



# 太郎庵通信

## 【栗おこわ】

会津有機米の新米と天津甘栗を  
ふっくら蒸し上げました。天然塩「海の精」を使用。

1パック 712円税込 数量限定



お米を  
増量  
しました

販売日限定 午前10時より販売

10月31日(土)・11月1日(日)・2日(月)・3日(火)  
7日(土)・8日(日)・14日(土)・15日(日)・21日(土)・  
22日(日)・23日(月)・28日(土)・29日(日)

11月23日は  
にい なめ さい  
**新嘗祭**

新嘗祭は、11月23日に天皇がその年の新米を天地の神々に捧げ  
国民と同じ時期に自らも食し五穀の収穫を感謝する宮廷祭祀です。  
私たちも稔りを祝い、キラキラおいしい新米をいただきます。



栗おこわには有機JAS認定の「会津  
こがねもち」を使っています。風味豊か  
で栄養価も高い有機米です。

喜多方市熱塩加納町の生産者グループ  
「ネットワークいのち」が作るお米を直接  
仕入れさせていただいています。上流よ  
りきれいな水を引き、雑草対策で紙マル  
チ栽培を施すなど手間暇かけたお米です。  
1994年「ネットワークいのち」設立時、  
私たちは「農業に対する本当の豊かさや  
価値概念の追求」という考え方の美しさ  
に共感いたしました。

### 【土の話】

化学肥料を使わない土とは、鶏フンも  
オーガニックなものを食べてなければ  
いけません。使用している有機肥料は米

ぬかや魚カス、魚のアラなどを堆肥化し  
たもので有機JAS認定の肥料です。そん  
な自然のものが合わさった肥料だからこ  
そ複雑で滋味深い豊かな味のお米になる  
のです。

### 【水の話】

喜多方市のさらに北の山奥の沢を源流  
とする澄んだ水を引いています。喜多方  
は会津地域の中でも水がとてもキレイで  
美味しいと言われます。

### 【天気の話】

会津は盆地なので米作りにとでも適し  
た気候です。昼暑くて夜涼しい気候は稲  
が蓄えるエネルギーが大きく、甘味や旨  
味が強のお米に育つのです。

有機米を作るには手間がかか  
ります。雑草対策として  
田んぼに紙を敷き込む紙マル  
チ栽培を行っています。  
田んぼは農業がないのでカ  
エルや虫などがのびのび遊  
んでいます。



# 11月11日は ピーナッツの日 【ピーナッツおこわ】

11月11日(水) 1日のみ予約限定販売

店頭もしくは下記フリーダイヤルにて  
ご予約ください



「せっかく天神さまで会津産ピーナッツを使っているんだから栗の代わりに試しに作ってみよう!」からスタートしました。

そしたら何と!メチャクチャ美味しく社内でも大好評。しかし問題が…。高級ピーナッツをたくさん入れすぎたため原価が高くなってしま…。

「原価をケチってそこそこのものを作るよりもメチャクチャ価値のある美味しいものを作ろう。値付けはその後。」という考えから出来上がった商品です。

11月11日ピーナッツの日限定です。数に限りがあり上限に達したら申し訳ありません。

100個  
限定

喜多方・おくや  
【塩茹でうまビー】

熱塩加納【会津有機米】



1パック 1,200円税込  
11月11日のみ限定販売  
100個限定

【コーンバター大福】



テレビを見ていると美味しそうなコーンバターが映っていました。「そうだ!大福にしよう」と思い立ち、「そうだ!京都に行く」のノリで作ったらやっぱり美味しかったので商品化を決めました。黒コショウがアクセントになっています。

