

とだやしょうどう
戸田屋正道 リニューアル

1周年記念セール

開催期間 12/1 金・2 木・3 金・4 月
6時30分閉店 6時閉店 5時30分閉店 6時30分閉店

日頃のご愛顧
ありがとうございます



1日限定
50箱



1日限定
30本

今年もいちごの季節がやってきました!いちご大福と肩を並べる
いちご菓子の定番商品。たっぷりの生クリームで柔らか粒あんと
いちごをコアスポンジで巻きました。

新商品 いちご小豆ロール
1,620円の品 1本 1,404円(税込)

今年の栗もいよいよ終盤!
栗がなくなるまでの
最後の特別価格!



壳切御免

茨城県産の栗を自家製
蜜漬けにし、戸田屋自慢の
こし餡ともに蒸し上げました。

栗蒸しようかん
2,700円の品
2,160円(税込)
秋限定

マンゲツモチと 秘伝豆の

じんだん
あんころ

新商品

1箱 788円(税込)

今年の新物の秘伝豆を柔らかな餡にして
新米のマンゲツモチにたっぷりと掛けました。

天皇陛下が御手植えされる
高級もち米の餡びんもち

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
チを使った餡びんもちを数量限定でご提供いたします!



4日間
限定

数量
限定

マンゲツモチの
餡びんもち(つぶあん)
3個入 648円(税込)



限定復活!!

バターどら焼き
1個 248円(税込)

数十年ぶりに復活を遂げ、大反響を頂いたバターどら
焼きを、記念セール限定で販売いたします。新小豆を炊
いたふくら粒あんとほんのり塩気の効いた自家製バ
タークリームの好相性をどうぞお楽しみください。

季節の
御挨拶



戸田 健一

いつも戸田屋正道をご愛顧頂き誠にありがとうございます。
早いもので令和5年ももうすぐ終わろうとしております。例年
なく暑かった夏を晚秋まで引き、秋らしさを感じる間も
無く一気に年末を迎えた本年。おかげさまで戸田屋正道は、昨年
12月18日のリニューアルオープン以来、たくさんのお客様に支え
られ大きな変革の一年を駆け抜けました。

いつも戸田屋正道をご愛顧頂き誠にありがとうございます。
早いもので令和5年ももうすぐ終わろうとしております。例年
なく暑かった夏を晚秋まで引き、秋らしさを感じる間も
無く一気に年末を迎えた本年。おかげさまで戸田屋正道は、昨年
12月18日のリニューアルオープン以来、たくさんのお客様に支え
られ大きな変革の一年を駆け抜けました。

いつも戸田屋正道をご愛顧頂き誠にありがとうございます。
早いもので令和5年ももうすぐ終わろうとしております。例年
なく暑かった夏を晚秋まで引き、秋らしさを感じる間も
無く一気に年末を迎えた本年。おかげさまで戸田屋正道は、昨年
12月18日のリニューアルオープン以来、たくさんのお客様に支え
られ大きな変革の一年を駆け抜けました。

今年の新物、
本日より販売開始!

いちご大福
1個 346円(税込)

プレミアム
いちご大福は
1月5日からの
販売となります



クリスマスケーキ
ご予約受付中!

売出し期間までのご予約で
早割8%オフ適用



ご予約は
12/20まで
受取3日前まで
ご予約下さい

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、品質を蓄えることを当店の理念としております。

菓子専門
戸田屋正道

とだやしょうどう

〒990-0032 山形市小姓町1番32号 定休日/水曜日
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)

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。

<http://toda-ya.com>

コロナ感染症対策を実施しており、混雑状況に応じて入場制限を行っております。



戸田屋の駐車場が
広くなりました

お客様に大変ご不便をお掛けしている当店の駐車場が、ちょっぴり広になりました。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せんが、どうぞお気をつけてご駐車ください。尚、近隣のご迷惑になりますので、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お願い申し上げます。



山形市生まれ。平成4年に会計事務所を開設。現在は税務、会計業務のほか、経営応援団として、志ざしを行っている。

Interview おかめ ふあん くらぶ

**菓遊の心を持つ2代目・正宏さんと、
専心で励む3代目・健志さん**

税理士法人AMAGUCHIパートナーズ代表

天口 信裕さん

戸田屋さんとのお付き合いが始まったのは、初代・

正吉さんが亡くなった頃から。その後戸田屋さんのお茶の教室に参加させてもらい、3代目・健志くんとも付き合いが始まりました。

2代目・正宏さんは店名の「菓遊」の心を持ち、陶芸や俳句、いけばなに励む風流人。一方、山形さらど事業協同組合に入り、磯部理念に基づく（産地・生産者が明確な厳選した材料で、できる限り昔ながらのつくり方を守る）菓子づくりに、すごい姿勢で取り組んできた。和菓子店と洋菓子店での修業経験から生ク

リーム大福やティラミス大福など、和と洋が融合した山形市生まれ。平成4年に会計事務所を開設。現在は税務、会計業務のほか、経営応援団として、志ざしを行っている。

戸田屋は大きな通りに面している路面店とは違い、わざわざ出向いてもらう店。魅力というか、強い磁場がないと客は来ないはず。この店は県外から全国から、そして山形市内からお客様が訪れている。信頼され、愛されているのでしよう。戸田屋の心の言葉を伝えるのに、このおかめ新聞が一助を担っているのかも知れないですね。厳しさを持ち続け正道を歩む3代、そして4代へ。新しい和菓子づくりに期待し、戸田屋さんを応援し、エールを送りたい！

・晚秋号・

おかげマーケは、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。

おかめ新聞

戸田屋のお客様におはなしをうかがいました。

おかげマーケは、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。

戸田屋正道

隠居日和

◎隠居／戸田正宏

もてなしの精神が培われ、食やお酒を日本一に育てたのです。このことは当店の理念でもある「磯部理念」に通じます。

山形市のラーメン消費量、長年日本一でしたが、新潟から僅差で抜かれ、全国2位となりました。

議士さんが「2位ではないんですか?」とビスティックに事業分けをしていましたが、2位は1位の陰に隠れてしまい、全く日の目を見ません。

でも、哀しいかな。どこぞの代で、安全で安心して食べられることがあります。

日本酒も今春、15銘柄が金賞に選ばれ日本一の県として話題になりました。

日本一高い山や日本一長い川ならすぐに思い浮かべますが、2番目の山や川は答える人は少数であります。

この理念を山形のお菓子屋さんの共通の理念として賛同者を作っていくと思います。そして、菓子屋が団結して菓子消費量日本一を勝ち取りたいと願っています。

山形のお蕎麦も個人的には日本一だと思っています。それを受けてか先日、山形県は「ラーメン県そば王国」の商標を取得して全国にPRするそうです。

モラロジー創建者廣池千九郎は「食品を美しく見せるのは敬」「美味しく作るのは愛」と教わりました。

我が菓子業界は： 実は山形市の和菓子消費量が福島市に次いで全国第2位なのです。総務省家計調査の菓子全体を見ても山形県は石川県に次いで第2位。

山形県は菓子も全国2番目の消費国なのです。

我が菓子業界は： 実は山形市の和菓子消費量が福島市に次いで全国第2位なのです。総務省家計調査の菓子全体を見ても山形県は石川県に次いで第2位。

山形は雪に埋もれて春を待つ土地柄ですので、人が恋しく、お

料を自分の足で調達、吟味し、愛情をこめて作り、お客様に心から真の満足を与えることが「馳走」の本当の意味だそうです。

山形は雪に埋もれて春を待つ土地柄ですので、人が恋しく、お

