



お菓子で描く  
会津の風土

# 太郎庵通信

令和3年10・11月号

発行：太郎庵通信編集室

©お菓子の蔵 太郎庵 2021

## 【工場直売・会津の天神さま】

太郎庵の本社工場に隣接している【工場売店】限定で『会津の天神さまチーズ』を工場直結で販売いたします！  
工場直結ならではの美味しさをぜひ味わってみてください！



【対象商品】 <sup>御国銘菓</sup> 会津の天神さま チーズ

【販売日時】 10月土曜日限定（10/9,16,23,30）  
朝9時～12時限定

【販売店舗】 **工場売店限定**  
**（会津坂下町）**

【価格】 1個 166円税込  
（通常商品と同額）



**5個以上お買い上げで1個プレゼント！**

通常商品

焼成

冷却

冷凍保管

販売

工場直売商品

焼成

工場直結ですぐに販売

販売

工場直結・直売ならではの美味しさをぜひ！

3時間以内にお召し上がりください

予告

## 【栗おこわ】

【販売日限定】 10月30日(土)・31日(日)・  
11月3日(水)・6日(土)・7日(日)・13日(土)・14日(日)・  
20日(土)・21日(日)・23日(火)・27日(土)・28日(日)

午前10時より販売

会津有機米の新米と天津甘栗をふくら蒸し上げました。天然塩「海の精」を使用。

数量限定 1パック 712円税込



喜多方 熱塩加納の農家の皆様

## ネットワークいのちの有機 JAS 米 [熱塩加納]

太郎庵の栗おこわに使用しているお米は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」が作る有機JAS認定米です。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。そんなお米を使った栗おこわはお米の旨味がしっかりと感じられます。

ぜひ会津の大地、農業、食のパワーを味わってください。

# 【ハロウィン】 10月31日🎃

ハロウィンは、古代ヨーロッパのケルト人の秋の収穫を祝うお祭りが起源です。ケルト暦では、10月31日が一年最後の日で、翌日の11月1日が新年となります。新年の前に悪霊や魔女などを追い出すためのお祭りであると同時に夏の終わり・冬の始まりを告げる日でもあります。ナッツやトウモロコシ、リンゴなどの作物の収穫を祝い、それを楽しむ日でした。



昔は歌やダンス、楽器の演奏を披露しないとお菓子をもらえなかったそう。そのためにハロウィンの前は練習をしていたとのこと。

ハロウィンの日にクモ(スパイダー)を見るとラッキーという言い伝えがあります。ご先祖様があなたを見守っているサインとのこと。

ハロウィンに服を裏返しにして後ろ向きに歩くと、真夜中に魔女が見えるという言い伝えがあります。

## パンプキンパイ

ほっくほくの奥会津金山赤カボチャあとアーモンドクリームをブレンドして仕上げました。



5号 1,900円税込

【販売期間】

10月9日🎃～31日🎃

※9日🎃～22日🎃は予約販売のみです。

お渡しの3日前までにご予約ください

アーモンドクリームと奥会津金山赤カボチャのブレンドクリーム

パイ生地・アプリコットジャム



スポンジ

ブランドカボチャ  
奥会津金山  
赤カボチャ  
使用

会いたくても  
会えないあの人へ...  
発送できます  
【送料別途】



先日まで募集していたハロウィンの缶バッジデザインをお客様に投票していただき、人気の上位5作品を太郎庵の店舗でバッジ&クッキーとして販売いたします。

【投票期間】 10月9日🎃～17日🎃

【販売期間】 10月21日🎃～31日🎃

【選考方法】 店頭でのお客様の投票

【発表方法】 太郎庵公式ホームページ



バッジ



クッキー



上記デザインはイメージです。

ご予約承り中



お菓子の蔵 太郎庵

0120-00-3267

新商品!



## 会津の栗きんとんプリン

くんじょう

無漂白・無燻蒸の会津栗を使用。  
滑らかな舌触りにラム酒が薫る  
ぜいたくプリンです。



1個 432円税込



栗のテリーヌ  
さわみ

# 極

会津栗を全体の60%も使  
用し、V.S.O.P.ブランドの  
風味を効かせた大人のテ  
リーヌ風ケーキです。

1本 (5x14cm) 4,320円税込

予約限定 5日前までにご予約ください



3個入  
1,450円税込



会津栗を一つ一つ  
手むきで加工しました



## 会津栗 モンブラン弁当

1個(直径15cm) 1,800円税込



会津栗ペースト  
生クリーム  
スポンジ



## 会津栗の 太郎庵モンブラン

会津栗ペースト 1個 648円税込



生クリーム  
バニラムース  
フタリネ  
バタークリーム  
アマンド  
クランブル  
生クリーム



美しい糸のような会津  
栗ペーストはリッチで  
繊細な口あたり。

製造風景はこちらから↓



## 月替りショートデコ

3号 1,800円税込

10月は  
マロン&  
シャイン  
マスカット!



