



日頃のご愛顧  
ありがとうございます

とだやしやうどう  
戸田屋正道

# リニューアル周年祭

開催期間 **11/29金・30土・12/1日・2月**  
6時30分閉店 6時閉店 5時30分閉店 5時30分閉店

**天皇陛下が御手植えされる高級もち米使用**  
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黒豆大福を数量限定でご提供いたします！

ふくら炊き上げた  
大粒黒豆



毎朝搗き立てのお餅に、  
ほんのり塩気の効いた黒豆を混ぜ、  
甘さ控えめの粒餡を包んだ冬の定番商品です。

マンゲツモチの  
**黒豆大福** (粒餡)

238円の品 **1個 216円** (税込)

4日間  
限定

数量  
限定



マンゲツモチを使ったゴシのある  
求肥で自家製蒟蒻を包み、  
たっぷりの胡麻をまぶしました。

新商品

**胡麻  
あんころ**

1箱6個入 **756円** (税込)

戸田屋の目に1日限定で販売したところ、  
多くの反響をいただき再登場！



たっぷり  
生クリーム

ゴマの風味  
プリン

底に隠れた  
こし餡

新商品  
**黒胡麻  
プリン**

1個 **378円** (税込)

今冬、モノクロのお菓子が大流行！…らしい

季節の  
御挨拶



店主 戸田 健志

日頃より戸田屋正道をご愛顧賜り誠にありがとうございます。暑い暑いと話していたはずが一転、急な寒さに、大急ぎの冬支度となり、このまま慌ただしく年末の準備に追われる時期になりました。  
早いもので戸田屋正道は、昨年12月にリニューアルオープンして以来、2年の月日を経ることが出来ました。リニューアル後は以前にも増して、多くのお客様からのご支持を頂き、日々、感謝に堪えず営業させて頂いております。  
この度も、皆様への感謝の思いを形に、リニューアル周年祭と銘打ち、冬に恋しくなる

ようなお菓子をメインに新商品や限定商品をお値打ち価格にてご提供いたします。  
特に、今年初めて開催し、多くのお客様に投票のご協力をいただいた社内コンペで、準グランプリに輝いた商品や、戸田屋の限定で販売し、多くの反響を頂いた商品の目限定、お客様の声を反映した商品を多くラインナップしました。  
これからも、お客様からのご要望やご期待にはできる限りお応えし、地域の皆様にご喜んでいただけるお店づくりに励んで参りますので、変わらぬご愛顧のほど、よろしくお願い申し上げます。

◎戸田屋の情報をいち早くゲットでき、お得な期間限定クーポンや、お年玉割引券などが使えるおかげファンクラブのライン登録を是非よろしくお願致します！



LINE おかめファンクラブ  
登録はQRから▶



おかめからの  
お知らせ

1 毎年御好評頂いていた年末恒例の「干支の掛軸」の配布ですが、残念ながら製造元が廃業してしまいました。代わりに張り子の置物を配布いたしますので、どうぞよろしくお願い致します。

2 来年2日の初売りより「新春福袋」を御用意致します。特製おかめトートバッグ入りで税込4,320円にて販売！お楽しみに！！

3 年末年始の営業時間  
●12月25日◎… 通常営業  
●12月26日◎… 定休日  
●12月31日◎… 9:00~18:00  
●1月1日◎… 定休日  
●1月2日◎… 10:00~16:00  
●1月3日◎… 10:00~16:00  
●1月4日◎… 通常営業

若手のチャレンジから生まれた菓子が新登場！



新商品

**太鼓棒**

1個 **216円** (税込)

波照間産の黒糖と山形県産の餅粉を使った生地を薄く焼き、自家製蒟蒻を巻きました。陣太鼓の焼印が印象的な創作菓子です。



黒糖の風味がしっかり感じられるお菓子を作りたく、地元、新潟のお菓子「ぼっぼ焼き」をヒントに考えました。餅粉のモチモチ感と、黒糖の香り、そしてこし餡のさっぱりとした甘さが程よくマッチした商品になったと思います。どうぞご賞味ください。  
岩崎友里子

冬のティータイムに  
暖かいお飲みと  
ご一緒にどうぞ



精年のチョコテラ  
0.5斤サイズ

1個 **1,080円** (税込)

新商品



山形県産のラフランスと、滑らかなチョコクリームをココアポンジで巻いた、今の時期だけの贅沢なロールケーキです。

季節の  
ロールケーキ  
(チョコラフランス)

1,620円の品  
1本 **1,296円** (税込)

人間が好き、  
お菓子大好き！

品質責任の証

当店では、職部晶策氏(岩波新書「食品を見分ける」著者)の提唱する職部理念に基づいた菓子づくりをしています。  
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。

菓造専心  
戸田屋正道  
とだやしやうどう

〒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。



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  
12/18まで  
お取り寄せまで  
ご予約下さい





