薩摩銘菓撰 お菓子の 小田屋　創業 嘉永2年　地元で166年
お菓子の小田屋 メールマガジン
第３号　2015年4月10日発行

小田屋の2大和菓子　薩摩わかあゆ、メレンゲ饅頭

薩摩わかあゆ

メレンゲ饅頭

フードプリンターを使用したケーキ特集

フードプリンターとは？

小田屋では、誕生日、結婚式、母の日、敬老の日などのイベントでお客さまの印象に残るようなお菓子を提供できないか？　と考えてきました。
そのひとつの答えが、「**フードプリンターによるお菓子表面へのプリント技術の採用**」です。
ケーキやクッキーなどの表面にお望みの文字・イラスト・画像をフルカラーでプリント出来るのです。通常のプリンターと違う点が、2点あります。

①可食インクといって、食べられるインクを使う、②非接触でプリントするため、衛生的でかつ凸凹な素材にもプリント出来る。

お客さまがお持ちの思い出のある写真やメッセージを入れることにより、そのお客さまだけのオリジナリティのあるお菓子となり、参加者や贈答品をもらった方々に喜ばれます。

フードプリンターに関する豆知識

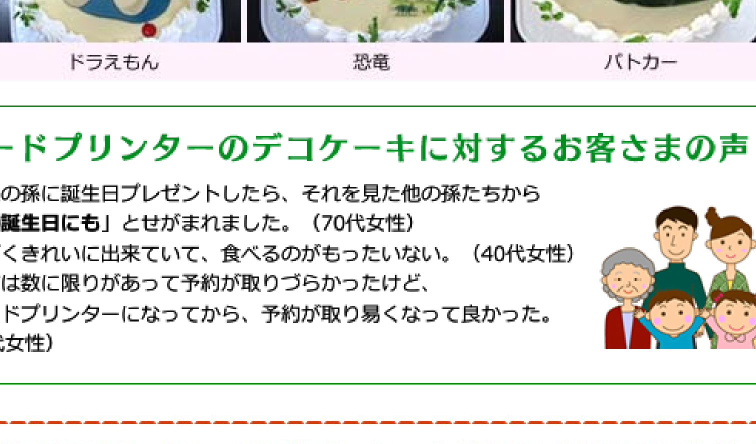
フードプリンターで使っている可食インクは食品衛生法で許可されている食品添加物のみを原料として食品添加物製造業の許可を受けた工場にて製造されています。

フードプリンターを使用できる食べ物には、以下のようなものがあります。
ケーキ、煎餅、サブレ、ビスケット、最中、饅頭、餅、どら焼き、カステラ、マシュマロ、ホワイトチョコレート。

フードプリンターに関するQ&A

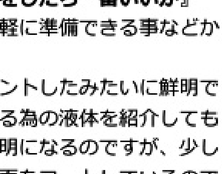
Q：自分の携帯に入っている画像をプリントしたケーキが欲しいのですが…………
A：ご予約いただいたてから専用のＱＲコードまたはメールアドレスに画像を送信してください。
　その画像をケーキの表面に、そのままプリントします。

フードプリンターを使った「お誕生祝いケーキ」写真集


ポニョ　アナと雪の女王　岡田 准一
ドラえもん　恐竜　パトカー

フードプリンターのデコケーキに対するお客さまの声

・一人の孫に誕生日プレゼントしたら、それを見た他の孫たちから
「**僕の誕生日にも**」とせがまれました。（70代女性）
・すごくきれいに出来ていて、食べるのがもったいない。（40代女性）
・以前は数に限りがあって予約が取りづらかったけど、
　フードプリンターになってから、予約が取り易くなって良かった。
（60代女性）



