

11個の円…①和菓子②洋菓子③煎餅④
 飴砂糖菓子⑤豆菓子⑥おこし⑦甘納
 豆⑧チョコ⑨ビスケット⑩スナック
 菓子⑪ガム 菓子11種全部の集まり
 中心のC…菓子のConfectioneryの頭文字
 横串の5個の円…団子と団結を表わす
 全形…橘の花、中心の金色の円とCは
 雄しべ雌しべ、周りの白い円は花弁



デザイン
 東京藝術大学池田政治教授

菓子工業新聞

●http://www.zenkaren.net/ ●e-mail: okasi@zenkaren.net

信頼応える全菓連

発行人 全国菓子工業組合連合会
 理事長 岡本権雄
 発行所 全菓連共済ビルディング株式会社
 〒107-0062 東京都港区南青山5丁目12番4号
 TEL 03(3400)8901(代) FAX 03(3407)5486
 購読料年額 組合員: 600円(購読料は賦課金に含む)
 (送料共) 一般: 2,000円

第891号(平成25年6月)



博覧会旗を引き継ぐ岡理事長

会議は国歌斉唱により開
 会、岡本大会長が挨拶を述
 べたあと、竹内実行委員会
 会長は「業者大会は全国の
 菓子業者の結束を確認し、
 示す伝統ある行事です。今
 回、博覧会会長を仰せつか
 り、菓子業界の結束力、実
 行力の素晴らしさを実感し
 ました。このような堅い結
 束力のおかげでひろしま菓
 子博は成功のうちに閉幕
 を迎えられるそうです。今回
 の経験を今後の菓子博にい
 かしていただき、全菓博が
 益々、充実・発展すること
 を願っております」と述べ

た。
 この後、永年勤続優良従
 業員に中嶋裕氏(株式会社
 松葉屋・石川県)をはじめ
 164名の方が表彰され、
 全日本菓子協会会長森永剛
 太氏(代読・同会奥野専務
 理事)よりは祝辞が述べら
 れた。

期業者大会開催地に関する
 件」は次期業者大会開催地
 を三重県津市にすることが
 提案され、承認された。「大
 会宣言文採択に関する件」
 では、竹内実行委員長より
 宣言文案が朗読され(別項)
 原案通り承認された。

「世界にとどけ! 笑顔を
 むすぶお菓子のちから」を
 テーマに開催された第26回
 全国菓子大博覧会は5月12
 日、無事に24日間の幕を閉
 じた。多くの方たちに感動
 と夢を与えた「ひろしま菓
 子博2013」だが、会期中
 の入場者は80万7千人で、
 目標入場者数を達成した。



最終日には来場者を見送った

閉会式は午後5時半か
 ら、湯崎知事をはじめ約4
 70人が出席し、広島県立
 総合体育館で挙行された。
 竹内実行委員長(菓子工
 業組合理事長)は「広島全
 国菓子大博覧会」は、先達
 の営々とした努力により1
 世紀にわたり受け継がれ、
 今日に至っています。

来場者を見送った。
 また、今大会から初の試
 みとなった再入場システム
 により会場周辺も賑わい、
 経済波及効果も地元紙によ
 り約150億円とみられ
 ている。今大会のシンボル
 展示である工芸菓子「嚴島
 神社」は広島空港に展示す
 ることが決まった。

明治18年、ときの政府は、
 砂糖税とするべき税金を不
 平等条約により菓子税とし
 ました。これに反発した菓
 子業界は一致して撤廃運動
 に取り組み、明治29年、菓
 子税廃止を勝ち取りました。
 このとき生まれたつながり
 を大切にすため、明治
 43年、名古屋において第1
 回菓子業者大会が開催さ
 れ、翌年の第1回帝國菓子
 飴大品評会開催が決議され
 ました。それから今日まで
 全国菓子大博覧会は、先達
 の営々とした努力により1
 世紀にわたり受け継がれ、
 今日に至っています。

第32回全国菓子業者大会
 大会宣言
 の記録には、世界をめざす
 菓子業界の開拓者の気概に
 あふれています。
 菓子業界の志の発露とし
 てある業者大会及び菓子博
 は、百年にわたり菓子業界
 の発展に大きな貢献をして
 きました。われわれは、こ
 れを将来にわたって継続、
 発展させ、未来に引き継い
 でいかなければなりません。
 第32回全国菓子業者大会
 において、われわれは宣言
 します。
 一、先達が築いたわが国菓
 子文化を発展させます。
 一、安全・安心に徹するお
 菓子づくりに邁進します。
 一、農業、観光など他分野
 との連携を深め、地域社会
 の発展に貢献します。
 一、お菓子をとおして、平
 和で豊かな社会づくりに
 貢献します。

第27回 全国菓子大博覧会

2017年 三重県津市で開催

第32回全国菓子業者大会で決定

次期全菓博開催地の決定などを議題とした「第32回全国菓子業者大会(大
 会長岡本権雄全菓連理事長)は5月11日リーガロイヤルホテル広島で開催され
 た。席上、第27回全国菓子大博覧会は2017年に三重県津市で開催すること
 が決定した。また、三重県開催は初で、中部では平成6年の金沢以来となる。

食品の中でも人類が意識を
 して育てたものです。

自分たちのお菓子を次世代
 に伝えることで進歩させ、
 積み上げて今があります。
 親方から弟子、親から子へ
 とつなぐ、約100年前
 に博覧会につながる歴史に
 なったと思います。この重
 みのある菓子業界のイベン
 トを次期に開催させていた
 だき、このバトンを次の開

催地へと送れますよう、精
 一杯努力致します」と抱負
 と決意を語った。
 なお、第27回全国菓子大
 博覧会・三重(津菓子博2
 017)は平成29年4月(日
 程は調整中)に、津市屋内
 総合スポーツ施設(平成28
 年3月完成)で開催予定。

入場者は80万7千人

「世界にとどけ! 笑顔を
 むすぶお菓子のちから」を
 テーマに開催された第26回
 全国菓子大博覧会は5月12
 日、無事に24日間の幕を閉
 じた。多くの方たちに感動
 と夢を与えた「ひろしま菓
 子博2013」だが、会期中
 の入場者は80万7千人で、
 目標入場者数を達成した。

第32回全国菓子業者大会 大会宣言

at your side

**高機能で、つかえる。
ローコストで、つかえる。**

操作パネル&液晶ディスプレイ、
剥離(ハクリ)発行で便利!

パソコンからでも、
本体だけでも作業環境に
あわせてラベル発行

日付・時間表示で、
賞味期限・消費期限
表示ラベルに最適

自由に編集できる
ラベル作成ソフトウェア
テンプレートも128種類

ラベルデータを転送
しておけば本体だけ
でラベル発行可能。

ラベル作成ソフトが
付いて、この価格

お店で、食品工場で。
誰でも簡単に食品表示ラベル作成。

期限表示ラベルに

成分表示ラベルに

操作パネル&液晶ディスプレイ搭載
感熱ラベルプリンター
TD-2130NSA
希望小売価格: オープン価格

今なら!
ダイレクトクラブ1万円引!!!
キャンペーン価格 **¥59,980** (税込)
参考価格: ¥69,980 (税込)

ラベル作成ソフトが
付いて、この価格

だから、つかえる
ラベルプリンター。

ブラザーコールセンター ☎0120-590-383 受付時間 9:00~12:00/13:00~17:00(月~金)
10:00~12:00/13:00~17:00(土曜日) *日曜・祝日・弊社指定休日を除きます。

ラベルナビ 検索 http://www.brother.co.jp/ ブラザー販売株式会社

視点

ひろしま菓 子博を見学した。これまでデパートなどで開催される菓子博の展示即売会に行ったことはあったが、全国菓子大博覧会については、お菓子屋さんの店頭等で全国菓子大博覧会名譽総裁賞受賞等の表示を見て、そういう博覧会があるのかと思っただけで、実際に菓子博を見るのは初めての経験であり、非常に興味深いものであった。全国菓子めぐり館では、展示されている菓子の種類の多さに圧倒される思いであった。かくも多くの菓子が、その作り人の

創意と工夫を活かして生み出されていることに率直に驚かされた。また、お菓子のテーマ館では、シンボル工芸菓子の世界遺産厳島神社の存在感とその精巧な仕上げりにまたまた圧倒された。

わゆる花鳥風月が表現されているものが多いが、単に美しいだけでなく花弁の一枚一枚、鳥の羽毛の一筋一筋、眼光鋭い鷹の目、葉の一枚、柿の葉にひっそりと止まっているクモに至るまで

神社の清盛入道の行列では、清盛の乗った山車の後ろに続く巫女さん達の一番右の列の先頭の巫女さんが茶髪で、異彩を放っていたことに気づきださうか。これは、元モエ娘の矢口

する中にも遊び心を忘れぬ匠達に拍手喝采である。歌は世に連れ、世は歌に連れとはよく言われることであるが、菓子も似た面があると思える。世相を反映した歌、人々の心に訴えるものを持った歌がヒットし、更にその中から時代を乗り越え歌い継がれてきたものが、永遠の名曲といわれるものになる。お菓子も同じであろう。現在のわが国

遣唐使により多くの唐菓子がもたらされ、さらに鎌倉・南北朝時代には喫茶の習慣と共に点心に用いる菓子が宋・元・明から、室町末期から江戸時代初期にかけてはヨーロッパ人によりいわゆる南蛮菓子もたらされたという。しかしながらそれらの菓子は、先人たちの努力によりわが国の伝統菓子として定着し、多くの人たちに愛されている。幕末の開国以来現代に至るまでも同様に多くの菓子が世界中からわが国にもたらされている。これらの菓子もまた、多くの菓子作り人達のためめめ努力により、わが国の伝統菓子への道を歩

