



# 白貫堂の和菓子 格致日新

第1号

発行日2014年7月13日

## 価値ある名物を再び

勝原白貫堂は県内では古く明治創業という歴史と優れた賞を頂いた菓子がありながら、その菓子の発展に寄与できなかった深い反省があります。壬生饅頭、泡雪、その素朴なお菓子は先人の知恵と食に対する想いが込められていると思います。時代は移り変わり人々の嗜好が多様化した今日において、伝統的な菓子の役割が改めて問われているのではないのでしょうか。勝原白貫堂は創業の原点に立ち返り、伝統菓子を磨き上げ最高の名物の復活を志し、昨年1月に再出発しました。しかしそれはこれから作り上げる菓子への自問自答の始まりでもありました。白貫堂の菓子の本質は何か？先代が残した製造台帳にある材料とその配合ひとつひとつに意味があるのではないかと考え追及してまいりました。日々の製造で得られた新しい発見も製造に反映していった

結果、お菓子が昨年のスタート時より随分変わりました。材料も主たる材料構成はそのままに菓子の性格を変えない方針で見直しており、例えば泡雪は甘すぎるとお客様の声から砂糖の一部を甘さ控えめな甘味料に差し換えを行いました。ところで、構成している材料を丹念にひとつひとつ見ていくと和菓子は「簡素で上質」という精神の元に作られていることが分かってきました。強い刺激のある味(フレーバー)を楽しむのではなく、材料本来の素朴な味わいを楽しむことを主眼に、不要な材料をそぎ落とし、主たる材料の風味を最大限感じられる様になっております。このような和菓子の精神を重んじながら小さな改良を積み上げ名物としての価値を高めてまいり所存でございます。

## モンドセレクションへの挑戦

菓子の価値を高めるには、まず現在の菓子の水準を知らなくてはなりません。勝原白貫堂は残念ながら腕利きの職人を有しておらず、高い水準で菓子の価値を判断できる人材がおりません。菓子の価値を知るには客観的な評価を得ることが重要です。そこで、国際的な品評会であるモンドセレクションに出品することに致しました。ただ、モンドセレクションに泡雪や壬生饅頭といった日本古来の菓子が出品された例はあまりなく、外国の品評会で

の審査で正しく和菓子が評価されるかは不安でありました。しかしながら、後の記事でお伝えするとおり、泡雪が2014年の品評会で銀賞を受賞することが出来ました。このことは勝原白貫堂にとって大きな励みとなるとともに、和菓子の国際的な地位向上にも貢献できたのではないかと大変うれしく思っております。これからも品質向上に努め、より上位の賞を頂けるように挑戦していきたいと思っております。



6月1日 ユネスコ世界文化遺産  
壬生の花田植え  
多くのご来店ありがとうございました。

### 記事：

価値ある名物を再び	1
モンドセレクションへの挑戦	2
モンドセレクション 2015に向けて	2
持ち合わせ技術を菓子作り に生かす	2
コラム： モンドセレクションとは 他	3
夏を迎えて～食品保存にご 注意を	4



### あはごのみ(紫陽花)

あはごのみは泡雪を応用した創作菓子です。季節に応じてさまざまな表情と味わいを楽しんで頂けるように心を込めて手作業で作っています。泡雪を熟知した勝原白貫堂ならではの菓子です。

215円(税込)

## モンドセレクション2015に向けて

ここからはモンドセレクション2015に向けて具体的な取り組みをご紹介します。

まず泡雪ですが、銀賞という結果を受けて概ね良い評価であることが分かりました。そこで更に細部のブラッシュアップを図ることで品質の向上を目指すことにしました。材料では寒天をオゴ草を含まない貴重な伊豆天草を主に使用した最高級寒天を老舗寒天メーカー様のご厚意により使用させていただく事になりました。この寒天は乾燥した状態でも白く艶があります。また、製造時に寒天を溶いた香りはこれまででない物でした。この寒天を使用するとより舌触りが滑らかで格調高い泡雪になると思います。菓子本体以外の改良では内箱に収められている泡雪に透明フィルムを装着し、内箱の折り返しの襟から泡雪に傷がつかないように保護するようにします。泡雪は大変柔らかく包装が難しいお菓子です。今後も包装は工夫を重ねていきます。