安楽工場長の「フードプリンター」使用に関するよもやま話

現在では、プリンターを使ったデコレーションケーキは、薄く延ばして丸く切り抜いたホワイトチョコにプリントしています。

当初、でんぷん製の専用紙やクッキーやメレンゲなど『**何にプリントをしたら一番いいか**』と、いろいろ試みて、画像の色の問題・飾りつけ後に変化のない事・手軽に準備できる事などから、ホワイトチョコを使うことになりました。

しかし、ホワイトチョコは油脂なのでインクを若干はじき、紙にプリントしたみたいに鮮明ではありませんでした。プリンターのメーカーより、プリントを鮮明にする為の液体を紹介してもらい、試してみました。薄くきれいに塗れれば、紙に印刷したように鮮明になるのですが、少しでも塗りむらがあるとプリント自体も「**むら**」ができてしまう事や、表面をコートしているので結露が発生しやすくなり、それによってにじんでしまうといった不具合が出ることもありました。

完璧にプリントされていたのに、お客様に渡す直前になり画像がにじんでしまい、やり直すといった事が多々起こりました。

現在では、液体は使わずプリントの濃度やケーキとプリンターヘッドの距離の調整などによりある程度克服できるようになりました。ただし、元々の画像が荒かったり、小さい画像を拡大した場合は、印刷技術ではカバーできず、荒くなってしまいます。

お客さまからは、いろいろな画像をいただくので、「**鮮明できれいなプリントができるように**」と、その都度試行錯誤しています。そして、店舗のスタッフからお客さまが喜んでいる様子を聞くことが楽しみになっています。

元横綱 若乃花が 突如来店

年明け早々、平成27年１月16日の午後、休憩中にお昼ご飯を食べていた時のことです。
「**突撃 晩ご飯**」ならぬテレビ東京の撮影隊の皆様方が、突然お店に…。

そこにいたのが、元横綱　若の花とドロンズの石本さんでした。店頭でいきなり、撮影の取材交渉で「**土曜スペシャル　軽トラで行く巡り旅**」の途中で「**わかあゆのたれ幕**」を見て、「**わかあゆって何だろう？**」と興味を持ち、ご来店いただいたとのこと。

わかあゆを店内で召しあがっていただき「**美味しい**」と言ってくださいました。

東京では、2／7、鹿児島では、3／14に放映されたのですが、お客さまでたまたま東京に出張していて、ご覧になられた方やあちこちにお住まいの方々から、たくさんのお問合せをいただき、反響の大きさに驚いているところです。

スタッフ一同、大変貴重な体験をさせていただき、若の花、石本さんをはじめとする撮影隊ご一行さまに「**感謝の一言**」です。（本店副店長　西裕三枝）

和菓子の話 3（8話連載）

第３回　七代目 小田 實のこと

小田實は、中卒で学歴もなく菓子の修業にも行っておらず、当時の小田屋には菓子製造の職人（技術者）はいなかった。

父親である六代目　小田冨芳から教えてもらったのは、煎餅の作り方だけであった。
祖母から習ったのが、型菓子、いこもち、餡（あん）、木目羹（カン）、並羹、これ餅、鯨菓子、豆煮、あんこ作り。

伊作のウメノヤさんからは、チョコレート饅頭。野田さんからは、若鮎。迫さんからは、パン。
花芳さんからは、メレンゲ饅頭。健三郎（五代目）さんの奥様からは、アイスキャンディ。
と、多くの人から学んだ。

機械の導入についても、色々な方から助けてもらった。
指宿の鳥越製菓さんから、富士機械の包餡機。池田パンさんから、川島の包装機械。
鹿児島の青柳さんから、同社のかるかん饅頭の製造で使用しているトンネル式蒸し充填機を見せてもらい、購入した。

菓子の製造・販売については、月刊誌「製菓製パン」を唯一の先生として勉強した。

お　知　ら　せ

（１）毎月開催（割引や特典があります）
・　１日：小豆の日
・１５日：クローバーデー（６５才以上で登録者限定）
・１９日：シュークリームの日
（２）季節限定商品
・桜のシフォーンケーキ