んでいるのであろう。菓子博に展示されている数多くの菓子を見てみると、まさに百菓繚乱!和の匠が洋の彩を、洋の匠が和の彩を取り入れ、多くの人たちに愛され次の世にまで伝わる夢の菓子を作り出そうと奮闘している。そんな夢追い人達の競演に、多くの来場者が感動されたのではないだろうか。美味しいお菓子が食べられるということには本当に幸せなことである。最後に、わが国のお菓子が更に美味しく、多彩なものになることを期待しつつ、多くの夢追い人達に改めてエールを送りたい。

夢追い人達の競演 百菓繚乱・和菓洋彩・洋菓和彩

た。さらにお菓子美術館では、全国の和菓子の匠や洋菓子の匠(パティシエ)が伝統と創意工夫の技を駆使して製作された1500点以上の工芸菓子が一堂に展示されており、まさに美術館を訪れた感があつた。い

でまるで本物、説明がなければどうい菓子は思えないものであった。まさに匠の技、超絶技巧に驚かされた。また、菓子作りの人の口頭での修練に畏敬の念を禁じ得ないものであつた。そのような中で、厳島

は広島県中部菓子協同組合前田理事長より「この機会をとらえ、技術の継承を若手にできたこと、また、ペテランと若い人たちがこの1年製作してコミュニケー

は農林水産大臣賞・織部錦(株)宗家源吉兆庵、岡田拓土

真理嬢をモデルにしたものである。また、姫路城の夜桜で石垣に取り付いている忍者の姿には多くの方が気づかれたと思うが、これはアニメの主人公忍若ハツトリ君をモデルにしたことである。技巧を駆使

全菓連専務・山本領

ともにご冥福を心からお祈りし、ご意思を引き継ぐことをご遺前に誓います」と謝辞を述べた。

第26回全国菓子大博覧会 褒賞授与式を挙行政

第26回全国菓子大博覧会の褒賞授与式は5月11日、リーガロイヤルホテル広島で挙行政された。栄誉に輝いた、受賞の代表者一人一人に賞状と牌が授与された。授与式には農林水産省食料産業局針原局長が出席され「お菓子は人の心を豊かにし、人を集めることができます。もう一人の財布を緩めることができます。本当に大きなパワーを持つもの」と改めて実感しました。今回の審査会における出品数は3千点、地域団体での出品数を含めれば1万点以上に達していると伺っています。会場でお菓子を拝見したところ、全国の菓子職人の皆様をいかに発揮された

もはばかりであり、審査には大変ご苦労されたと存じます。また、各賞を受賞された皆様方におかれましては、心から御祝ひ申し上げます。皆様のためゆめ創意工夫と自己研鑽の結果が、各作品に顕著に表現されており、お菓子に対する皆様

は広島県中部菓子協同組合前田理事長より「この機会をとらえ、技術の継承を若手にできたこと、また、ペテランと若い人たちがこの1年製作してコミュニケー

は農林水産大臣賞・織部錦(株)宗家源吉兆庵、岡田拓土

第26回全国菓子大博覧会の物故菓業功労者顕彰慰霊祭は5月11日、リーガロイヤルホテル広島で挙行政された。

同祭では御遺族代表として、全菓連前副理事長故伊狩幸道氏の御令室伊狩ヨシ子氏(代理・小泉愛媛県菓子工業組合理事長)をはじめ各菓子団体の代表者が神

菓子工業新聞の電子版のご購読いただき、誠にありがとうございました。誠にありがとうございます。

菓子工業新聞電子版 無料配信のお知らせ

平素より「菓子工業新聞」をご購読いただき、誠にありがとうございました。誠にありがとうございます。

菓子工業新聞の電子版のご登録をお願いします。誠にありがとうございます。

菓子工業新聞の電子版のご登録をお願いします。誠にありがとうございます。

菓子工業新聞の電子版のご登録をお願いします。誠にありがとうございます。

菓子工業新聞の電子版のご登録をお願いします。誠にありがとうございます。

菓子工業新聞の電子版のご登録をお願いします。誠にありがとうございます。

菓子工業新聞の電子版のご登録をお願いします。誠にありがとうございます。

菓子工業新聞の電子版のご登録をお願いします。誠にありがとうございます。

菓子工業新聞の電子版のご登録をお願いします。誠にありがとうございます。

トータルビルマネジメントサービスのご提案... SECOM 株式会社... テクノ・オンコールセンター... 設備の異常、トラブルに24時間、365日迅速に対応しています。

連・社 理事長・社長に岡本柵雄氏

全菓連 通常総会・定時株主総会を開催

全菓連、同共済ビルディング(株) (理事長、社長岡本柵雄氏) の平成25年度第48期通常総会、第49期定時株主総会が5月28日、東京丸の内・東京会館で開催され全議案を原案通り承認可決したと、任期満了に伴う理事・取締役と監事・監査役の改選を行い、新理事、取締役と新監事・監査役を別項通り選出。この後、別室で開いた理事・取締役会で理事長・社長に岡本柵雄氏(大阪府菓子組理事長、資駿河屋社長) を選任した。また、専務取締役・専務理事には山本領(おさむ)氏(新任) が選任された。

会議は先ずビル会社から始められ、出席株主数と持株数を報告総会が定数を満たし成立したと宣言した。議案審議では「第49期(平成24年4月1日から平成25年3月31日まで) 貸借対照表および損益計算書、株主

資本等変動計算書および個別注記表ならびに剰余金配当金の件」について営業概況ならびに決算状況が説明され、小谷監査役より「書類はいずれも正確、適正に処理されており当期中の収支決算および財政状態を適



通常総会・定時株主総会

「平成25年度事業計画(4面参照) および予算承認の件」「平成25年度賦課金ならびに手数料決定の件」は同時上程され原案通り承認可決した。この結果、本年度の賦課金は昨年度と同様、1株50円にすることとした。

全菓連だより

▼文学を、自信を持って語れるほど勉強した訳ではないので、恐縮しつつも、話をさせて頂くことにする。或る教科書によれば、文学とは言葉による美的表現である。更にいえば、言語が美的に使用されていること、物語性を具えているということが文学の基本的要素である。作品において、いずれの要素を優先しているかはジャンルや個々の作品によって異なる。たとえば抒情詩の場合には、物語性よりも言語表現の方が重

理事長・代表取締役	岡本 柵雄
副理事長・副社長	福岡 洋介
専務理事・専務取締役	田村日出男
常務理事・常務取締役	山本 領
理事・取締役	新倉 吉晴
	面澤 義昌
	齋藤 高藏
監事・監査役	水口 忠好
	小島 正二
	田中 健一
	山本 傳一
	小谷 寛
	岩永 徳二
	芝田 博
専務取締役	佐藤 恒雄
	久村 俊昌
	岡 幸男
	下村 俊子
	斎藤 裕道
	大谷 博国
	田口 芳信
	岩田 泰一
	千田 仁司

再び理事長に就任し 全菓連の将来を考えてみる

去る五月二十八日の全菓連の総会で再び理事長に就任された岡本柵雄氏。心新たにこのたびは「信頼に応える全菓連」をスローガンに頑張りたいと思っております。皆様のお力添えを頂きながら目的達成に情熱を燃やし尽くしたいと存じます。よろしくご協

力賜りますようお願い申し上げます。五月十二日に大会長を仰せつかりました第26回全菓博広島は目標を上回る入場者八〇万七千人を数え、有終の美を飾って閉幕しましたこと、皆様より陰に陽に

お菓子の工場でもみじ饅頭が約二四万個、お菓子ランドで約五十万個の配布が行われたことと、更に今回の新たな試みとして、関係者がその結果を注目しております。全国菓子めぐり館での展示と並行してお菓子の販売ですが、売

と、また、入場門が限定されるなどは、もう少し配慮があってもいいのではとの声もありました。これらは全国の関係者が参加の喜びを感じられるよう、今後の課題として、検討が必要ではと思われました。

も真摯に取り組んでいるのであれば、機能の度合いは違いますが、それぞれの機能をそれぞれ果たしていると考えた方がよい。考えに幅がないと、人は疲れるものだ。しかし幅があり過ぎるものも困る。まじめでないもの、才能がないと感じられるもの、これは買わない、読まないとするほかない。

上高は北海道・東北ブロックが約二〇二九万、関東・甲信越ブロックで約三九五〇万、中部ブロックで約七二一四万、近畿ブロックで一億八二一〇万、中部ブロック(広島を除く)で約四七九三万。全

要。逆に小説の場合には、物語性が重要であると教えられた。そして、わたしはなぜ小説を読むのか、なぜ小説などというものが必要なのかという問いで議論をした。一般的な答えの一つは、それによって人生や社会についての知識が得られるからといた。だがこれに対しては、反論もあり議論になった。しかしここでは、この議論はひとまず置き、次の話に進む。

れ、実績を上げる人が多ければ、活かしきれなかった人は、何が原因だったかを前向きに考え、解決の糸口を見つける必要がある。本に限らず社会のあらゆる組織、制度には、本来機能が備わっている。機能したか、を判断の基準にして考えれば、組織や制度そのものが悪いのか、或いはそれを動かす人が悪いのか分かります。

平成25年度事業計画書

わが国の経済は、年明けに安倍新政権による金融、財政、成長戦略を3本の矢とする経済再生方針が公表されて以降、円安、株高が進むとともに企業の景況感も回復に向かうなどデフレ脱却への期待が高まりつつあります。しかし、欧州の政府債務問題等海外情勢の不安定要因もあり、個人消費、雇用ともに予断を許さない状況にあります。東日本震災地では復興への懸命な努力が続けられています。中小菓子製造業においては、消費低迷、原材料高に对应して商品の品質向上、製造コストの低減等への取組が続けられています。製造技術の向上、新商品の開発等のための人材の育成も重要な課題となっています。一方、法令遵守の徹底、品質管理・表示の適正化への対応