山形県美術連盟運営委員、山形市芸文協会事務局、北展・山形女流、四季の会会員。こどもアート花畑、はなびし絵画教室を主宰。

子どもの頃から、何でも満遍なくできた子どもでした。特別突出してできたわけではありませんが、旅行先で見えた広島原爆ドームを旅行後に写真などを見ずを描けたり、誰かに教えてもらったわけでもないのに、県美展などでも入選できたりするなど、絵を描くという部分に少しだけ才能があったのかと思います。高校では美術部に入学し、全国コンクールの油絵部門で、最高賞をいただくなどめきめきと頭角を現し、現在の横浜美術大学（当時：トキワ松学園横浜美術短期大学）へ進学。

子どもたちに絵を教えたいという思いで教員免許を取得しましたが、

両親の勤めもあり、教員とは違った道に進みました。そんな状況でも絵を描き続けていると、付属中学校で講師として美術を教える機会に恵まれました。退職した後は、大学の頃の夢でもあった子供アート教室を開講し、今に至るまで子どもたちと共に絵を描き続けています。私の美術仲間には有名な方も多くいるのですが、皆さん「継続していることがお前の才能だな」と褒めてくださいます。戸田屋さんとの思い出は、妹の亡くなった旦那さんとのエピソードです。初代のお店の頃から戸田屋さんの生ドラが大好きで、よく家族みんなで食べていました。妹の旦那さんが若くして病気になる、闘病の末亡くなつてしまったのですが、もう食事もできなくなった頃、戸田屋さんの生ドラが食べたいと言つたので、買って食べて食べたことが今でも忘れられません。戸田屋さんも素材へのこだわりや先代の想いをしっかりと継続し受け継いでおり、今でも美味しいお菓子を作り続けているのだらうと思います。私も絵を描き続けることで、「継続は力なり」ということを子どもたちに伝えていきたいです。

Interview おかめふあんくろぶ

絵を通して「継続の大切さ」を伝えていきたい

こどもアート花畑、はなびし絵画教室 主宰 築達 幸子さん

戸田屋のお客様におはなしをうかがいました。



おかめ新聞

晩秋号



おかめマークは、創業者のおはあちゃん似顔絵です。戸田屋正道のイメージにぴったりなので、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ランドマークになっています。

隠居日和

◎ 隠居 / 戸田正宏

世の中には器用な人が沢山います。私の友人もその一人で文武両道。ゴルフも上手だし字を書かせても上手。歌を歌わせれば口並み。おまけにパソコンにも精通しており、困った時などすぐに対応し、私を助けてくれます。

私：運動オンチの上、左利きなので習字は八人から諦めています。もちろん弾ける楽器などありません。第一、楽譜が読めない。不器用で自分に自信の持てない毎日を過ごしていました。そんな取り柄のない私が三十歳を過ぎたころ、友人の母に勧められ俳句を始めました。私が俳句などありえないことでしたが、仕事以外に何か趣味でもと思つた矢先でしたので、また友人の母親が熱心に誘うものですから義理で句会に出掛けました。どう

作った本人が一番驚きましたが、主宰が私の作った句と知るや、作者にはこの句の良さはわからないだらうとの事でそれ以上のコメントはなし。でも、褒められれば麻薬に言われたことと夢中になつてしまいます。しかしそれからは駄句の山。しばらくは鳴かず飛ばすの日を重ね、幾度やめようかと思つた事でしょう。あれから四十年。飽きっぽい私がよくぞ今日まで続けてこれたものと、自分を褒めてあげたい気持ちでいます。俳句は文芸。芸

紙を太陽に曝しても多少変色する程度ですが、一点を虫メガネで光を集中させればたちどころに炎が上がります。何でもいから一つの事に集中してかれば必ず成果が付いてくることを物語っています。不器用な私でも。先月号でも紹介しましたが、他者との比較でなく、比較対象者はあくまでも自分。昨年より今年、昨日より今日、自分がいかに成長できたのかを実感できるのは喜びです。芸は身を助けるのです。

Red flower sweets advertisement with image of sweets and text: 紅花の若葉を練り込んだお餅で、ほんのりと梅が香る館を包んだ創作銘菓です。すえつむもち 末摘餅 1個 216円(税込)

Professional certification advertisement: 全技連マイスターに認定して頂きました! 令和6年10月30日に東京の市ヶ谷にある「アルカディア市ヶ谷」にて開催された、第42回「全国技能士大会」において、全技連マイスターの認定証を授与して頂きました。全技連マイスターとは、各種技能職において、20年以上の実務経験と優れた技能及び活動実績を有し、後進の育成や技能の伝承に熱心な技能士であると認定されるもので、私は、日頃のものづくりマイスターとしての活動が認められ、和菓子製造職種では、東日本で唯一の認定となりました。これからも、この認定を励みに、和菓子の普及と技術の継承に益々尽力して参りたいと思っておりますので、応援のほどよろしくお願ひ申し上げます。