

とだやしやうどう
戸田屋正道

秋の収穫祭

開催期間 10/10金・11土・12日・13月
6時30分閉店 6時閉店 5時30分閉店 5時30分閉店

なめらかに裏ごしした
さつまいもでモンブランに仕上げ、
アクセントにほろ苦い
キャラメルソースをかけました。



ほっくり
お芋の王冠を
乗せました

戸田屋の技が
ぎゅっ!と詰まった
お芋スイーツの
王様です



土台までおいしい
どら焼きの皮

1日限定
50個

戸田屋の
自信作

秋
限定

おいもとキャラメルの
モンブラン 1個 486円(税込)

秋
限定
和栗の
ロール

2,160円の品

1本 1,728円(税込)

前回大好評だった
和三盆ロールに
栗の甘露煮と
自家製カスタードを入れ
秋仕様に仕上げました。



産地を厳選して仕入れた大粒の
シャインマスカットを自家製
レモン餡で包み大福にしました。
みずみずしく香り高い
マスカットの果汁
あふれる大福です。



シャインマスカット大福

324円の品 1個 270円(税込)



ハロウィン限定

かぼちゃ
プリン

1個 378円(税込)

北海道産の自家製かぼちゃペーストを
クリームチーズ香るなめらかプリンに
仕上げました。底に敷いた柔らかな
粒餡との相性も抜群です。



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。

季節の御挨拶

店主 戸田 健志



昨年同様、酷暑の日が続いた夏もようやく終わりを迎え、朝晩は寒さを感じるくらいに冷え込むようになりました。日頃より、皆様には戸田屋正道に格別のお引き立てを賜り、心より感謝申し上げます。蔵王の山頂では、紅葉が始まり、これから秋の行楽シーズンが本格化していきます。朝晩の寒

暖差が、より美しく紅葉を染め上げ、多くの観光客の目を楽しませてくれる事と期待しております。そして、私たち和菓子屋にとっても、山苞の恵は、秋の味覚に大きな貢献をしてくれまます。待ちに待った栗や芋、そしてこれからは新豆など、秋の実りがショーカーズを彩って参ります。この度も、秋の収穫祭と銘打ち、今年の五穀豊穣に感謝し、秋の新作や定番のお菓子をお値打ち価格にてご提供させて頂きます。スポーツや、行楽へのお出掛けのついでには是非とも足をお運び頂ければ光栄です。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

◎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めファンクラブのライン登録を是非よろしくお願い致します!

LINE おかめ
ファンクラブ
登録はQRから▶



さつまいもと和三盆と塩のみでシンプルに
仕上げた芋ようかんです。素材の良さを
味わう一品です。

大人気

芋ようかん

2,160円の品

秋
限定
1,944円(税込)

贅沢
気分

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。

栗蒸しようかん

2,700円の品

秋
限定
2,376円(税込)

「外務大臣賞」
おかめ焼き



「中小企業庁長官賞」
末摘餅



全国菓子博覧会 あさひかわ菓子博2025 受賞記念

あさひかわ菓子博2025において、当店の商品が二部門受賞いたしました。感謝の気持ちを込めて、受賞商品の特価で販売いたします!

小児がん支援菓 檸檬水羊羹『檸檬菓』好評販売中



小児がん支援活動として、レモネードスタンドなどを運営している、ボランティア団体「山形 Make Lemonadeプロジェクト」とコラボしたお菓子『檸檬菓(ねねか)』を絶賛販売致しております。売り上げ金の一部が、小児がん患者への支援金として寄付されます。爽やかなレモン風味の水羊羹を是非ともご賞味くださいませ!