1. 事業環境をめぐる諸問題への対応

(1) 食の安全安心に関する問題

○菓子品質管理・表示の適正化への対応
「菓子製造業者の信頼性向上のための行動計画」及び「わかりやすいお菓子の表示」ポスター等により法令遵守、品質管理・表示の適正化の推進に取り組む。
○米トレーサビリティ法への対応
全菓連では解説冊子「米トレーサビリティ制度への対応について」の活用等を通じて同制度の円滑な定着に努める。
○トランス脂肪酸の情報開示問題
消費者庁では加工油脂や牛脂などに含まれるトランス脂肪酸が動脈硬化等疾患の危険を高めるとの海外調査を受けて、同脂肪酸の低減対策
馬鈴薯、穀類、コーヒーなどを120℃以上の高温で加熱する工程で発生するアクリルアミドの健康危害が懸念されており、国は食品関連事業者を対象とする調査を受けて、同脂肪酸の低減対策
馬鈴薯、穀類、コーヒーなどを120℃以上の高温で加熱する工程で発生するアクリルアミドの健康危害が懸念されており、国は食品関連事業者を対象とする調査を受けて、同脂肪酸の低減対策

2. 組合活動

(1) 需要喚起対策

○菓子需要喚起キャンペーン
全日本菓子協会が窓口となり菓子業界が一体となって取り組む菓子需要喚起対策事業(平成17年度以降継続)に引き続き参画。
○「お菓子何でも情報館」の充実および組合員店舗登録の促進
全菓連ホームページ「お菓子何でも情報館」による一般消費者に対する菓子関連情報提供の充実を図るとともに、国の補助事業による組合員ホームページ実働事業の成果を活かし、組合員店舗のPRを目的とする「全国のお菓子屋さん」コーナーへの組合員店舗の登録拡充を図る。

(2) 全国役員研修会の開催

平成25年10月に東京において「新たな需要創造への取組」(予定)をテーマとして全国役員研修会を開催する。

(3) ブロック会議の開催

各県組合相互の情報交換と全菓連の事業推進のためのブロック会議を実施。

(4) 第26回全国菓子大博覧会の支援

平成25年4・5月に広島県で行われる第26回全国菓子大博覧会の支援のため、博覧会の会期中における全国お菓子めぐり館の展示ブースの管理並びに出品菓子の審査、全国菓子業者大会等公式行事の運営等に協力する。また、次期開催地については、平成25年5月11日の全国菓子業者大会で三重県が正式決定される予定であり、開催計画等に対し助言などの支援を行う。

(5) 橘花栄光章の展示

全菓連第2回橘花栄光章の受賞菓子(ひろしま菓子博「全国お菓子めぐり館」全菓連団体ブースにおいて写真展示する)。

3. 情報提供

(1) 菓子工業新聞

各県組合情報提供制度を継続するほか、原材料情報、需要喚起の方策、材料メーカー等の提供情報、品質管理・表示に関する情報を提

4. 経済事業

(1) 北海道小豆

きたろまん小豆、大手七(JA芽室)、サホロ小豆(JA清里)、エリモ小豆、トヨミ大納言、しゅまり小豆(JA伊達)を斡旋。
(2) 天津小豆
他の実需者団体とともに共同購入事業を実施。
(3) その他原材料
もち米、加工米、MA米、フリーズドライとうもろこし(全菓連ブランド)、リフアリース、加州もち粉、焼き芋ペースト、ミツミ、含蜜糖、包装資材、製菓衛生師全書、製菓衛生師問題集、和菓子教本、新和菓子教本、

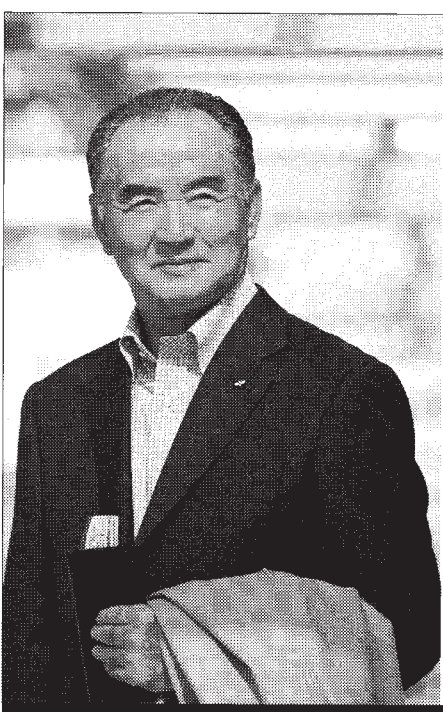
5. 保険事業

(1) PL保険

全組合員を対象とする保険制度を導入しており、保険料が割安になったメリットを生かして任意保険の加入促進を図る。
(2) その他保険
東京海上日動火災保険(株)による「自動車保険」、「傷害・労災保険/経営Wアシスト」、「401K積立保険」等を実施。

含有量の表示について食品事業者の自主的取組を定めた「トランス脂肪酸の情報開示に関する指針」を公表した。本件は新しい食品表示法の栄養成分表示の義務化問題との関連もあるもので、国の動向を注視していく。
○ボツリヌス菌食中毒の防止対策
中小菓子製造者向けの解説冊子「容器包装低酸性食品に関するボツリヌス食中毒対策について」の活用等により同食中毒防止に努めるとともに、対象菓子は事故発生の可能性が極めて低いこと等を国に説明し、規格基準の設定には慎重に対応すべきことを要請する。
○食品中のアクリルアミドの低減対策
馬鈴薯、穀類、コーヒーなどを120℃以上の高温で加熱する工程で発生するアクリルアミドの健康危害が懸念されており、国は食品関連事業者を対象とする調査を受けて、同脂肪酸の低減対策
馬鈴薯、穀類、コーヒーなどを120℃以上の高温で加熱する工程で発生するアクリルアミドの健康危害が懸念されており、国は食品関連事業者を対象とする調査を受けて、同脂肪酸の低減対策
馬鈴薯、穀類、コーヒーなどを120℃以上の高温で加熱する工程で発生するアクリルアミドの健康危害が懸念されており、国は食品関連事業者を対象とする調査を受けて、同脂肪酸の低減対策

材料高等により依然厳しい経営を強いられている。このため、安倍内閣による金融、財政、成長戦略の着実な推進と合わせ、震災復興並びに中小企業、地域経済の活性化のためのインフラ整備、人材の育成確保、新技術の導入、農商工連携の推進等施策の拡充強化を国に要請する。
(6) 平成26年度税制改正への要望
全菓連では、右記(5)の経済政策の強化と合わせて、平成26年度税制改正要望として①生前相続制度の創設、②中小零細菓子製造業者の固定資産税の減免、③パートタイム就業者の非課税限度額の引き上げ、④消費税引き上げに係る食料品の軽減税率(ゼロ税率を含む)、⑤中小企業法人税の軽減税率引き下げ等を国に要請する。
(7) 消費税引き上げへの対応
現行5%の消費税が平成26年4月から8%へ、平成27年10月から10%へと2段階で引き上げられることになっている。全菓連では、①引上げ時期は景気等を見極め慎重に対応すること、②表示方式は外税とすること、③円滑な転嫁のための環境整備を行うこと、④簡易課税制度及び免税事業者制度を存続することのほか、⑤軽減の導入には食料品の区分を一本化し軽減税率(ゼロ税率を含む)を設定することを要望する。
(8) TPPへの参加交渉への対応
平成25年3月に安倍内閣はTPP(環太平洋パートナーシップ協定)への交渉参加を決定、年内の交渉妥結を目指している。このため、中小菓子製造業者の多くが特色ある国産原材料に依存している実態等を踏まえ、競争力の強化対策及び現行の貿易制度の見直し、国内農業の競争力強化に向けた、農政改革等具体的な施策の実現を国に要請する。
(9) 原材料の安定確保に関する問題
穀物等の国際価格は高止まりの状況にあり、世界の穀物等需給動向を注視し、安全・安心、適正価格での菓子の原材料を確保するため、小麦、米、小豆、砂糖、乳製品等原材料の安定供給対策の充実を国に要請する。



SECOM
あらゆる分野に、安全と快適のサービス。

ご家庭から、店舗や事務所、さらに工場など大規模物件に至るまで、目的や用途に合わせ、最適な安全システムをお選びいただけます。



あらゆる「不安」のない社会へ。 We are SECOM.

セコム株式会社 第1営業部 〒163-1312 東京都新宿区西新宿6-5-1アイランドタワー12F TEL 03-5339-8762 (担当:西村)

青年部 ブロック長がゆく

ごじょうぎぼし最中本舗

京菓子司 幸福堂

1159年、義経の父、義朝は藤原頼朝と平治の乱を起すが、平清盛に破れ、東国に逃れる途中、尾張で譜代の家来に謀殺された。母常盤は清盛のものになり、牛若丸3人の子どもは仏門に入ることで赦免された。牛若丸は7歳になったところで鞍馬山の別当東光坊に預けられた。ある夜、牛若丸のもとに正門坊と名乗る僧が現れる。正門坊は、牛若丸が源氏の大將義朝の子であり、義朝は清盛に敗れたことを伝えた。己の素性を知った牛若丸は、夜になると、密かに寺を抜けて武芸の腕を磨いた。

ある日、牛若丸が笛を吹きながら五条大橋にさしかかった時、1人の僧が立ち上がった。この僧は999本、この有名な五条大橋は、もともとは今の松原通りにあり、天正年間(1573



5代目店主の北川善英さん

幸福堂

店舗データ

京菓子司 幸福堂

京都市下京区松原通河原町西入松川町388-2
TEL...075-341-8850
URL...http://www.ko-fukudo.com
営業時間...9:00~19:30
定休日...水曜日

手に入れようと待ちかまえていたのである。この僧こそ、武蔵坊弁慶であり、名刀を集めて金に換え、これを自ら炎上させてしまった。播磨国姫路の書写山円教寺の堂塔再建費に当てようと考えていた。太刀を奪おうと弁慶は長刀を振り回して牛若に斬りかかっていた。しかし牛若は橋の欄干を飛び渡り、巧みにこれをかわす。牛若に翻弄され続けた弁慶は太刀をあきらめ、牛若丸の家来となった。この有名な五条大橋は、もともとは今の松原通りにあり、天正年間(1573