次に壬生饅頭ですが、こちらは残念ながら受賞に届きませんでした。おそらく餡

に対しての評価が悪かったものと思われます。餡は先代の時代から仕入れている老舗の物ですが、広島市内でこれより良い材料を調達できる所が無く、難しい課題を突き付けられました。そこで壬生饅頭に関しては外部のコンサルティングの指導を受けることに致しました。日本全国から壬生饅頭に合う白餡を探すつもりで選定していった結果、豆の風味が非常に良くしっとりした白餡を探すことが出来ました。これに勝原白貫堂独自の製法で餡を炊き上げると今までの白餡では実現しなかった風味と舌触りが良い白餡になりました。材料調達の面で諦めていた課題がひとつ解決し、受賞への大きな足掛かりになるのでは期待しております。また、生地改良も進めており、先代で使用していた馬鈴薯澱粉ととうもろこし由来の澱粉であるコーンスターチを合わせることでより深い色つやと味わいを出すことに成功しました。壬生饅頭と泡雪、2015年の出品に向けて準備は順調です。



2014年銀賞メダル



### 改良が進む壬生饅頭

壬生饅頭はその独特な刻印の陰影と生地の肌感が立派でないとならず、非常に製造が難しい菓子です。

## 持ち合わせ技術を和菓子作りに生かす

4代目店主はもともと制御系情報技術者であったことから、何とか持ち合わせ技術を和菓子作りに生かせないか常に考えてまいりました。そこで製造現場で必要となる装置を出身大学の協力を得て開発をする計画を進めています。一般的な和菓子メーカーでは必要な機械の開発までは行えないので、自力で装置を開発できることは勝原白貫堂の強みです。和菓子の製造に携わったことが持ち合わせ技術の応用に導いてくれました。また、包材に関しても身内に樹脂成型技術に強い人材がいることから、和菓子の特性を考慮した容器を開発することにしました。これも和菓子を製造してみないと和菓子屋の泣き所と言いますか必要性が分からない事

で、容器の開発が成功し和菓子業界の発展に貢献できればと期待しています。

菓子については新たな甘味料や材料、製造技術が開発されており、その応用は一部大手メーカーの独壇場です。小さな菓子店にはなかなかその技術が浸透しないのが悩みです。また、最近の健康への影響を考慮されるお客様が多くなったことから和菓子と言えどもそれらの対応を無視できないようになってきました。そこで勝原白貫堂は県の食品工業試験場との連携を深め、新しい食品技術を製品に応用する研究を始めることにしました。このような研究・開発は元技術者としての経験が大いに生かされるのではないかと思います。

記事についてのお問い合わせ

株式会社勝原白貫堂



〒731-1515

広島県山県郡北広島町壬生2 4 3 - 5

TEL/FAX: (0826)72-2053 (代)

URL: <http://www.hakkando.com/>

E-Mail: [info@hakkando.com](mailto:info@hakkando.com)

最近、よく商品に大きく表示されているモンドセレクションですが、そもそもモンドセレクションとは何なのでしょう？ここではともすれば誤解されているモンドセレクションについて書いてみたいと思います。

## モンドセレクションとは

モンドセレクションは60数年の歴史と権威を誇る品質コンテストであり、世界的に権威のある消費生活製品の品質評価コンテストです。1961年ベルギー・ブリュッセルに創設以来、世界中から応募される様々な製品の評価をしています。その評価は、国際的にも高い品質の製品を作り、管理することが出来るという指

