

とだやしやうどう
戸田屋正道

春のさくら祭

開催期間 4/10金・11日・12日・13日

6時30分閉店 6時閉店 5時30分閉店 6時30分閉店

県産のつや姫粉を使い、
丁寧に搗きあげてお団子にしました。
一串でもぎと白の両方を楽しめます。
自家製のこし餡とともに
お召しあがりください。

ほんのり
塩気の効いた
自家製こし餡



蔵王で採れた
よもぎが華やかに
香ります

よもぎ香る
春らしいお団子で
お花見を〜

春限定 花見だんご

2本入 684円の品 540円(税込)



季節の御挨拶

店主 戸田健志



◎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▶



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。今年も例年より雪の少ない年明けを迎え、暖かな過ごしやすいい日が続きました。おかげで春の息吹も足早に届き、桜の満開ももうすぐです。年度が変わり、新たな生活が始まった方も、新鮮な毎日心躍っている頃かと思えます。戸田屋正道では、そんな皆様へ、日頃のご愛顧の感謝を伝えるべく、春の感謝祭を開催いたします。今回は、桜まつりと銘打ち、お花見にぴったりの商品や、春を感じる商品を多数取り揃え、お値打ち価格でご提供いたします。暖かな春のお散歩やお出掛けのついでにお立ち寄り頂いたら幸いです。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

1日限定
50個

たっぷりの県産卵を使い、
サトウキビのコクと味わいが
感じられる和三盆生地



北海道産の生クリームを
独自にブレンドし、
生地を引き立てる
すっきりとしたクリーム

香川県産の和三盆糖を贅沢に使用した生地に、
北海道産の生クリームをたっぷりとロールしました。
シンプルが故に、ごまかしの効かない、
素材の良さと職人の技術が詰まったロールケーキです。

和三盆ロール

1,620円の品 1,404円(税込)

春
限定

当店の人気商品、生クリーム大福に
いちごをトッピング!あさりそうで無かった
鉄板の組み合わせを大福でどうぞ。



苺生クリーム大福

389円の品 1個 367円(税込)

春
限定

桜上用

324円の品 1個 292円(税込)



山の芋を丁寧に
擦りおろし、
つや姫の粉と合わせて
お饅頭にしました。
しっとりとしたお饅頭に
桜花がふちつと香ります。



高級品種の白小豆を
粒あんに炊き上げ、
桜香るきんつばに
仕上げました。

桜きんつば 1個 324円(税込)

桜香る 和菓子

桜もち

248円の品

216円(税込)

うぐいす餅

248円の品

216円(税込)

桜道明寺

292円の品

270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、品性資本を蓄えることを当店の理念としております。

業 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。



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、
ちよ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
ありませんが、どうぞお気をつ
けてご駐車ください。尚、
近隣の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。



宮城県出身。株式会社アトリエソナ代表取締役、東北芸術工科大学プロダクトデザイン学科准教授

よく買い求めるのは『じゃんしゃんしゃん』。陥に練乳とホワイトチョコを練り込み、バター生地で包んだ

「和菓子は食べられるアート。戸田屋さんのお菓子はどれも美しく、手作業で何個も形作る技術は工芸のようです。東北工大で工芸を学び、クリエイティブな世界に身を置く渡邊さんだからその視点です。渡邊さんと社長とは20代からの付き合い。ブラジル音楽を楽しむ、海外の良質な音楽を山形に届けよう」と活動するボランティアグループで知り合いました。音楽好きな二人は意気投合。社長を若(わか)と呼ぶ間柄です。ジャンルは違っても『デザイン』は共通言語。「美しいものを、喜んでもらえるものを創りたい」。その思いは一緒です。

「和菓子は食べられるアート。戸田屋さんのお菓子はどれも美しく、手作業で何個も形作る技術は工芸のようです。東北工大で工芸を学び、クリエイティブな世界に身を置く渡邊さんだからその視点です。渡邊さんと社長とは20代からの付き合い。ブラジル音楽を楽しむ、海外の良質な音楽を山形に届けよう」と活動するボランティアグループで知り合いました。音楽好きな二人は意気投合。社長を若(わか)と呼ぶ間柄です。ジャンルは違っても『デザイン』は共通言語。「美しいものを、喜んでもらえるものを創りたい」。その思いは一緒です。

「和菓子は食べられるアート。戸田屋さんのお菓子はどれも美しく、手作業で何個も形作る技術は工芸のようです。東北工大で工芸を学び、クリエイティブな世界に身を置く渡邊さんだからその視点です。渡邊さんと社長とは20代からの付き合い。ブラジル音楽を楽しむ、海外の良質な音楽を山形に届けよう」と活動するボランティアグループで知り合いました。音楽好きな二人は意気投合。社長を若(わか)と呼ぶ間柄です。ジャンルは違っても『デザイン』は共通言語。「美しいものを、喜んでもらえるものを創りたい」。その思いは一緒です。

「和菓子は食べられるアート。戸田屋さんのお菓子はどれも美しく、手作業で何個も形作る技術は工芸のようです。東北工大で工芸を学び、クリエイティブな世界に身を置く渡邊さんだからその視点です。渡邊さんと社長とは20代からの付き合い。ブラジル音楽を楽しむ、海外の良質な音楽を山形に届けよう」と活動するボランティアグループで知り合いました。音楽好きな二人は意気投合。社長を若(わか)と呼ぶ間柄です。ジャンルは違っても『デザイン』は共通言語。「美しいものを、喜んでもらえるものを創りたい」。その思いは一緒です。