あるが、いたたくとあっさりして、一つペロッと食べられてしまう。朝生の種類も豊富で、季節によって商品が変わってゆく。この日も、新作「抹茶あんわらび」が並んでいた。「伝統の味を守りながら、今後は、時代に合ったお菓子作りを目指す。生クリームやチョコレートなど洋菓子の原料も積極的に使っていきたい。この松原通りには、11代続く和ろうそく屋や、21代続く弓屋など老舗が多い。幸福堂はまだ5代目。益々地元のお客様に喜んでいただけるよう頑張っていきたい。」

北川さんは、今期京都府菓子工業組合青年部部長を務めておられる。「小中学生に年5、6回程度和菓子教室を開いている。その中で、和菓子を食べたことがない子供がいたり、和菓子を食べる習慣が薄れつつあることを感じる。青年部の取り組みに責任を感じる。」と熱く語る。今後の活躍にご期待申し上げたい。

青年部近畿ブロック長・中島慎介

三重 広島菓子大博覧会が終わって 先人の思いの詰まったバトン

ひろしま菓子博2013が、5月12日に閉幕しました。

目標入場者数80万人を超え大成功で終わりました。前回の姫路大会から4年、しっかりと準備されてきた実行委員会のご苦労が報われたことにお喜び申し上げます。

日本でも独自に進化してきたお菓子、異文化からの影響をうけながら発展してきたお菓子が日本の歴史とともに文化を支え、人々とのコミュニケーションを培うアイテムとして進化し、現在に至っています。また、それは、親から子へ親方から弟子へと脈々と継承され、進化を続けてきたわけです。

その菓子業界の大きなイ

ペント、菓子大博覧会は明治44年に始まり、今回の広島大会で26回目とつながられています。その継承の中で、先人たちが毎回毎回、すべての分野で改良を加え、現在のような立派な大会へと成長させてまいりました。次期開催地の御使命をいただきました三重県菓子工業組合としましては、この先人の皆様の熱い思いの詰まったバトンを引き継

用途で選べる手提げ袋シリーズ!

高級手提げ

ハイバッグシリーズ

伝統ある『しほり』は古風ながらも風格を押し出します。

チャーミングな『花』はお客様の心も明るくさせます。

リーズナブルな一般用

断然おトクなサービスバッグ

OK BAG

花吹雪

使いやすい万能タイプ

Mercier Bag

メルシーバッグ

ケーキや上生菓子など傾けられない商品に最適な巾着タイプのキャリーバッグ。花柄と水玉の2種類。サイズも豊富です。

菓子業界の未来を見つめます

小さなシールから店舗デザインまでトータルで見つめ、マーケティングを考慮した、より魅力のあるものへとオリジナルプランをお手伝いいたします。地域一番の「魅力ある」菓子店を目指して。

お客さま+クラタシー・エム・エスで必ず実現します。
「新しい価値観を創造し、魅力ある生活を提案する」 クラタシー・エム・エス

●ご注文・お問い合わせは、**各県菓子工業組合へ**

— 製造元 —

株式会社 クラタ シー・エム・エス
〒113-0033
東京都文京区本郷2丁目17番12号
プロト本郷第二ビル2階
TEL.03-5844-3671 FAX.03-5844-3157

産学官で生み出した 神埼市の新・銘菓 「ひしぼろうろ」

佐賀県神埼市の特産品「菱」と佐賀の銘菓「丸ぼろろ」。地元ではありふれたこの二つが、地域の産学官の協力により一つになり、「ひしぼろうろ」という新たな神埼銘菓が誕生しました。

佐賀県神埼市の特産品「菱」と佐賀の銘菓「丸ぼろろ」。地元ではありふれたこの二つが、地域の産学官の協力により一つになり、「ひしぼろうろ」という新たな神埼銘菓が誕生しました。

実を塩ゆでし、皮をむいた物は栗に似た食感と甘さで、九州でも定番の食べ物として愛されてきました。吉野ヶ里遺跡や良質なさとうめんでご存じの方も多い、佐賀県神埼市でも菱は昔から多く収穫されており、地元で採れた菱の実を使った焼酎が人気を博しています。しかしその製造過程で菱の皮の部分が大量に破棄されており、これを何とか利用出来ないかと考えたのが「ひしぼろうろ」が完成するまでは試行錯誤の連続で

が、神埼市の西九州大学健康栄養学科、安田みどり教授でした。実は安田教授の研究の結果、菱の皮には様々な生活習慣病を予防する効果があるとされる成分「ポリフェノール」や他にも多種類の栄養素が豊富に含まれていたのです。(機能性・共同特許出願中)そこでこの余った「菱の皮」を利用した新たな特産品を作り地域貢献をしたいという西九州大学の提案に神埼市と、神埼市菓子組合が協力する形でプロジェクトがスタートしました。

「ひしぼろうろ」が完成するまでは試行錯誤の連続で、関係者全員の努力の末ようやく納得できる物が完成致しました。生地との配合が最も難しく、練りこんだ菱の皮が水分を吸う為、焼き上げて一日で乾燥してしまい最初は全く商品になりませんでした。多くの人に好まれる商品にする為、一般の方や西九州大学生による官能検査を繰り返して、集めた評価に基づき、固すぎず柔らかすぎず、口当たりの良い食感を目指し、菱の皮の分量を変えてみたり餅粉を混ぜ込んだりと、200回以上の試作を繰り返し、プロジェクトが立ち上がってから約1年後の昨年十一月、関係者全員の努力の末ようやく納得できる物が完成致しました。

また、会場では菓子コンクールも実施された。審査の結果は次の通り。(敬称略)
●グランプリ・静岡県知事賞(シュガークラフト部門) 八木しほこ(浜松調理菓子専門学校)
●金賞・静岡市長賞 倉田明彦(モニターニュウ菓子店)
●銀賞 佐藤文香(アンドロウ・パレ)、加藤弘美(モニターニュウ菓子店)
●銅賞 大庭つくし(モニターニュウ菓子店)、松本匡史(モニターニュウ菓子店)
●工芸菓子部門・和菓子の部
○金賞・静岡市長賞 渥原恭彦(春華堂)
○銀賞 小河路未来(浜松調理菓子専門学校)

また、会場では菓子コンクールも実施された。審査の結果は次の通り。(敬称略)
●グランプリ・静岡県知事賞(シュガークラフト部門) 八木しほこ(浜松調理菓子専門学校)
●金賞・静岡市長賞 倉田明彦(モニターニュウ菓子店)
●銀賞 佐藤文香(アンドロウ・パレ)、加藤弘美(モニターニュウ菓子店)
●銅賞 大庭つくし(モニターニュウ菓子店)、松本匡史(モニターニュウ菓子店)
●工芸菓子部門・和菓子の部
○金賞・静岡市長賞 渥原恭彦(春華堂)
○銀賞 小河路未来(浜松調理菓子専門学校)

「県外にも出せる商品型」という思いのもと神埼市の「産学官」が力を合わせて作ったこの「ひしぼろうろ」は発売から約7ヶ月、順調に販売数が伸びており、関係者の努力が報われほっとする思いの中、今後も菓子産業を通じて地域貢献に取り組んでいきたいと考えております。
佐賀県菓子工業組合理事 大串久昭



ひしぼろうろ

世界の菓子まつり2013開催 菓子コンクールも実施

静岡県菓子工業組合では3月20日～4月29日の9日間、ツインメッセ静岡において「世界の菓子まつり2013」を開催、来場者も10万人を超えた。

各コーナーの主な内容は次の通り。
○大型工芸菓子「春爛漫花車」(静岡県菓子工業組合青年部)
○大型工芸菓子「駿府城天



春爛漫花車



マカロンタワー

守閣と大御所花見行列(静岡県洋菓子協会)
○工芸菓子展示コーナー
工芸菓子でモンサンミッシェル教会、法隆寺、菓子御膳などを展示。
○名作ピエスマンテコーナー
内海杯技術コンクール入賞作品を展示。
○世界の菓子即売コーナー
フランスやアメリカをはじめ、アジアのお菓子も販売。
○日本の銘菓販売
北海道から沖縄までの銘菓を即売。

また、会場では菓子コンクールも実施された。審査の結果は次の通り。(敬称略)
●グランプリ・静岡県知事賞(シュガークラフト部門) 八木しほこ(浜松調理菓子専門学校)
●金賞・静岡市長賞 倉田明彦(モニターニュウ菓子店)
●銀賞 佐藤文香(アンドロウ・パレ)、加藤弘美(モニターニュウ菓子店)
●銅賞 大庭つくし(モニターニュウ菓子店)、松本匡史(モニターニュウ菓子店)
●工芸菓子部門・和菓子の部
○金賞・静岡市長賞 渥原恭彦(春華堂)
○銀賞 小河路未来(浜松調理菓子専門学校)

また、会場では菓子コンクールも実施された。審査の結果は次の通り。(敬称略)
●グランプリ・静岡県知事賞(シュガークラフト部門) 八木しほこ(浜松調理菓子専門学校)
●金賞・静岡市長賞 倉田明彦(モニターニュウ菓子店)
●銀賞 佐藤文香(アンドロウ・パレ)、加藤弘美(モニターニュウ菓子店)
●銅賞 大庭つくし(モニターニュウ菓子店)、松本匡史(モニターニュウ菓子店)
●工芸菓子部門・和菓子の部
○金賞・静岡市長賞 渥原恭彦(春華堂)
○銀賞 小河路未来(浜松調理菓子専門学校)

また、会場では菓子コンクールも実施された。審査の結果は次の通り。(敬称略)
●グランプリ・静岡県知事賞(シュガークラフト部門) 八木しほこ(浜松調理菓子専門学校)
●金賞・静岡市長賞 倉田明彦(モニターニュウ菓子店)
●銀賞 佐藤文香(アンドロウ・パレ)、加藤弘美(モニターニュウ菓子店)
●銅賞 大庭つくし(モニターニュウ菓子店)、松本匡史(モニターニュウ菓子店)
●工芸菓子部門・和菓子の部
○金賞・静岡市長賞 渥原恭彦(春華堂)
○銀賞 小河路未来(浜松調理菓子専門学校)

