ムに生チョコ、チョコカスタードと、3種の
チョコが大福の中で一つに溶け合
います。



プレミアムガナッシュ大福
新商品 2個入 864円(税込)

干し柿のワルツ

新商品 1個 324円(税込)

上山の特産干し柿に自家製のチーズ餡を詰め、
ホワイトチョコをつけました。三つの味が一体となりワルツを奏です。

3月3日は 桃の節句

戸田屋の菓子でお祝いしましょ。

うぐいす餅

216円の品
194円(税込)

桜道明寺

238円の品
216円(税込)

桜上用まんじゅう

292円の品
259円(税込)

桜餅

216円の品
194円(税込)

桜ぜんざいプリン 300円(税込)

優しい甘さの粒あんとぶるぶる桜プリンが
絶妙にマッチ! トッピングの自家製
桜葉パウダーがふわわり優しく香ります。

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
ありますが、どうぞお気をつけてご駐車ください。
尚、近隣のご迷惑となりますので、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をお願い申し上げます。

春の香りいっぱいの4日間

いちご大福

270円の品 1個 238円(税込)

この時期の不動の一番人気いちご大福を
特別価格でご提供。どちおとめど
自家製ミルクあんの組み合わせは
もはや説明不要です。



プレミアムいちご大福

1,296円の品 2個入 1,080円(税込)

特別に仕入れている大粒なあまおうをたっぷりの
生クリームとホワイトチョコを使って大福にしました。
通常の苺大福よりも更に濃厚でリッチな味わいです。

プレミアムいちご大福ブラック

1,512円の品 2個入 1,296円(税込)

大粒あまおうをスイス産クーベルチュールを使った
チョコ餡で包み、アーモンドを練り込んだチョコ求肥で
包みました。ホワイトデーにぴったりです!

*あまおうの入荷状況次第で販売数に制限がある場合があります。

菓子専門
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
(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。

戸田屋正道では、お客様に
安心してお買い物を楽しんで
いただきため、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。
❖ 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。
❖ 新書「食品を見分ける」著者
の提唱する磯部晶策氏(岩波
新書)による「食品を見分ける」
の理念に基づいた
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
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。



◎インタビュー 048

声楽家（バリトン）・山形大学名誉教授

藤野 祐一さん

東京芸術大学音楽部声楽科卒業。同大学院音楽研究科オペラ専攻修了。1987年より山形大学教育学部兼任。専門は声楽・オペラ・合唱。自ら多くのオペラに出演。天童市出身。

おかめファンクラブ

Special!

戸田屋のお客様におはなしうかがいました。



シュー・ベルト「白鳥の歌」が結んでくれた 磯部先生との二縁

今回のインタビューは山形県内にオペラ文化が根付く、きっかけをついた山形オペラ協会の会長 藤野祐一さん。戸田屋の菓子製造の根幹「磯部理念」を提唱した、磯部晶策先生との思い出とともにお話を伺いました。

私の父親がクラシック音楽好きでした。家でいつも、レコードなどを聞かせてくれていたのです。中学生の音楽の時間にシュー・ベルトの魔王を聞いて感動し、高校では合唱部へ。クラスの歌の試験で私が歌うと、みんなが「すごいな」「すごいな」と褒めてくれて。ピアノを習っていたこともあり、歌うのは好きだし、理系が不得手だし、大学では音楽を勉強す

ることに。ただ声楽となると、ラテン系気質はやはり関西から南に多いよう、東京から北の東北人は少ないんです。私もどこか恥ずかしくて、オペラで自己解放ができなかった。大学院でようやく、その学生たちが活躍できるオペラを演出、総監督なども務めるようになりました。個人でも発表の場を求めて、リサイタルを行っていました。

