有限会社戸田屋<菓遊専心 戸田屋正道>

山県県山形市

http://www.toda-ya.com/



店舗概要

創業年 1948年(昭和23年) 売場面積 50.0 ㎡(15.2坪)

従業員 12.0人

営業時間 9:00~18:30 定休日 第2·4水曜日

商品構成

• 和菓子 100.0%

経営方針

『人間が好き、お菓子が大好き!』の合い言葉のもと、命の恩人に捧げるつもりで菓子を製造し、 感謝・報恩の精神で祈りの販売をする。

安心安全な素材と昔ながらの製法にこだわり続ける和菓子店

磯部を実践する正直な菓子作り

当店ではお菓子づくりの考え方を、2代目社長が共感している磯部理念に基づき、実践している。「命の恩人に捧げるように、伝統に基づいた製法を守り、現代の嗜好を創造する。」

- 1. 安全で、安心して食べられること
- 2. ごまかしのないこと
- 3. 味のよいこと
- 4. 品質に応じて価格が妥当であること

当店の代表的お菓子であるカステラではこのこだわりが顕著に表れている。鶏卵は天童市半 澤鶏卵さんの鶏舎で生まれた卵。砂糖は砂糖きびから作った白砂糖(白双糖)と上白糖をブレン ドして使用。小麦粉は兵庫県の増田製粉所のカステラ専用(特)宝笠という銘柄と、国内産小麦 粉の南部という品種をブレンドして使用。製造部門では昔ながらの製法を工場長が後進に伝え、 正直に楽しく作ることを実践している。

おかめ新聞(印刷)とインターネットでお客様と一体感

当店が実践している菓子作りの姿勢をお客様に伝える手段として最も重視しているのが「おかめ新聞」である。創刊は平成20年9月であり、1年に3回から4回発行している。表面は2代目の「菓子職人日記」とお客様へのインタビュー記事である「おかめファンクラブ」を中心にお菓子やお店に関するこだわり情報を掲載している。裏面では季節のお菓子を紹介する。1回あたり5万5千部を発行するまでに発展している。おかめ新聞で取り上げられている「おかめファンクラブ」は当店の販売促進であるスタンプサービスが発展したものである。500円のお買上毎にスタンプを1個押し、30個で満点として500円の商品と引き替えできる仕組みである。30個たまり商品と交換するときにお名前と住所を伺い、ファンクラブに登録する。会員は既に6千人を超えており、お年玉券と暑中御見舞券を進呈して日頃の御礼としている。ホームページでも当店のこだわりが表現されているが、フェイスブックでは当店の今を常にお客様に伝えている。インターネットは新規顧客の開拓には確実に貢献している。

洋菓子の要素を取り込んだオリジナル和菓子の提案]

どら焼きにもこだわり続け、先代から引き継がれてきた味に修正を加え現在の戸田屋正道流を作りあげている。生どら、梅どら、栗どら、じんだん生どら等、季節の素材を使った、新たなどら焼きも商品化している。正直な菓子作りは決して伝統を守るだけではない。かつて「景気好転まんじゅう」で注目を集めたように、常に話題となる商品の提案を行っている。「とんとん戸田屋の大福五人囃子」は一口サイズの洋風大福である。餡にティラミスやラ・フランス等を使用しており、当店の定番商品にもなっている。黒糖カラメルとあんこの層をくずしながら食べる戸田屋特製和風プリン等、洋菓子の技術を取り入れたオリジナル和菓子が数多く開発されている。クリスマスにはクリスマスケーキまで受注生産している。既に3代目が後を継ぐことを公表しており、修業を終えて戻って来て、職人と共に菓子作りに励んでいる。



伝統と新しい技術を兼ね備えた商品が並ぶ店内



定番商品となった洋風菓子