また、会場では菓子コンクールも実施された。審査の結果は次の通り。(敬称略)
●グランプリ・静岡県知事賞(シュガークラフト部門) 八木しほこ(浜松調理菓子専門学校)
●金賞・静岡市長賞 倉田明彦(モニターニュウ菓子店)
●銀賞 佐藤文香(アンドロウ・パレ)、加藤弘美(モニターニュウ菓子店)
●銅賞 大庭つくし(モニターニュウ菓子店)、松本匡史(モニターニュウ菓子店)
●工芸菓子部門・和菓子の部
○金賞・静岡市長賞 渥原恭彦(春華堂)
○銀賞 小河路未来(浜松調理菓子専門学校)

また、会場では菓子コンクールも実施された。審査の結果は次の通り。(敬称略)
●グランプリ・静岡県知事賞(シュガークラフト部門) 八木しほこ(浜松調理菓子専門学校)
●金賞・静岡市長賞 倉田明彦(モニターニュウ菓子店)
●銀賞 佐藤文香(アンドロウ・パレ)、加藤弘美(モニターニュウ菓子店)
●銅賞 大庭つくし(モニターニュウ菓子店)、松本匡史(モニターニュウ菓子店)
●工芸菓子部門・和菓子の部
○金賞・静岡市長賞 渥原恭彦(春華堂)
○銀賞 小河路未来(浜松調理菓子専門学校)

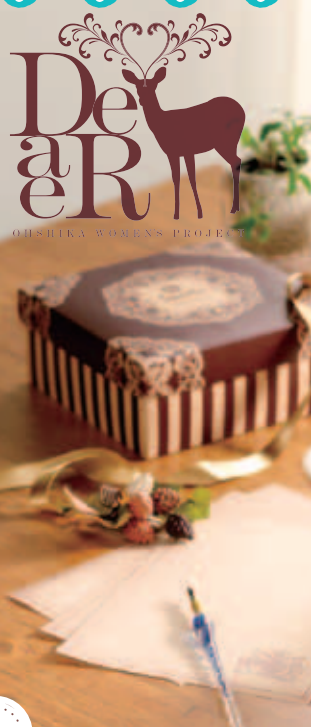
また、会場では菓子コンクールも実施された。審査の結果は次の通り。(敬称略)
●グランプリ・静岡県知事賞(シュガークラフト部門) 八木しほこ(浜松調理菓子専門学校)
●金賞・静岡市長賞 倉田明彦(モニターニュウ菓子店)
●銀賞 佐藤文香(アンドロウ・パレ)、加藤弘美(モニターニュウ菓子店)
●銅賞 大庭つくし(モニターニュウ菓子店)、松本匡史(モニターニュウ菓子店)
●工芸菓子部門・和菓子の部
○金賞・静岡市長賞 渥原恭彦(春華堂)
○銀賞 小河路未来(浜松調理菓子専門学校)

また、会場では菓子コンクールも実施された。審査の結果は次の通り。(敬称略)
●グランプリ・静岡県知事賞(シュガークラフト部門) 八木しほこ(浜松調理菓子専門学校)
●金賞・静岡市長賞 倉田明彦(モニターニュウ菓子店)
●銀賞 佐藤文香(アンドロウ・パレ)、加藤弘美(モニターニュウ菓子店)
●銅賞 大庭つくし(モニターニュウ菓子店)、松本匡史(モニターニュウ菓子店)
●工芸菓子部門・和菓子の部
○金賞・静岡市長賞 渥原恭彦(春華堂)
○銀賞 小河路未来(浜松調理菓子専門学校)

また、会場では菓子コンクールも実施された。審査の結果は次の通り。(敬称略)
●グランプリ・静岡県知事賞(シュガークラフト部門) 八木しほこ(浜松調理菓子専門学校)
●金賞・静岡市長賞 倉田明彦(モニターニュウ菓子店)
●銀賞 佐藤文香(アンドロウ・パレ)、加藤弘美(モニターニュウ菓子店)
●銅賞 大庭つくし(モニターニュウ菓子店)、松本匡史(モニターニュウ菓子店)
●工芸菓子部門・和菓子の部
○金賞・静岡市長賞 渥原恭彦(春華堂)
○銀賞 小河路未来(浜松調理菓子専門学校)

オーシカからの新しい『既製品』お菓子箱のご案内

女子による女子目線の「女子がトキメクパッケージづくり」をモットーに



新発売

サンプルケースを無料でお届け



●サンプルは1品1組に限り無料です。但し一部有料や発送できないサンプルもございます。詳しくはホームページをご覧ください。
パッケージ工房 検索
http://www.p-koubou.com/

お電話でのお問い合わせご用命は。Tel.0585-36-0077 8:30~17:30まで(土・日・祝日・年末年始、お盆を除く)
☎0120-360778
オーダーパッケージのお問い合わせ、ご用命はTEL 0585-36-0002まで(営業部専用)
デザインとータルパッケージの株式会社 大鹿印刷所
本社・工場 〒501-0593 岐阜県掛妻郡大野町上秋357
http://www.ohshika.com/

長崎 長崎の二大節句 桃の節句と端午の節句

節句といえば、五節句が知られています。長崎ではその中、三月の節句と五月の節句がお菓子の世界では、昔から大きくクローズアップされています。長崎は貿易を中心にポルトガル、オランダ、中国との交流があり、その国の文化が持たられ、和華蘭の文化がうまく混り合っています。三月、五月は特に中国の文化が繁栄され、「桃の節句」「端午の節句」が盛んであります。三月の桃の節句は中国の桃「仙桃、蟠桃」とかいわれる桃にゆかりがあり、長寿の実とされ、日本の難除けの実と交って

お祝のお菓子として型取られていきます。特に初節句のお祝返しには桃の形をしたお菓子「桃カステラ(長崎県菓子工業組合団体登録商標)」が多く販売されます。又五月には、出世魚の鯉を型取った「鯉菓子」菓子がお祝返しとして多く販売されます。同時に唐灰汁を使った「ちまき」も同時に売られます。

「三月は桃カステラやもんね」「五月は鯉菓子やもんね」という言葉が生まれています。このお菓子も、広島県菓子博覧会でも長崎のブースで一部展示致しました。



桃カステラ

した。長崎は砂糖がたくさん入っていました。1700年代には1200ト以上の砂糖が出島から輸入されたといわれています。しかし、当時の砂糖は安い物ではなかったといわれています。この文化を守り継承して行きたいものです。

長崎県菓子工業組合・岩永徳二



鯉菓子

て行く事も、私達菓子人の大切な役割だと思えます。もっと多くの人に伝えて行きたいものです。

広島博覧会の実行委員会の管理、本当にご苦労さまでした。又、ご盛会であった事に心よりお祝申し上げます。

長崎県菓子工業組合・岩永徳二

兵庫 「橘街道プロジェクト」始動 近畿から新たな観光の流れを

現在近畿地方を舞台に、夢と歴史とそして新たな菓子づくりを通して、人々との繋がりを生み、

新たな観光への流れを生み出す動きが始まっています。その動きは、実は私たち菓子業界の原点から発生してきたような動きです。ではこのプロジェクトを少し

ご紹介させていただきます。第十一代垂仁天皇の命を受けて大陸から不老長寿の果実とされた菓子の祖「橘」(非時香菓(ときじくのかぐのこのみ))を持つ帰ったと言われる田道間守(たじまもり)を菓祖として祀っている中嶋(なかしま)神社(兵庫県豊岡市)や橘本(きつもと)神社(和歌山県海南市)、垂仁天皇陵(奈良県奈良市)をはじめ、京阪神の菓子産地の他、田道間守や橘にゆかりの深い観光地などを結んで、我が国の菓子を中心とした文化や歴史をたどる街道(橘街道)をプロデュースしようというプロジェクトです。



橘街道プロジェクト



ひろしま菓子博での展示

さらに、将来的にこの街道は、お菓子のみならず和

食や日本酒など日本の食文化に関連する産業や、鉄道や道の駅など交通機関をはじめとする観光関連施設、さらには観光拡大に向けて魅力を発信する映画やアニメといったコンテンツ産業など様々な業種も参加して、分野を越える協力を通じたインバウンド、海外からの旅行者を拡大させるためのプラットフォームを形成しようとするものです。

このプロジェクトは、当初奈良を中心に橘街道の歴史的背景の勉強会や「橘」そのものの育成活動として動き始めました。その動きに重なるように、近畿プロジェクトの各府県も動き始めました。これには経済産業省の近畿経済産業局からの力

添加が牽引となり、近畿農政局や各府県の行政担当者も交えながら、意見交換会が開催されてきています。その一環として、先ずは第26回全国菓子大博覧会・広島でも、お菓子のテーマ館での歴史展示や、全国お菓子めぐり館内の近畿プロジェクトと全国菓子工業組合連合会ブースでのポスター展示、兵庫県ブースでのビデオ展示などを行いました。今後も菓子業界では、様々な形での研究会や意見交換会を開催し、次回の全菓博・三重県に繋げ、近畿から全国に、そして世界に繋げていきたいと、新たな常世国を目指した活動に夢を託しています。

兵庫県菓子工業組合・日崎隆広

全菓連推薦

高機能・粋なデザインという発想

シンプルな存在感とアイデアのおすすめ商品です。マイバックは、環境に配慮した新しい使い方に。トップバックは、デザイン性の高いキャリーとしてお使いください。昔から欠かせない日本伝統の包材、ふるしきは使いやすい素材と価格で。この機会に是非、お試し下さい。



マイバック

この機会に導入を是非ともご検討いただきたい、当社初の菓子店専用マイバックです。軽く丈夫なポリプロピレン不織布の厚めな原反を使い、きちんと縫製して作った本格的なバック。型崩れしない丈夫さと洒落た柄は、入れる菓子箱などの商品の和洋を問いません。