2001年に開館した山形テルサは、一度は立つてみたい音楽専用ホール。2002年1月、そこで念願だった藤野祐一バリトンリサイタル／F・シュー・ベルト「白鳥の歌」を開催すると、偶然磯部晶策先生が聞いてくださっていました。数年後には、磯部先生に初めてお会いするのですが、ただ者ではない雰囲気を漂わせ、「私はあなたを知っています！」と言われ、大変驚きました。先生の真っすぐな瞳には、青年のような輝きがありました。磯部先生の詩歌集抄『胡茄』（2008年発行）に「シュー・ベルトの歌聴く夕べ」として、出征して亡くなられた友人たちと「白鳥の歌」を聞いたという思い出を書かれていました。私は胸が熱くなりました。磯部先生の食事会で歌ったり、先生リクエストのエスペランソ語の歌を録音するなど、磯部先生とはたくさん思い出があります。

戸田屋さんのお菓子では、定番の大福系とカステラが好きです。上生菓子の新作は美しくていつも感心します。干し柿を使ったお菓子もできるそうで、それも楽しみにしています。

今年の目標「設定の発表会がありました。目標を持つことで仕事にも張り合いが出ます。それが思い違いに「今年の目標」を発表してくれました。が、彼の目標は「年内に結婚すること」でした。その時点でお互いしている彼女はいません。そうこうしている内に年末を迎ってしまいます。しかし、

二人は元旦に入籍してしまいました。まさに電撃結婚です。また、決して高給ではないのですが、「新車を購入すること」や「家を建てる」目標も達成し、「独立開業をする」目標も今年一月に達成しました。独立開業

店も小さく住宅街で分かりづらい立地ですが、戸田屋正道同様に可愛がつていただければ嬉しいです。

おかめ's SNS

戸田屋の最新情報をいち早くGETできるSNSにぜひご登録ください！

facebook

おかめファンクラブ@ochamenaokame

instagram

おかめファンクラブ@toda-ya1948

LINE

おかめファンクラブ@toda-ya

戸田屋正道新聞

早春号

おかめマーク◎は、創業者のおばあちゃんの似顔絵です。戸田屋正道のイメージにピッタリなので、イメージキャラクターに採用しました。今ではすっかり戸田屋正道のブランドイメージになっています。

ニューフェイス

ほんだ 本多 輝行さん

埼玉県出身。2021年11月入社

隠居日和

隠居◎戸田正宏

当店の工場長と店長が五年ほど前に結婚しました。工場長と言つても當時まだ二十六歳の青年です。実はこの工場長と店長が五年前の正月、社内で個人の「今年の目標」設定の発表会がありました。目標を持つことで仕事にも張り合いが出ます。それが思い違いに「今年の目標」を発表してくれました。が、彼の目標は「年内に結婚すること」でした。その時点でお互いしている彼女はいません。そうこうしている内に年末を迎えていました。しかし、二人は元旦に入籍してしまいました。まさに電撃結婚です。また、決して高給ではないのですが、「新車を購入すること」や「家を建てる」目標も達成し、「独立開業をする」目標も今年一月に達成しました。独立開業店も小さく住宅街で分かりづらい立地ですが、戸田屋正道同様に可愛がつていただければ嬉しいです。

高校を卒業するまで埼玉県川越市に住んでいましたが、今思えば和菓子が身近にある環境だったようで、子供の頃から和菓子をよく食べていました。その影響もあって和菓子が好きになり、自分からも自然と食べるようになっていました。

いざ、社会に出て働くとなったとき、好きな和菓子の世界で働いてみたいと応募したのがきっかけで、戸田屋に入社することができました。戸田屋は学生の頃から、いつも行列ができるお店だなと思っていたが、いざ働いてみると、特に売り出しや正月など、想像以上の忙しさに驚いています。

今は製造に携わり、様々な商品を作りながら、作業を覚えている段階ですが、将来はオリジナルの商品を作りたいという思いを抱えながら、しっかりと技術を磨いていきたいです。

OKAME NEWS!



当店のお客様である四釜峯子さんが、会長の俳句を書いて、1月末に開催された「誠筆書道展」に出品されました。会長はじめ社員一同感謝申し上げます。

「毛糸編む母の曲りし指が編む」