近日発売予定

おひとつ 220円税込

●甘さ控えめなので賞味期限は当日のみ

ご予約承り中



お菓子の蔵 太鼓庵

0120-00-3267

# 【七五三】千歳菓子



お子様、お孫様の健やかな成長を願って。  
七五三の祝い、に特別仕上げの  
【千歳菓子】を贈りましょう。

千歳菓子かけ紙仕上げ  
商品代+ 50円税込 ○店頭で販売員にご依頼ください



会津の天神さま  
詰め合わせ

6個入 1,263円税込  
8個入 1,650円税込  
10個入 1,983円税込  
かけ紙代込



太郎いも

8個入 1,562円税込  
12個入 2,285円税込  
かけ紙代込



パウムクーヘン会津桐  
ホール 3.8cm 1,360円税込  
ホール 7cm 2,130円税込

メープルパウム会津桐  
ホール 3.8cm 1,475円税込  
ホール 7cm 2,365円税込  
かけ紙代込



デコレーションケーキ  
生デコS 2,210円税込  
M 3,050円税込  
L 4,250円税込 かけ紙代込



# 【シャインマスカット】

太郎庵専属でシャインマスカットを提供して下さっている喜多方市の穴澤果樹園さんに社員をつれて見学に行ってきました。何度も畑に行っていますが、いつも自然からの学びを頂きます。

日本最大級のシャインマスカットの作付け面積を誇る穴澤果樹園さんはなぜ美味しいのか？

## 地勢的環境（テロワール）

会津盆地に位置する喜多方市の飯豊山の麓の緩やかな斜面にその畑はあります。昼夜の寒暖差が高く、太陽が会津で一番長く照らされるその場所は風の香りも良いです。畑にはえる雑草は、土の毒素を消してくれするという考え方で、土がふかふかしています。

## 水と肥料

水はけの良い工夫をしており、水は与えすぎると根腐れしてしまいます。肥料も与えすぎるとダメ。メリハリが大切とのこと。海も波があるから海水に空気を含ませ酸欠にならないとのこと。波にもまれるから魚も美味しくなることに似ていますね(^\_^)

## 葉っぱが大切

一番光をつけているのは葉っぱ。葉っぱが光をためることでより美味しくなります。太陽を浴びやすい工夫をするために木の枝など細かいところを観察し気づくことを大切にしています。植物は言葉が話さないの

で、しっかり洞察し気づき、その自然の力を信じ少しサポートしてやるのが自然の強さや美味しさを発揮します。しっかり見て気づくことの大切さを痛感します。葉っぱは、光を当てるのが大切。人も同じですが、光を当てそれを吸収する受信力が大切ということでしょうか(^\_^)

## 美味しいものとは？

甘過ぎてもダメです。味が単調で飽きてしまいます。フルーツで大切なのは、甘さと酸味と香り。

過保護に育ったフルーツは、甘いだけになりがち。必要な時に必要な水と肥料を与え、自然の厳しい環境の中で自然と対話しその木を信じサポートしてあげる。作物と言うだけに、ただ自然になるだけでは美味しくならず、人の手間と愛情を適度にかけてあげることで美味しくなります。

人も同じ。ちなみに苗木は、厳しい冬に育ったもののほうが強い木になるとのこと(^\_^)

今回は、太郎庵で使わせてもらっているシャインマスカットの畑の現場で、風を感じる事が目的でしたが、それ以上の学びに皆がなったかと思います(^\_^)

自然からの気づきや学ぶもの大きいですね(^\_^)

代表取締役 目黒徳幸



## 見学に参加した社員の感想

ぶどうの扱い方次第で品質や糖度が変わるとのことで、私もお菓子をどう扱うべきか改めて考えることができました。(洋菓子部門 MY)

自然に任せっぱなしでもなく、過保護でもダメ、何度も研究を重ね、適切な管理の元で初めて美味しいぶどうになる。先を見据えた行動が大切だと知りました。(塩川店 MT)

同じ木に見えても1本1本のクセが違うから、それぞれの木に合わせた管理をされているとのこと。手間を惜みず育てているからこそこんなに美味しい実をつけるんだと感動しました。(猪苗代店 ME)

穴澤果樹園

TEL 0241-24-5014

福島県喜多方市岩月町大都葛蒲沢 3616-1