商品名	商品コード	サイズ(mm)	出荷単位	価格(円)	素材
A マイバック(小)	32-2-00004	220×160×220	200	154	PP
B マイバック(大)	32-2-00005	320×180×320		189	不織布

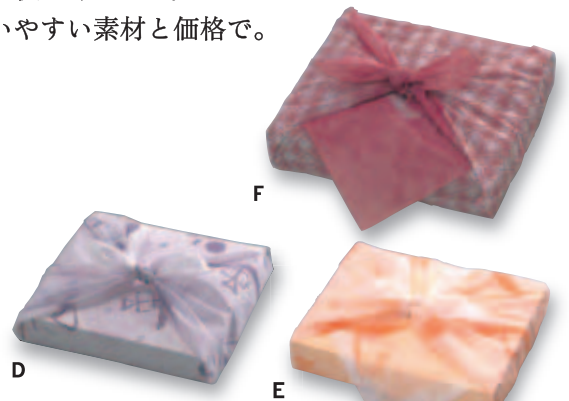
※200枚から名入れが出来ます。詳しくはお問合せ下さい。



A' トップバック風 (オレンジバック)

人気のきんちゃく型バックの柄は、カラフルな「風」。和にも洋にも合うデザインが特徴です。

商品名	商品コード	サイズ(mm)	出荷単位	価格(円)	素材
A' トップバック風 S	31-2-00006	410×160×220		23.20	
C A' トップバック風 M	31-2-00007	460×200×250	500	25.90	HDPE
A' トップバック風 L	31-2-00008	530×220×245		28.80	



新素材ふるしき S, M

軽くて強く、経済的な不織布スパンボンドを使用。Sは「雪月風花」の文字が四季折々を感じさせる落ち着いたデザイン。Mは香道の「源氏香之園」を使用した伝統柄。ゆとりある大きさと、季節・歳時を問わずご利用頂けます。

商品名	商品コード	サイズ(mm)	出荷単位	価格(円)	素材
D ふるしきうす紫	32-2-00001	660×660	500	28	NY 不織布
E ふるしきだいだい	32-2-00002				
F ふるしきあずき	32-2-00003	750×750	800	33	



お申し込み、お問い合わせは各県菓子工業組合様、もしくは弊社まで。
TEL 03-3585-0051(代) FAX 03-3585-9124

我が岡山の英雄「山田方谷」

観光振興を目指し情報発信

大きくは今の日本の将来を思い、身近には地元産業の発展のために非常に参考になる我が岡山の英雄「山田方谷(ほうこく)」先生を紹介させていただき

5月9日の主要紙に山田方谷を題材にした全面広告が掲載されました。山田方谷は、幕末における陽明学者であり、教育者、政治家、そして財政破綻に陥った備中松山藩(今の岡山県高梁市)を見事に立て直した稀代の藩政改革者で郷土の偉人です。



菓子博が終わり、よい天氣が続いておりましたが、そろそろ西の方から梅雨入りでござります。雨のなか、木々の緑が鮮やかで若葉の香りが広がる季節です。

4倍もの借金を抱え破綻寸前でした。支出が収入を上回り、返済どころか利息の支払に新たな借金が必要なる状態でした。方谷は、当時の常識の殻を打ち破り、独創的ともいえる手法でわずか7年のうちに改革を成し遂げます。内容は上下節約・負債整理・藩札刷新・産業振興・士民撫育・文武奨励とあらゆる方面に及びます。

負債整理では債権者(商人)に対し、メツツに拘らずありのままに財政状況を説明した上、再建案を説明し借金の棚上げを依頼しました。藩札刷新では信用がなくなり流通しなくなった藩札を全量額面で買い取ったうえ、河原で公開焼却しました。これにより新たに発行した新札は信用されて他藩にまで流通しました。

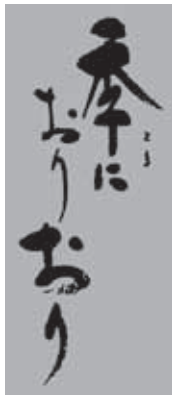
産業振興では地元原材料を製品化し、問屋を通さずに消費地である江戸に運

び藩邸で販売しました。有名な備中餛飩、そして柚子餅です。岡山県備中地区は当時でも柚子の産地として有名でしたが、それを和菓子にしてヒット商品に仕上げ現在でも名物として販売されています。

こうして10万両の借財を抱えて始まった藩政改革は、わずか7年後には完済した上に10万両の貯蓄が有ったそうです。

また、これらの会は、活動の成果としてNHK大河ドラマなどの全国版のドラマ化の実現を目指して、一部活動を開始しています。

菓子博が終わり、よい天氣が続いておりましたが、そろそろ西の方から梅雨入りでござります。雨のなか、木々の緑が鮮やかで若葉の香りが広がる季節です。



その(18) 6月

役立ててください。各地の菓子店との交流や、ちょっとしたキソイが見えることは、お客さんの目にもよく

これらはひとえに、岡山の観光振興と地場産業の活性化を目指しているものです。こうした状況に対し、これまでにも私ども地元岡山有志は、全国に山田方谷を広めること等を目的として活動されておられます方々や団体の皆様を応援するための連絡会を発足させることといたしました。

今後、山田方谷の事績を学習・研究する活動や催し等を広く情報発信するとともに、山田方谷を顕彰するための講演会や討論会の開催に協力することなどを通じて、日本新生の気運を高めていくことに努めてまいります。関係各位のご協力とご支援をお願い申し上げます。

岡山県菓子工業組合副理事長・宮武孝昭

行事予定

- 茨城** 7月18日、県青年部ソフトボール大会、神栖市・石塚運動広場
- 愛知** 7月24日、洋菓子講習会、講師・倉内正巳氏

か楽しく映るはず。夏が店頭に並んでいきます。シール機がなかった時代は冷蔵ケースのなかに収めていたのですが、今やシール留めが当たり前前の時代。便利だけど、どれも同じようなゼリーやジュレで好評だったそうです。み

徹底したトレーサビリティがサンライフーズの誇りです。

やまいもの品質は畑からこだわり、お客様に喜びと満足が感じられる価値ある商品を提供。

和菓子に最適!

お申し込みは各県菓子工業組合へ

厳選された「やまいも」を丹精込めて粉末にしたものですから、「やまいも」本来の風味がそのまま活かされています。皮むき・すりおろしの手間がかからず、無駄なく使え経済的です。伝統的な和菓子から独創的な新商品にいたるまで、幅広くご利用いただけます。

株式会社サンライフーズ
〒330-0081 さいたま市中央区新都心4番地12 ミツエビル101
TEL.048-600-3772 FAX.048-600-3773 ホームページ <http://sunrai-foods.com/>

お店に、工場に!! 経営者・技術者必携〈お菓子とパンの総合月刊誌〉

6月25日 発売!

製菓製パン 7月号

特報! 笑顔をむすぶお菓子のちから

第26回全国菓子大博覧会・広島

ひろしま菓子博

2011

地域活性化プロジェクト 市川市の新土産生まれる! いちかわバラ物語 〈バラのお菓子集結〉

▶時風を追う「和菓子ブランナー編」▶アシエツデセール・コンテスト優勝作品▶製パンの基本「食パン」▶ほか情報満載

発行所: 製菓実業社/〒140-0004 東京都品川区南品川2-13-11 ☎03(3471)7541 FAX03(3471)7604 <http://www.seikaseipan.com> お求めは小社および全国著名製菓材料・器具店または最寄りの書店で

あなたの笑顔に会いたくて...

サンプル・案内書送ります。電話・FAXお待ちしております。

加賀で育って75年

ごまや 製菓株式会社

〒923-0854 石川県小松市大領町そ20
電話 (0761) 21-5952
FAX (0761) 21-5958

オリジナルの菓名を付けて、詰合わせのアイテムにどうぞ。

- ・1個づつ酸素を除いて包装しました。
- ・1ヶ月間、出来たての風味を保ちます。
- ・1ケース合わせて(240個)から発送致します。

島根 実技コース 受講者募集

島根県菓子工業組合は組合員数約133名の小さな組合ですが、いくつもの誇るべきものがあり、その中で菓子技術専門校の運営は



講義風景

この卒業生は241名で県内はもとより、北は山形から南は熊本まで卒業生が活躍しています。この学校は、平成元年の松江に於ける第20回全国菓子大博覧会の成功を記念して開校しました。今年度は5月17日より授業が始まり、色々な船を作っています。生徒は10名ですが皆が講師の技を沢山習得する様に熱心に講義・実技に励んでいます。講師陣は6名(内材料屋2名)で、昨年度より現役の講師を4名迎え授業内容を充実させました。講師の中には「選和菓子職」の輝かしい称号を持つ者、各老舗の工場長が在籍しております。講師陣も日々勉強をして、素晴らしい技術をより多くの人に学んで頂ける様に頑張っております。生徒は業界

人とは限らず、一般の主婦も居り、入学の動機も様々ですが技術を習得する為に皆熱心に学んでいます。基礎学科・実技コースでは菓子づくりの原点である、製菓も豆から炊きあげてそこから習うので、菓子づくりの経験が多少ある人にも新鮮な授業です。学校の目標は技能士2級の実力を養うこと、技能開発コースでのより高度の技術を学ぶことです。現に技能開発コース出身の人が、習ったお菓子を早速店頭で並べ好評を得ているという話を聞きます。特筆すべきは学費の安さで、もともと組合運営で営利を目的にしていないからです。その上講師陣は使命感に燃えた講師なので、この運営が可能なのです。バリエーション

くされども理想は高い島根県菓子技術専門校に是非一人でも多くの方が技術を磨く為に入学されることをお待ちしております。実技コースは10月から始まりです。ので、入学希望の方・詳しい内容を知りたい方は連絡

島根県菓子技術専門校事務局・黒田厚子

手 びろしま菓子博覧会 協賛大盛況!