各店のおすすめ商品：詰め合わせセット

店舗	本店
おすすめ商品	おもてなしセット
価格	¥3,285(税込)
辻店長	贈る方へ最高のおもてなしの気持ちを込めた詰合せです。是非ご賞味下さい。

店舗	万世店
おすすめ商品	ほんわか
価格	¥1,320(税込)
西元店長	贈る方も頂く方もほんわかとした優しい気持ちになれる詰合せです。

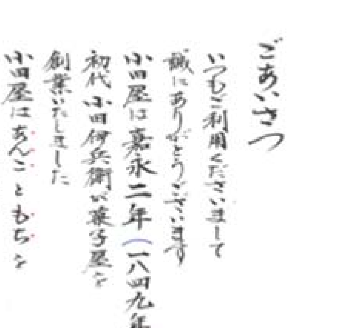
店舗	サザウィン店
おすすめ商品	一番人気の和洋菓子詰合せ
価格	¥1,912(税込)
貴島店長	お客様とのふれあいが何よりの楽しみです。買い物ついでに声をお掛け下さい！

店舗	川辺店
おすすめ商品	小田屋特選詰合せ
価格	¥2,117(税込)
北薗店長	小田屋で人気がある商品の詰合せです。ご年配の方からお子さんまで幅広い世代で楽しめます。

店舗	知覧店
おすすめ商品	知覧からの贈り物
価格	¥2,171(税込)
西店長	知覧店で人気の知覧茶を使った商品と、新旧の人気商品のわかあゆとチーズ饅頭を詰合せました。

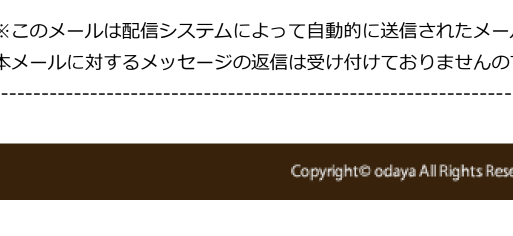
店舗	だいわ店
おすすめ商品	小田屋詰合せ
価格	¥1,814(税込)
中山店長	小田屋の人気商品を詰合せました。是非ご利用下さいませ。

店舗	指宿店
おすすめ商品	指宿薩摩路
価格	¥2,279(税込)
丸山店長	ゆっくりと温泉に入った後は、そら豆の里･指宿の”そらっち”をお茶のお供にどうぞ。身も心も休まります。



ごあいさつ
いつもご利用くださいまして
誠にありがとうございます
小田屋は嘉永二年（一八四九年）
初代 小田伊兵衛が菓子屋を
創業いたしました
小田屋はあんこともちを
和菓子の基本と心得ます
うつりゆく時代の変化を甘受し
「和」の精神と
「易不易」の伝統を守り
お陰さまで これまで続けて参りました
これからも末永くご愛顧いただけますよう
お菓子を通して社会に貢献できる
会社を創造して参ります
よろしくお願い申し上げます
株式会社 小田屋 八代目 小田心一

株式会社小田屋　代表取締役　小田心一
国際品質基準ＩＳＯ９００１を弊社では現在取り組み中です。
２０１５年８月をめどに認証を取得いたします。



株式会社　小田屋
〒899-3404
鹿児島県南さつま市金峰町高橋
3075-34
電話 0993-77-1170
FAX 0993-77-2411
E-mail: info@odaya.jp
HP：http://www.odaya.jp/

【配信停止について】
このメールは、当社のお客様へのメール配信サービスです。配信をご希望されないお客様は、
お手数ですが、こちらより配信停止の手続きをお願いいたします。 登録解除

※このメールは配信システムによって自動的に送信されたメールです。
本メールに対するメッセージの返信は受け付けておりませんので、予めご了承下さい。

Copyright© odaya All Rights Reserved. 株式会社　小田屋