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、ちょびり広くなりました。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ませ。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お願い申し上げます。

Interview

おかめ
ふあん
くらぶ山形でただひとり、
能の世界を受け継ぐ女流能楽師

公益財団法人梅若会／緑鳳会主宰

高橋 栄子さん

戸田屋のお客様におはなしをうかがいました。



日大山形高校、東京家政短大卒業後土田先生に師事。25歳で梅若会に所属。現緑鳳会主宰。

奈良時代に中国から渡り、室町時代には現在の形で演じられていたという「能楽」。歴史を彩ってきた武将たちにも愛された日本の伝統芸能です。能は舞い、台詞、謡いと囃子で構成される歌舞劇。演目数は250番あり、そのほとんどは能面をつけて演じます。登場人物は人間だけでなく、鬼や妖怪など架空のものも。この能の世界を山形で受け継いでいるのが女流能楽師の高橋栄子さんです。女性の能楽師は全国で約240人。高橋さんは山形でただひとりの女流能楽師として県内外で活躍しています。

凛とした佇まいと、やわらかな笑顔が印象的な高橋さん。観世流梅若家に所属する父の指導のもと、能楽師としてデビューを果たしたのは4歳のときです。中

学・高校時代は部活に熱中する毎日。父からの指導を受けることもままならない日々でしたが、大学進学を前にいずれば能楽師として活動していくことを決意します。進学で上京後は父の師でもあった故土田晏士さんの門戸をたたき、卒業後は住み込みで修練し、5年後にUターン。「しばらくは父の出稽古に同行していました。平成元年に父が亡くなり、その翌年、梅若実桜雪先生に『緑鳳会』の会名をいただきました。発足から35年間、高橋さんは能の愛好家を増やそうと山形と天童の2か所で指導を続け、毎月第三日曜日は東京での『梅若会定式能』の舞台にも立っています。気を張ることの多い仕事。忙しい日々の中でリラックスできるのは、戸田屋の菓子とお茶を味わうひととき。『戸田屋さんのあんこは本当においしいの』。中でも好きなのは夏限定の『葛煉り餅』だそうで、抹茶の香りや味わい、喉越しの良さを絶賛。「コーヒーの香りがする焼きまんじゅう……なんていうお菓子だったかな。食べてみたら本当にコーヒーの香りがして常に研究されていることが伝わってきました」とお気に入りの菓子が次々と。

老舗の味も伝統芸能も守り続ける難しさは一緒。高橋さんは「山形で、能に興味を持ってくれる人がもっと増えてくれたら」と願っています。緑鳳会の素謡会（発表会）は年に4回。折に触れて能の世界を楽しんでみませんか。

隠居日和

◎ 隠居／戸田正宏

山形市内の大きな神社には神輿会なるものがあり、例大祭には浅草三社祭のような威勢の良

い求めた材木をのこぎりや釘を使

きつと、この神輿を通して地域に貢献する喜びや意味を見つけてくれるものと、大いに期待しています。

まだ小学5年生。これからどのような人生を歩むのかはわかりませんが、地元祭りにあり、仲間がいて、跡を継ぐべき商売があることの意識づけに、大いに役に立ったと思います。

応援しているよ、四代目！

その神輿会、近所の諏訪神社にもようやく神輿を担ごうという機運が高まり、昨年お諏訪様ご鎮座550年記念事業として「水神会」の名称で神輿会が発足されました。

子供たちが目を輝かせ、大人顔負けの大きな声を掛けながら心をついに練り歩く姿は感動ものでした。果たして、地域活性化に役立つかはこれからとして、何より子供たちの活性化には充分に役立ったものと思います。そして次の学年が見えています。きつと来年も再来年も神輿を担ぎたいとの要望が高まります。恐らく、この神輿が伝統となつて第五小学校に根付くことでしょう。



創業77周年記念事業

社内ビジネスマナー研修
実施しました！

去る7月1日、弊社77周年の記念事業として、「ビジネスマナー」の社内研修を実施しました。県内外でビジネスマナーの講師として活躍されている、Various Fashion代表の河原恵氏を講師にお招きし、ビジネス上の接遇や心構え、仕事への姿勢などについて、座学と実践を交えた2時間のご講義をいただきました。

これからもお客様に気持ちよくお買い物をしていただけるお店作りが出来るよう、店舗、工場、分け隔てなく、一丸となって取り組んで参りますので、今後とも変わらぬご愛顧のほど、何卒よろしくお願い申し上げます。

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@ochamenaokameinstagram
おかめファンクラブ@todaya1948LINE
おかめファンクラブ@toda-ya