

とだやしやうどう

戸田屋正道 創業78周年記念 創業感謝祭

開催期間 6/13日・14日・15日・16日
6時閉店 5時30分閉店 6時30分閉店 6時30分閉店
6.16は和菓子の日!

日頃の感謝を込めて

ありがとうさま抽選会

期間中、お買い上げ金額2,000円ごとに1回抽選出来ます。

戸田屋オリジナル! おかめ柄が可愛い /
A賞 おかめタンブラー
各日8名様



B賞 菓子組合クリアファイル
各日15名様



300円分の商品券



手拭いや、トートバックなど豪華景品が当たる!

【注意事項】300円商品券は、6月18日から30日まで、お買い上げ1000円以上につき1枚利用可能。その他の商品券やサービス券とは併用出来ません。ご了承ください。写真はイメージです。

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。5月に入ると途端に暑い日が続く。年々春が短くなっているのを実感しております。今年の夏もエルニーニョ現象により、暑さや豪雨が予想されているようです。自然の猛威には敵わないといえ、災害や農作物への影響が少ないことを只々祈るばかりです。さて、中東情勢の悪化によるホルムズ

海峡の封鎖に端を発した原油の供給不安定は、私たち菓子屋を取り巻く環境にも徐々に影響を及ぼしており、特に包装資材の不足や高騰はすでに対応に追われ始めています。最終的なお客様へのお菓子の販売にはなるべく迷惑をおかけしないように自社努力をしていく所存ですが、今後更なる価格の値上げをお願いせざるを得ない状況も考えられます。この度の創業祭では、そんな中でも可能な限りお客様へご奉仕が出来るよう、新商品や夏の人気商品を取り揃えてお待ちしております。

おかげさまで、創業78周年を迎える戸田屋正道がこれからも末永く地域の皆様にあふれるお店であり続けられるよう努めて参りますので、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。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、お年玉割引券などを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!



もはや説明不要の夏の1番人気商品。一人では簡単にペロリ。



水ようかん
918円の品 1枚 **886円** (税込)

優しい甘さのミルク羹で、ほんのり塩気の粒あんをコーティング。夏の暑さにぴったりの爽やかなさんつばです。



水きんつば
248円の品 1個 **216円** (税込)



当店の人気商品、生クリーム大福にきな粉をまぶし、自家製黒蜜を添えました。お好みでかけてお召し上がりください。

黒蜜きな粉クリーム大福
346円の品 1個 **324円** (税込)



昨年、山形メイクレモネードプロジェクトとともに食べて小児がん支援をテーマに開発したレモン味の水羊羹を今年も販売します! 爽やかなレモンの風味が夏にぴったり! 冷たく冷やしてお召し上がりください。

檸檬水羊羹
檸檬香
300円の品 1個 **280円** (税込)



葛煉餅 抹茶
486円の品 1個 **432円** (税込)

1日限定 **140個** 売切御免

発売以来、大変ご好評を頂いている、新感覚の抹茶スイーツ。吉野本葛と寒天が織りなす、つるんと滑らかな食感と、抹茶クリームの濃厚な味わいが堪えません!



日頃の感謝をお菓子に添えて伝えましょう

モカプリン
378円の品 1個 **346円** (税込)

コーヒー味の和三盆プリンに生クリームと大納言鹿の子を添えました。

和三盆モカロール
1,728円の品 1個 **1,512円** (税込)
人気の和三盆ロールをコーヒークリームで。



6月30日は夏越の祓

みずつきもち **水無月餅** 甘さスッキリもちもち食感
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。



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すが、どうぞお気をつけてご駐車くださいませ。尚、近隣の迷惑となりますので、路上駐車や当店以外への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
くらぶ夢を追いかけて！
果樹王国をリードしてきた “生みの親”

戸田屋のお客様におはなしをうかがいました。

東北農林専門職大学

農林業経営学部准教授

石黒

亮さん

紅秀峰、やまがた紅王、紅さやか…。同った研究室には、石黒さんが品種開発に関わった6種類の『紅シリーズ』の写真が貼られていました。

種苗法に登録されているさくらんぼは66種類。そのうち県内で栽培されているのは26品種です。「1915年発行のさくらんぼの専門書に登場する品種を数えてみたら、異名同品種を含めて2,510種類もありました」。専門的なことをやわらかな語り口で、わかりやすく伝えてくれる石黒さん。そのキャリアは、県職員として寒河江にある園芸試験場に着任した1988年に始まります。大学で遺伝育種を学んでいたことから新設の育種部に配属され、その後、さまざまな果樹の品種開発を手がけてきました。まさに、山形における果樹研究の第一人者。研究は地道な作業の繰り返しです。「ひたすら食べて食感や食味を比較し、エリートを選