Interview おかめあんづ

美しいものを創る！ ジャンルは違えど『デザイン』は共通言語

デザイナー 渡邊 吉太さん

戸田屋のお客様におはなしをうかがいました。

このお菓子は息子さんの大好物。菓子袋も山形らしく、手土産や出張時の定番にしているそう。「妻とも、戸田屋さんは山形一のお菓子屋さんだよね、って話すんですよ。本当にお世辞抜きで(笑)」。

空間デザイン、プロダクトデザイン、グラフィックデザインと、領域を決めないスタンスで活躍する渡邊さん。名刺の肩書きは『デザイナー』とだけ。その理由を「何でもやるよっていう表明みたいな感じかな。何にでも興味があるし、自分を制限したくない。美しいものを創る『デザイナー』だと思いますから」と。考えの原点は大学時代のスウェーデン留学。マテリアルの魅力に気づかされ、作風の面で刺激を受けただけでなく、デザインを生業として在学中に起業する学生たちの多いことに驚いたと言います。刺激を受けて帰国した渡邊さんは、フリーランスでの働き方を選択。たくさんの人と縁を紡ぎながら、キャリアを積んでいきます。

現在はさまざまなプロジェクトにも参加し、山形のものづくり企業を結び役目を担うことも。地元のお舗企業3社とコラボして制作したペレットストーブもそのひとつ。「企業の技術力は地域の力。地域に根付いてきたものを発掘して結びつけ、売り出していくことがデザインの力だと思えますし、これからも続けていければ」。活躍の場はますます広がります。

おかめ新聞

戸田屋正道

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似たりなので、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ブランドマークになっています。



隠居日和

◎ 隠居 / 戸田正宏

皇居勤勞奉仕に出掛けてきました。私が所属する「山形県モラロジ」協議会の有志を募り、総勢17名の奉仕団を結成し、4日間の奉仕作業に従事させていただきました。

私は5回目のご奉仕ですが奉仕作業とは名ばかり、実質的には皇居全体をくまなく巡る、ガイド付き観光ツアーのついでに軽作業が待っている、というような内容です。

でも、私たちの団体「モラロジ奉仕団」のすべし所は他の団体が足を踏み入れない所まで案内してくれることです。例えば皇居の最も大切な祭祀を行う宮中三殿のある区域。都会のど真ん中と思われないような、樹木に囲まれた静かな聖域の社殿に参拝させて頂き、周辺の落葉を拾い集めたり、社殿を雑巾がけしたり、

2日目は園遊会の開催でお馴染みの赤坂御用地での奉仕作業。刈り取ったクマザサの片付け作業をさせて頂き、午後からは秋篠宮様との「お会釈」。なんと、紀子様、佳子様も同席され華やかな雰囲気！短い時間ながら楽しくお話させていただきました。

我が社も実は、「会社の品性」を高め、永続の企業を目指すため日々努力しています。店舗入口の右横に飾ってある「経営理念」にこのことが明記してありますので、ご来店時にご覧いただければ幸いです。

山形県菓子まつり

和菓子技能コンテストに弊社社員2名が出品



令和8年2月6日(金)から8日(日)の3日間、道の駅やまがた蔵王を会場に、山形県菓子工業組合主催による、「山形県菓子まつり2026」が開催されました。県内の人気店11社による販売会を中心に、旭川菓子博覧会の受賞菓子の展示や、和菓子作り体験教室などで会場は大いに賑わいました。

中でも、この度初めて「和菓子技能コンテスト」が開催され、県内の若手職人8人が、五つ盛りの上生菓子を作成し、会場を彩りました。今回は、「春」をテーマに作成。来場のお客様に投票をお願いし、上位2作品が受賞されました。

弊社社員、飯塚真衣社と岩崎友里もそれぞれ、『春の五感』『囁』と題した作品を出品し、惜しくも受賞は逃したものの、飯塚106票、岩崎90票と、多くの票を獲得しました。ご投票頂いた皆様ありがとうございました。

「お会釈」があり、団長の私代表としてその栄に預かりました。秋篠宮様の時とは違い緊張しましたが、陛下のオーラに圧倒されながらも何とか役目を果たすことが出来ました。

「お会釈」があり、団長の私代表としてその栄に預かりました。秋篠宮様の時とは違い緊張しましたが、陛下のオーラに圧倒されながらも何とか役目を果たすことが出来ました。

「お会釈」があり、団長の私代表としてその栄に預かりました。秋篠宮様の時とは違い緊張しましたが、陛下のオーラに圧倒されながらも何とか役目を果たすことが出来ました。

「お会釈」があり、団長の私代表としてその栄に預かりました。秋篠宮様の時とは違い緊張しましたが、陛下のオーラに圧倒されながらも何とか役目を果たすことが出来ました。

「お会釈」があり、団長の私代表としてその栄に預かりました。秋篠宮様の時とは違い緊張しましたが、陛下のオーラに圧倒されながらも何とか役目を果たすことが出来ました。

「お会釈」があり、団長の私代表としてその栄に預かりました。秋篠宮様の時とは違い緊張しましたが、陛下のオーラに圧倒されながらも何とか役目を果たすことが出来ました。

「お会釈」があり、団長の私代表としてその栄に預かりました。秋篠宮様の時とは違い緊張しましたが、陛下のオーラに圧倒されながらも何とか役目を果たすことが出来ました。

「お会釈」があり、団長の私代表としてその栄に預かりました。秋篠宮様の時とは違い緊張しましたが、陛下のオーラに圧倒されながらも何とか役目を果たすことが出来ました。