ショートケーキの日限定

数量  
限定 10月22日のみ  
1,000円! 税込

## 会津栗の誇り



なぜ会津産の栗作りからこだわるのか?

会津の農業支援の再構築です。

地方では高齢化が進み会津も例外ではありません。  
良い栗作りは、農家さんの安定した収入が見込め、栗  
の低樹高栽培は高齢になっても管理がしやすく持続  
可能性につながります。

太郎庵では「会津の応援栗」と題し、お菓子を通  
して会津を応援し、私たちが誇りと思える故郷に貢献  
したいと願っています。

自社専属契約で、苗木を配りながら農家さんを探し  
お願いしました。

共に学び20年近くたち、今年も良い栗がとれました。

会津の地での自然や天候の恵みに感謝し、  
ともに良い栗栽培をしてくれる農家さんに感謝し、  
とれたての鮮度の高い栗をすぐ自社工場で加工し

ています。太郎庵の会津栗はいろんな感謝と誇りで  
できています。

くんじょう

無漂白・無燻蒸で

「安心と鮮度と美味しさ」を



日本のある有名な栗の産地では市場に出し加工する  
まで数日の間放置するので虫や痛みがでやすくなりま  
す。臭化メチルで燻蒸して防虫する工程があります。

しかし、太郎庵の会津栗はその日とれたての栗を当日  
または翌日には加工して鮮度にこだわります。より安  
全で安心な美味しいものを作るためです。

自然の恵みなのでたくさん栗が収穫できる日もあり  
ます。加工しきれないものは、燻蒸をさけるため冷凍  
管理しています。

会津産という産地名だけではなく、地の利を活かし  
た「安心と鮮度と美味しさ」へのこだわりがあり  
ます。

## 【スタッフのこだわり】

太郎庵スタッフにも人それぞれの『こだわりポイント』があるんです。こんな想いを胸に日々仕事に励んでいます。



### お菓子を作るとき

手洗いを徹底しています

周りの人が働きやすいように先回り

納得する仕上がりになるまであきらめない

後片付けをしながら仕事をする

細かいところを気にすること

おいしくなあれと気持ちを込めています

ケーキの断面のフルーツがきれいに見えるように



### お店でお菓子を販売するとき

声の表情に気をつけています

仕事を楽しむこと

自分がされて嬉しい接客です

感謝の気持ちを伝える

キラキラのスマイル

賞味期限シールを真っ直ぐに

仏の心と笑顔を意識しています

ギフト包装の仕上げ

スタッフ  
イメージビデオ  
『本日開店の心』



YouTube



## 【産地別・米から団子】10月限定



会津はお米作りに適した土地と気候条件が良く美味しいお米が育ちます。

今年では会津の地域ごとの農家様から新米をいただき、産地別でだんごを販売いたします。

### 新米香る 米から団子

太郎庵のお団子は粉ではなくお米から作るの  
で香りが格段に違います。新米の豊かな香りをご  
賞味ください。



使用する新米の産地

会津坂下産

会津美里産

喜多方 熱塩加納産

## 【月に願いを・お焚き上げ】



お月見期間に店頭で募集した  
お客様の「月への願い事」。た  
くさんの願いをお寄せいた  
だきました。願い事のカードは当  
店がまとめて伊佐須美神社で  
お焚き上げいたします。



## 【太郎庵アプリできました】



### ●ポイントカードを電子化

会員カード不要でお財布スッキリ

### ●予約伝票の発行

予約伝票の忘れ、紛失の心配なし

### ●最新情報をプッシュ通知

ご予約の受取日を事前にお知らせ

### ●お買物券とクーポンの発行

お買物券、クーポンの電子発行



このQRコードからダウンロードしてください



太郎庵宣言  
わたしたちは、いのちにやさしい  
心さめくお菓子を通して、  
会津風土を描きお客様と共  
やすきとぬくもりある  
あわせ文化を創造します。