40年近く山形県の果樹の品種改良と栽培研究に携わり、現在は次世代の農業を担う若者の育成に力を注いでいる。酒田市出身。

根を詰めることの多い仕事柄、疲れをほどこれるのは大好きな和菓子。戸田屋のお気に入りは大福とおかめ焼き。「素材の味がする戸田屋さんのあんこは、最高級の食べ物です」。会長との出会いは共通の知人を介して。「小豆を炊くシーンが登場する朝ドラが流れていた頃で、ドラマに出てくる『おいしゅうなれ、おいしゅうなれ』と書いた紙を見えるところに貼っているっておっしゃって。その思いの強さが、名店として続けてこられた理由だと思いましたね」。研究者として究極の目標は、これまでにないおいしい夢の果物を開発すること。お菓子の世界にも共通するテーマです。

現在は、生産管理と経営管理を含めた総合的な学びのもとに、次代の担い手育成に携わる石黒さん。さらに、ライフワークである『酸果桜桃』を軸に、生産者の高齢化や耕作放棄地の問題にも向き合っています。この加工用さくらんぼはお菓子にぴったり。戸田屋との縁も長く実を結んでいくことでしょう。

隠居日和

◎ 隠居 / 戸田正宏

世界に誇る山形交響楽団やプロサッカーチームのモンテディオ山形、世界の名画が数多くある山形美術館など、山形には幾つものお国自慢があります。が、精神文化の面でも、山寺立石寺や出羽三山神社の山岳信仰、沢山の草木供養塔など、海外から訪れる人達に人気のあるスポットとして注目されています。

一方、昨今はその精神的拠り所である茶道や華道といった「道」の世界が危ぶまれています。毎年6月に山形市で開催される「鈍翁茶会」は好評で、全国の茶道愛好家が宝紅庵を訪れ、決して安くはない茶券がすぐに売り切れとなります。

明治から大正時代に活躍した三井財閥の益田鈍翁という実業

家は、大茶人としても政財界の枠を超えて活躍した人です。その益田鈍翁ゆかりの石灯籠や蹲、庭石などが、小田原の鈍翁の別邸からもみじ公園に寄贈されたのを縁に「鈍翁茶会」が開催されるようになったとか。

私が小学生の頃のもみじ公園は下校時の恰好の遊び場。鼻たれ小僧がランドセルを放り投げて園内を走り回り、夢中になって遊んだものです。知ったかぶりのカズオくんが池に入り、小魚やゼンゴロウ、ヤゴを捕まえては得意げに蘊蓄を披露したり、弱かすの私はヒルに噛まれ「血を吸われたー」などとペソをかいいたり。仕切り屋のセイちゃんに連れられ、足場の悪い池の周りを恐る恐る冒険したり。清風荘では、たま

「鈍翁茶会」に限らず、宝紅庵では気軽に茶を味わえる市民茶会も開催されていますのでお気軽に足をお運びください。その帰りに是非、近くの戸田屋正道にもお立ち寄りください。

に花嫁衣裳を着た綺麗な姿がベランダに現れると、皆で「むがっさりやー」と囁き立てたり。子供心に楽しく遊んだものでした。当時のもみじ公園は清風荘はあったものの、庭は荒れ放題。今はすっかり手入れされ子供供の姿も見られませんが、有名な建築家の設計で「宝紅庵」の完成と共に山形にも茶道文化が根付いたものと思います。多くの山形の茶人のご尽力のお陰で、今や山形が誇る「鈍翁茶会」も「日本三大茶会」に称されるまでに発展しました。私も参加しようと思茶券を求めましたが、今年も既に売り切れ。

京山六三四会OB会に
出席してきました！

6月2日から3日にかけて、修行先のOB会である、京山六三四会が長野県を会場に開催され出席してきました。初日は総会や懇親会が行われ、久しぶりに顔を揃える同門の仲間たちと昔話や、業界の近況の話題などで盛り上がりしました。

2日目には、研修として、伊那市の伊那食品工業株式会社様に訪問させて頂き、和菓子の原料として欠かせない寒天の製造工場や関連資料を見学。また、素晴らしい経営理念のもと、社員はもとより、取引業者や地域の皆様も大切に、少しずつでも着実に成長する「年輪経営」のあり方も勉強させて頂き、学びの多い研修となりました。

弊社も先代より続く経営理念のもと、人を育て、社会に奉仕できる企業として、これからも成長できるよう、今回の研修を生かし、努めていきたいと思ひます。

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@ochamenaokame

instagram

おかめファンクラブ@todaya1948

LINE

おかめファンクラブ@toda-ya