岩手県菓子工業組合(齊藤俊明理事長)では、4月25日~5月2日までの8日間、ひろしま菓子博2013全国お菓子めぐり館、東北・北海道ブース内に催事コーナーを開設した。

菓子博での催事実施にあたり、青年部を中心に実行委員会が組織され、様々な諸事項が協議された。岩手県は東日本大震災の被災地であり全国から大きな善意が寄せられていることから、支援に対する感謝の気

度のことですが、今見ておいて良かったと深く思います。忙しいからと断ってこればこんな経験できなかった、こういう想いになることもなかったのだと思われま

また、催事収益金の一部を震災孤児・遺児の支援基金である「いわて学び希望

持ちとして、詰め合わせパックに「感謝」の文字を印刷したシールを貼り付けることにし、お客様を出発するだけお待たせしないよう催事参加社で価格を統一。1品500円のワンコイン販売で対応することにした。実行委員会へ参加した青年部諸氏も、広島県は遠隔地であり、諸準備や輸送が滞るのではと不安と期待が交錯する日々が続いたが、幸いにも岩手県広島県人会(佐々木良二会長)の皆様より支援の申し出がありスムーズに展開することが出来た。

また、催事収益金の一部を震災孤児・遺児の支援基金である「いわて学び希望

これからの自分の店、仕事をどのようにしていくかよく悩みますし、同じ思いの方も多いと思います。少し足を運べば模範例が多くあり、それを自分好みに取捨選択して育てていくのも、我々青年部世代の役目なのではないかと思われざるを得ない。皆様に感謝。

滋賀 徳島・香川の銘店を見学 滋賀県菓子工業青年部研修旅行



徳島の鳳月坊さんの前で記念撮影

当組合青年部恒例の研修旅行、今年は2月18・19日川へ行ききました。1件目

は徳島の苗庵さん。上品な店構えに趣向を凝らしたお菓子が並び、歴史を感じさせる空間、茶室もあり勉強になりました。滋賀県とも縁があるそうで、滋賀での修行時代のお話など貴重なお話をいろいろお菓子と共にいただきました。

2件目は香川菓業房からさん。整理券を取り、買い物をするシステムにも驚きました。平日にも関わらず活気溢れる店内にただただ驚きました。工場、売り場、自家農園、駐車場、サロンスペースと社長さんの想いを実現していったらこの規模になったとのこと、一つ一つ工夫がなされる大変勉強になりました。

3件目は香川ばいこう堂

毎年幸運にも色々な方々の協力を得、歴史あるお店を見せてもらっています。毎



被災地支援催事すべて完売しました。ありがとうございました。

いろいろ使えて便利な1台! 少量生産・研究開発のベストセラー機

卓上攪拌機KRシリーズ

ガス加熱タイプ (鍋容積14L) KRミニシリーズ
IHタイプ (鍋容積12L) KRミニシリーズ
ガス加熱タイプ (鍋容積22/30L) KRjr (ジュニア) シリーズ
IH-α (正逆転) タイプ (鍋容積22/30L) KRjr (ジュニア) シリーズ

幅広い用途にご利用頂ける万能機!

あん煉り機、すり鉢、うらごし機、ミキサーとして、使い勝手、用途の広さ、性能の良さを満ちた卓上攪拌機。攪拌軸は斜軸自転公転式で、焦げ付きやムラなく均質に攪拌します。

用途に合わせた多彩なオプション

用途に合わせて、熱源、羽根材質、鍋容積・材質などを選択頂けます。また、多彩なオプションもご用意しています。(下記以外にも、カスタードクリーム用攪拌子、温度センサー、安全ガード、鍋傾動架台、重量計などがございます。)



2本杵/すり鉢セット (KRミニ用) うらごしセット (KRミニ/KRjr用) 製あんオプション (原穀2kg、KRミニIH用)



食品加工機械・製菓機械のシステム化をめざす

株式会社 カジワラ

http://www.kajiwara.co.jp カジワラ 検索

営業本部 〒340-0811 埼玉県八潮市二丁目1000 ☎048(994)5551

本社	☎03(3842)6611
東京営業所	☎048(994)5551
札幌営業所	☎011(892)0601
仙台営業所	☎022(238)4661
名古屋営業所	☎052(582)6421
大阪営業所	☎06(6541)3561
広島営業所	☎082(291)7011
福岡営業所	☎092(712)4551

全菓連では全国組合幹部研修会で水原康晴氏(株式会社清月堂本店 代表取締役社長)を講師に迎え、「銀座の街と清月堂」をテーマに講演を行いました。聞き手は本紙でもおなじみの尾関勇氏(株式会社アンゼン・ボックス代表取締役)にお願いしました。

先月号より続く

文明開化でハイカラな街銀座へ

尾関：御社の創業は明治40年ですね。ちょうどこのあたりに創業された菓子屋さんが全国で発展してきて多かったですね。

水原：そうですね。うちも明治40年創業なので、まさにこういう銀座という町が、ほんとに勢いのあるときに、鹿児島から出てきて、当時の木挽町9丁目という新橋花柳界の真ん中ぐら

清月堂の誕生

尾関：ここから清月堂さんの、いよいよ歴史の、ご紹介でよろしいでしょうか。よろしくお願いします。

水原：冒頭、お話がありましたように私が4代目なんですけれども、私のひいおじいさん、水原嘉兵衛って

いうのは明治11年生まれの鹿児島市の生まれです。ここで西南戦争がありまして、明治10年に、家が焼けてしまっ。それで、極貧の中で生まれました。鹿兒島で高等小学校を出たあと、いろいろ苦労をしたが、なかなか仕事もたいへんだった。そこで親戚のつてを伝って当時、前田マササ

代、京都からですからちょっとそこで会社の成り立ちが二つ違う流れがあるのかなという感じがいたしますね。

尾関：水原社長は当然ご存知ないですけども、写真を皆さまにご覧いただきたいというふうに思います。

これはもちろん水原社長のまだお生まれになるずっと遙か昔でございますけれども、こちらがたしか大正の震災前ですね。

一方、関東大震災直後の銀座はちょうど電線が全部落ちたと、それが象徴的だったということで写真が残されております。

火事に悩まされていた東京のレンガや石造りの建物が関東大震災で崩壊してしまっったという風景もありま

尾関：そうですか。これが明治40年8月ということに

水原：ただ、本当にその時代が良かったというか、先程来たお話のとおり明治から大正にかけて非常に銀座界隈というのが勢いがありましたから、とにかく本人が生まれもって苦労して

いたものから、「菓子業」というのは「日3日稼げると家訓に書いてある」

尾関：これはどのような意味なんですか。皆さん同じような覚悟をお持ちの方ばかりですか。

水原：そうですね。要するに朝4時からお菓子の仕込みを始めて、昼間は箱車に乗せてお菓子を山の手の方

に売りに歩いて、夜はその包装っていうか、のしを作ったり、かけ紙を作ったり、やって一日で3つの仕事ができる。

その②

銀座の街と清月堂

ゲスト：株式会社清月堂本店 代表取締役社長 水原 康晴氏
聞き手：株式会社アンゼン・ボックス 代表取締役 尾関 勇氏



銀座昭和初期



銀座戦後

入っていたんで、そこは大丈夫だったんで。

尾関：丸ビルはオープンした後だったんでね。

水原：関東大震災の前です。2月にオープンして9

月に関東大震災があったと思っんですけどもね。

で、うちはやっぱり本店とか全部倒れて焼けてしまっ。松屋さんの前でおし

ることをすぐ販売させてもら

ったというのは聞いていま

尾関：なんか今にも繋がるようなお話ですね。

これがその当時の着物を来た皆さんが買いに来てい

る姿で、貴重な写真ですね。あんまりこの当時の写真がありません。で、これも震災後の風景で、崩れた松屋さんの前で皆さんが店を出して商売して人が行き交っ

ていたという、なかなか復興がすぐにはいかないという今も同じような風景ですね。

で、これが最近見慣れた風景でございますね。都電が銀座もすくすく走っております。リコーさんの三愛ビルがございまして、ちょうど今のユニクロさんがこの辺りにあるんですけど。

水原：オリンピックというのもレストランですかね。マカロニグラタンを日本で初めて出したとかいうことでご存知の方もいらっしゃると思っんですけど、よく

尾関：これは、三越さんがリノベーションする前の建物ですね。出来たときでちょっと写真がないんですが、水原：そうですね。それも話題になりましたね。

尾関：すごい話題になりましたね。

清月堂さんのもっとも古いこの2店舗のみだったと聞いてますが、お話しただけるものですか？

水原：そうですね。今も一応御用組合というのがありまして、要は陛下からお召し上がりなされるお菓子とかではなくて、宮内庁の外注先というか、宮内庁の方では調理はされるんですけど、製菓は数多く出来ないので外注なんです。

尾関：お菓子は外注というのには有名な話ですね。

水原：そうですね。それを虎屋さんとうちと花園饅頭さんと3社で園遊会とか新年祝賀の花びら餅とか、そういうのをお納めしています。

尾関：大変な名譽なという

尾関：大変な名譽なという

泉正人さんがその話をして

いるみたいですね。尾関：日本、やはりこのお菓子を研究している文化人の方が多くいらっしゃると思います。小山薫堂さんなんかもそうですね。

水原：さて、いわゆる町会なんですけど、まず全銀座会という大組織がありまして、その中に銀座通り連合会とか、若手経営者の会の銀美会とかいろいろありまして、歩行者天国にしてもなんかイベントをやるって

手伝いをしていただいております。

尾関：ぜひ皆様、銀座に出店されるときには水原社長にお声かけいただくと、スムーズに事が進むんじゃないかと…

水原：(笑)

水原：そういうのを目の当たりにして、やっぱり食べ物なので時代に合ったお菓子を作んなきゃだめだということ、その一代一菓というのを強く言ってきたら、

尾関：一代一菓というのは何か名物をといるものもあるでしょうけれども、時代に合ったものを必ず代ごに考えたいということでしょうか。

水原：そうですね。世代交代する、要するに30年か40年ぐらいで代わっていくわけなので、その時代に合った、自分の好み合ったものをやればその時代に合ったものだろうという発想です。