## 受賞基準は？

受賞における審査内容はあくまでも商品の品質であり、単なる味や分析結果だけではなく安全性なども審査され、消費者にとって不信と思われるパッケージの不備、味や香りなどは減点対象となります。賞は最高金賞、金賞、銀賞、銅賞とあり絶対評価で判定します。よって、品質が優れている場合は何点も金賞に選ばれる仕組みになっています。審査員は製パン・製菓マイスターやミシュラン・ターシェフ、大学教授といった専門家で構成され、評価はそれぞれの審査員の判定した平均点になります。点数による

受賞は次の通りになります。

- ◆ 優秀品質銅賞  
平均得点60%から69%
- ◆ 優秀品質銀賞  
平均得点70%から79%
- ◆ 優秀品質金賞  
平均得点80%から89%
- ◆ 優秀品質最高金賞  
平均得点90%から100%

## モンドセレクションはメーカー努力の証

いかがだったでしょうか？簡単にではありますが、毎年品質を維持、向上させている事の証ととれますので、お客様へメーカーとしての品質への取り組みとして大きくお伝えできるのではないのでしょうか？お客様に私たちの取り組みを支持して頂くことで私たちの励みとなり、食品品質向上への後押しになることを期待しております。



Monde Selection - Bordeaux 2014

### 2014年授賞式の模様

2014年の授賞式はフランスのボルドーで開催されました。(写真は公式ホームページより)

ひとつひとつ  
品質向上への  
取り組みが  
商品の成長に  
つながります



Monde Selection - Bordeaux 2014

### 2014年授賞式会場外観

(写真は公式ホームページより)



## 株式会社勝原白貫堂

〒731-1515

広島県山県郡北広島町壬生2 4 3 - 5

TEL/FAX: (0826)72-2053 (代)

URL: <http://www.hakkando.com/>

E-Mail: [info@hakkando.com](mailto:info@hakkando.com)

勝原白貫堂は「価値ある名物を再び」という想いを胸にその実現に向けてまい進しております。北広島町から最高水準の名物が再び発信されるように努力を致します。



名誉賞金牌受領  
名物 壬生饅頭 泡雪

ホームページもご覧ください。  
[www.hakkando.com](http://www.hakkando.com)

## 夏を迎えて～食品保存にご注意を



### 宇治金時

夏は冷たい物が食べたい季節です。壬生天然水の氷を宇治抹茶蜜で。

480円(税込)

今年も夏がやってきました。食品にとっては過酷なシーズンの到来です。気を付けて頂きたいのが、賞味期限があるからといって食品を室温が高い中に放置しないことです。保存される温度帯が高いと確実に品質の劣化が早まります。最近では賞味期限がやたらと長い商品が増えましたが、本来、日持ちは水分や糖度、塩分、細菌数といったその食品固有のパラメータによって決まります。これに保存環境としての温度帯が影響します。最近では包装や保存剤の技術向上によって本来日持ちがする日数以上の保存が可能となりました。しかしながら食品本来のおいしさは、そうした包装や保存剤で延ばされるものではありません。完璧に包装した製品でもじわりじわりと劣化が進んでいきます。そこで消費者が参考にするのが賞味期限です。ですが、賞味期限はメー

カーで任意に設定できる制度になっているので、なぜその日数が担保できるかの説明はありません。実際、食べる段になって食べるかどうかの判断は消費者自身にゆだねられています。食品に関して法制度は意外とあいまいな所が多いのです。私も日本は食の安全が高いと思っておりましたが、世界的に見れば意外と制度が整っていないことが今回、モンドセレクションに取り組んで分かりました。今後、TPPによるグローバル化が進むと食品に対する規制は一層進むことが予想されます。そのような状況に対応すべく少しずつ勉強して準備しておくことが大切だと思いました。9月には東京で行われる食品に対するリスク管理(通称HACCP)の講習を受けに行こうと思います。また新たに分かった事があればこうした記事を通じてお伝えできればと思っています。