

大人の職場見学
取材／文／写真 笠原文字
一日完全鑑賞

FILE3 昭和54年創業 (有)古藤商店

平成8年創業 おかしとおやき ことう

新潟県南魚沼市西泉田65-1

スタートは5種類のお菓子、今や通年80種類を超える
ラインナップを持つ地域の大人気店。
選び抜いた原材料を使い、どんなに手間がかかっても
『おいしさ』最優先の製法にこだわる。
それが『ことう』のあり方です。



入社10年目 城内出身・在住
製造部 内田義人さん(39)
お客様の「おいしかった」がありたく、日々の作業を丁寧に滞りなく進め、さらに喜んでいただけるお菓子をお作りします！

おかしとおやき ことう人気商品 BEST3



1位

お六饅頭

2位

越後三山

3位

パイシュー

当店独自のお菓子で地域の皆様に喜んでいただき、他業者ともコラボしながら、地域全体を盛り上げていけるよう頑張ります。

内田さんへ

これからは会社を引っ張る立場として、どんどんリーダーシップを発揮してほしいと期待しています。



(左) 代表取締役 古藤敏雄さん
(右) マネージャー 古藤祐美子さん

8月のある日の内田さんに密着 ～ 優しくて力持ち。丁寧に作業を進める内田さんの一日に迫る！～

⑧:15

2種のお菓子で使う小豆の計量。北海道産の高品質の小豆にこだわっています。



⑧:30

お六饅頭の生地に練りこむ黒糖は、多良間島の最高品質のもの。風味を大切にするため、手間でも取って板状のものを使用。



お六饅頭に使う砂糖に、食感の決め手となる「あるもの」を入れて混ぜ込み…

水、溶かした黒糖、カラメル、水あめ、焼き塩、はちみつなどをベストタイミングで加えて、練りこんでいきます。



⑩:00

適宜スタッフに声かけ。女性が多い職場で頼りにされています。



一つの工程が終わる度に徹底洗浄。

⑪:20

小豆が蒸しあがったので、ことうのお菓子の要である餡練りスタート。この作業が任せられているのは社長含め3名のみ！



⑫:00

いつも旬の野菜たっぷりバランス満点の母の愛情弁当持参。愛妻弁当に切り替わるのはいつごろかな～



⑫PM

いよいよ餡完成間近。こまめに糖度をチェック。

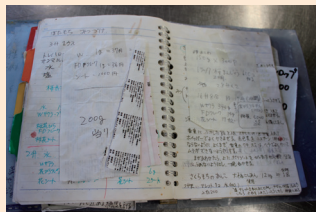


⑬:30

人気商品「パイシュー」のカスタード作り。材料の発注、明日の仕事の段取りなど、仕事が盛りだくさん。



【おまけ】



① 門外不出『内田ノート』



② 製造部のみなさんと

独身 内田義人さん♡PROFILE

山登りが好きです。巻機に、岸壁が川で削られている絶景ポイントがあります。特にお気に入りの場所です。一緒にハイキングや登山を楽しむパートナーを、ただいま絶賛募集中♡

そうそう、食べ歩きも好きなんです。

- よく行くお店 BEST3
- 1位 鮭岡
 - 2位 こしじ
 - 3位 café CHOM CHOM

スタッフ阿部さんから見て内田さんは…

とても面倒見がよく、スタッフが困っているといつも声をかけて助けてくれるとても優しい人です。

先着5名様

【読者プレゼント】

『越後三山』

12枚入り一箱 (1,550円相当の品)

ご希望の方は今すぐお電話下さい！

おかしとおやき ことう

南魚沼西泉田65-1 / TEL 025-773-2678