尾関：今でも本当に…

尾関：今でも本当に…

尾関：今でも本当に…

したね、今のユニクロの比

じゃないくらいでしたすね。

水原：さて、いわゆる町会なんですけど、まず全銀座会という大組織がありまして、その中に銀座通り連合会とか、若手経営者の会の銀美会とかいろいろありまして、歩行者天国にしてもなんかイベントをやるって

手伝いをしていただいております。

尾関：ぜひ皆様、銀座に出店されるときには水原社長にお声かけいただくと、スムーズに事が進むんじゃないかと…

水原：(笑)

水原：そういうのを目の当たりにして、やっぱり食べ物なので時代に合ったお菓子を作んなきゃだめだということ、その一代一菓というのを強く言ってきたら、

尾関：一代一菓というのは何か名物をといるものもあるでしょうけれども、時代に合ったものを必ず代ごに考えたいということでしょうか。

水原：そうですね。世代交代する、要するに30年か40年ぐらいで代わっていくわけなので、その時代に合った、自分の好み合ったものをやればその時代に合ったものだろうという発想です。

尾関：今でも本当に…

尾関：今でも本当に…

尾関：今でも本当に…

全業連では全国組合幹部研修会で、内山素行氏(株七洋製作所社長)を講師に迎え「集客商品と和洋のクロスオーバー的菓子製造について」をテーマに講演を行いました。

先月号より続く。

焼きたての五感ゾーン

6年前、大阪で講習会をしている時、熱心に聞いていた和菓子屋さんがいた。歴史は古いが、お父さんのれん分けで店を作った。パブルの前は忙しかったのに、弾けてから売り上げが落ちていった。店内を見ると、ショーケースとお父さん譲り受けた南蛮菓があった。菓子の前に出したら売れると言われたから、無理矢理出していた。焼きたてと書いてあるけれど、焼きたては全然ない。

その② 集客商品と和洋のクロスオーバー的菓子製造について

内山 素行氏(株七洋製作所社長)

品にした。ケースのガラスもとって商品を並べた。中は集客のためおやつ菓子を置くことになり、ロールケーキプリンという買いやすいものにした。窯も3台にして、シュークリームを入れて

臨場感

新潟県柏崎市に、和菓子子店で綾子舞本舗という店がある。店に入るとオープンケース、和のケース、和のプラットフォーム、逆側に10尺の小間にケーキがあって、アントルメのショーケース、焼き菓子が置いてある。2階には和菓子と洋菓子があ

て裏でどんどん焼いた。客層は変わり、今までお年寄りしか来なかったが、若い方も来るようになった。年商500万だった店が、ちょっとやり方を変えることで、変わっていく。

お客様は焼いているところを見る

また、綾子舞のポスターを額縁に入れて飾ったら、題材にしたお菓子がパリパリして売れるようになった。これが一つの表現方法で、綾子舞は先ず綾子舞の

カスタードを目の前に入れて、オープンに入れる。オープンがスルーなので、焼けたら裏側から出す。出した人はできた商品をラックに乗せ、焼き印を押す。店

質疑問答

質問 ケーキ屋の長寿企業はあまりないと聞く。長く続けていくための秘訣はあるか。

サンゴの味

機関誌で私が「心の風景」というエッセイを書いている。究極のギフトだと思っ

たときに見ることができるとです。全国を回りながら好奇心の強い私はこの目で見て、触れて、食してさまざまな発見と出会いがありました。石垣島の川平にて、沖

縄那覇空港から石垣島に向かうため、飛行機を降りて50分程度で石垣空港に着く。そこからさらに車で30分走ると川平という小さな町というよりは村といった風情の場所に到着します。ダイビングを少々たしなむ

か「いいパッケージにしよう」という一連の流れの中にあるものだろう。今、3Dという言葉があるが、平面的なギフト表現ではなく、もっと立面上に描ける仕方が、またたくさんあると思う。五感で訴えて食べさせ、ディリーで迎え、プレゼン

育った人は大人になったからシュークリームを食べるのではという気がする。だから、今こそ和洋の壁を外して、集客素材に洋の部材をうまく取り入れながら、客を増やし、洋菓子屋



エスコヤマ

な潮風。私を異空間に招いてくれた。浜辺を歩いていくと3隻の小さな船が並び、「お客様、きれいな景色をこのグラスポートで見ませんか」と誘われま

ご礁の神秘的な美しさ、そしてその中を原色の魚たちが泳ぐさまはとても感動しました。

大阪にパプロという店があり、心齋橋商店街の角でオープンされた。うちの会社に来て、焼けるところが見えるトンネルオープンを買おうかという動機付けができる。以前はポスターが奥にあり、目立たなかった。また、表にあったオープン

がオープンされた時の写真を見ると、入ってすぐのところにコンフィチュールが置いてある。逆にパンやロールケーキやバームクーヘン、ケーキが置いてあった。小山社長にマルシェのビデオを見せていただくと「ここを変えることができ

和菓子講習

【基礎編】

日本菓子専門学校 森山 智宏 教師

葛饅頭「青梅」 (約30個分)

- 【生地配合】
- 葛粉……………100g
 - 水……………500g
 - グラニュー糖……………300g
- 【中餡配合】
- 白生餡……………300g
 - グラニュー糖……………180g
 - 挽き茶・黄色補色
 - 参考Brix 55°
- ※種なし青梅丸Mサイズ一粒



青梅

購読をご希望の方は全国菓子工業組合連合会宛て電話かFAX若しくはメールでお申し込みくださいますようお願い致します。

電話 03-3400-8901
FAX 03-3407-5486
E-mail okasi@zenkaren.net

中餡……………25g(青梅含む)

【工程】

- (1)種なし青梅のくりぬきの中に中餡を詰め込んでから青梅込みで25gの餡玉を用意する。
- (2)葛粉に水を徐々に加え手でよく溶いていく。溶けた水を100g程残し加え混ぜ、目の細かい篩に通し鍋に移す。残りの水でボールをすすいで加える。
- (3)グラニュー糖を加え木杓子で混ぜながら火にかける。
- (4)木杓子で鍋底をまんべんなくこするように混ぜながら練る。
- (5)葛が60〜70%ほどα化してきたら、火からおろしゆっくり混ぜる。
- (6)全体が混ざりペースト状になったらデボジスターに移す。
- (7)坊主型に生地を約10g入れ中餡を押し込むように置きさらに15g程生地を流し込む。

(8)中位の蒸気で15分ほど蒸し、葛粉が透明になっていたら水をほったバット等に移し冷却する。

(9)熱が抜けたら型から外す。※種なし青梅は布巾などに逆さまにして蜜を切る。

※工程(5)でα化しすぎると扱いにくくなるため注意する。

※蒸し時間は蒸気の強さや鍋の中でのα化の状態によって変わる。

広島クリームぜんざい2013



菓子博の青年部中四国ブロックブース

ひろしま菓子博2013の全菓連青年部中四国ブロックブースでは、かつて広島固有の甘味として長く親しまれながら、諸般の事情で惜しまれつつ姿を消した「クリームぜんざい」が販売されました。

「クリームぜんざい」と聞くと白いソフトクリームに小豆、栗の甘露煮等が入ったものを思い浮かべる方が多いのではないのでしょうか。この「クリームぜんざい」は水飴、砂糖、小豆粒あんに水を加えて、攪拌し

わってくる。全体に透明感があれば良い。

※蒸れ上がった後必要以上に冷却すると生地が白濁してくるので人肌程度で水から出す。

全菓連青年部交流会を開催

お菓子の神輿を担ぐ



お菓子の神輿

全菓連青年部の交流会は4月18日、ひろしま菓子博2013会場にて行われた。開会日前日の17日は内覧会が行われ、青年部員も見学をした。夕方からはメラルク広島で、懇親会を行った。全菓連の岡本理事長、次期菓子博開催地の三重県菓子工業組合岡理事も挨拶に駆けつけた。翌日、18日は全国から参加した青年部メンバーでお菓子の神輿を行った。神輿には参加した青年部が持ち寄ったお菓子を盛りつけた。

また、全国菓子めぐり館前で午前と午後の2回、全国の青年部から集めたお菓子を無料配布した。

全国菓子めぐり館の東北・北海道ブロックのブースでは昨年、東日本大震災で被災された幼稚園や小学校等にお菓子を配った「愛の菓子運動」もパネル展示した。

と後継者不足などの理由で、クリームぜんざいを提供している店が次々と姿を消しています。そして、広島県菓子工業組合青年部がこの菓子博を契機に、再び広島を食文化として後世に残すべく、現在ではすでに閉店してしまった有名店「たむら」の当時の味にアレンジを加えて復刻再現し「広島クリームぜんざい2013」と銘打って販売いたしました。

購入されたお客様の中には「たむらの？懐かしい」と仰る方もいて、来場者の大多数を占める近県在住者にクリームぜんざいが存在を広くアピールし、旧くて新しい広島名物として再生させることができたのではないのでしょうか。

セラミック製

錦玉型

ゼリカップ

各種取り揃えて居ります。全国菓子道具店、原材料店でどうぞ

カタログは下記へ
〒488-0012 愛知県尾張旭市三郷町角田1123

(株) 三郷製型所
TEL 0561-53-2504(代)
FAX 0561-53-5366

BUILCARE

HITACHI Inspire the Next

レンタル方式で簡単導入しませんか？

日立の防犯カメラシステム

レンタル方式のメリット

- 初期費用不要で導入が可能
- 手頃な月額費用で経費処理可能
- 破損、盗難時も費用負担不要
- お客さまによる資産管理が不要

株式会社日立ビルシステム 東京総支社 品川支店 〒141-0032 東京都品川区大崎四丁目2番7号 ☎03-3493-7322
http://www.hbs.co.jp/ サービスネットワーク全国350カ所