

お菓子のミカタ

洋菓子店 SMILE 通信

2021
6
vol.34



洋菓子店インタビュー
[京都] パティスリー ミムラ

お菓子のミカタ社長、清水雄一郎のSNS講座
シミ通vol.2

あのシェフあのマダムが読んでる一冊
洋菓子店BOOKshelf

お菓子のミカタMAP!!掲載店舗募集

ポンボニエール缶報告レポート
ラッキースターを探せ! / YouTubeお菓子募集中

そろそろ入社半年!
すずstagram / しみ散歩day2 / 四コマ劇場

マンガ課わなこの
新連載:新人社員 石田の
糖分こだわり隊。

The 6th リモート工場見学ツアー2021

夏スイーツパッケージのご提案
SUMMER PACKAGE

人気プレーン缶の『仕切り』が登場!
社長のご挨拶

別紙:価格改定のお知らせ



大阪製缶株式会社 お菓子のミカタ

〒578-0941 大阪府東大阪市岩田町 2-3-28
TEL:0120-99-7150 FAX:0120-99-7155

本誌-DM-の配信停止を
ご希望の洋菓子店様
左記の番号にお電話いただくな
お菓子のミカタ サイトの
[お問い合わせ]フォームより承ります。

パティスリーミムラさん

手作りPOPがたくさんで温かみの溢れる店内。
360度どこを見渡してもお菓子がたくさん！



今回の取材を通して「気になつたことは
とりあえずやってみる!」という彰さんの
物事へ取り組む姿勢がすごく印象的でした。
何が新しいことを始める時は確かに不安
な出会いが生まれるきっかけになつたり、
今まで知り得なかつた人と繋がりができる
こともあります。失敗したっていいから、
何事も実験として物事へのハードルを下げ
てみることはとても大切な考え方だなと思
いました。

京都でご家族で経営されている「パティスリーミムラ」さん。店内は生ケーキや、焼き菓子の他にジャム・パン・トリュフ・ゼリーなど、豊富な品揃えです。今回はお店の息子シェフである、三村彰さんにお話を伺いました。

年中のチョコ作りを始めた経緯

始めるとすごく本格的ですね！

チョコレートを食べるのがます好きで。修行してお店では、トリュフを本格的には作つていなかつたんです。一応バレンタインの時期には作るですが、毎年チョコ作りに慣れてきた頃にバレンタインが終わるというのを繰り返していました。

チョコレートつてすごく奥が深くて、ケーキとは全く違う分野の知識が必要なんです。やり続けていないとできないなと感じました。「じゃあ年中チョコレートをやつたらできるようになるんじゃないやねん？」チョコレートが好きなのに作れないってどうないやん」と思つて本屋へ行き、チョコレートの本を買って勉強し始めました。講習会へ行って話を聞いていると何だか出来るような気がするんですけど、実際に作つてみると「あれ?なんか違うぞ」の繰り返し。去年やつと自分の狙い通りのものができるようになりました。

僕ね、何でもすごいハードルが低いんですよ！上手い人からしたら全然上手くなくても絵を描けてたら『描けてる』んじゃない？っていう感覚です。何事もそれぐらいのハードルにしつけばいいと思います。How to本や動画サイトでの解説動画など、教材はいっぱいありますしね。僕は気になつたことを始めないと、そういうことは滅多にないです。やつてみたらそれなりのものって、誰がやってもできると思います。

○生み出される過程に特別な価値がある



302件のリツイート 25件の引用ツイート 3,502件のいいね

□ ハート ❤️ ▲

清水しみをお菓子のミカタのフツー社長
@shimizuman15

完成度は55%程度。「これくらいでいいか」なんて絶対言わない。これまで積み重ねてきた自分たちの持てる力を全て注ぎつつ、未経験の領域にも怖れずチャレンジする。微々たるチャレンジかも知れないが、やりければ大きな変化につながると信じてる。全然それっぽくないけど、お菓子の缶作ってます。



14件のリツイート 3件の引用ツイート 288件のいいね

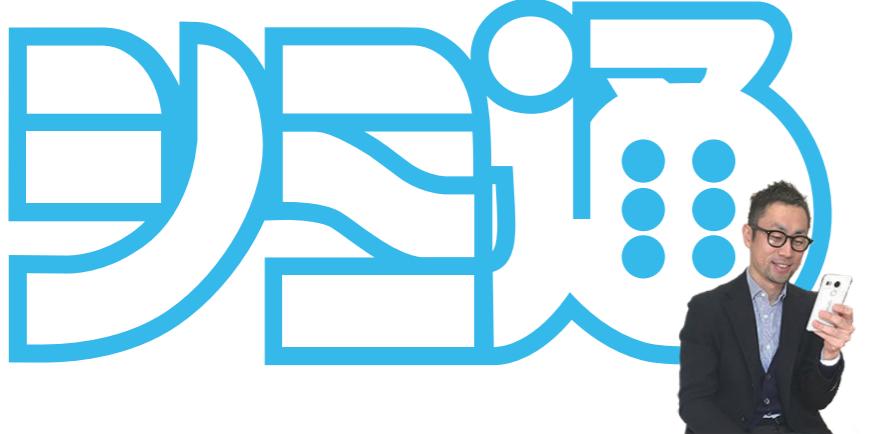
□ ハート ❤️ ▲

清水しみをお菓子のミカタのフツー社長
@shimizuman15

続きをお伝えするまでの間、僕のTwitter発信をお楽しみください。

お菓子屋さんとつながり応援することを生業としております。

社長・清水しみをお菓子屋さんに役立つ情報をゆるりとお届けするコーナー



#Twitterは標準装備

前回もお伝えしましたが、最大140文字の言葉と写真や動画を載せて、つながる人や世の中へ想いを伝えることができるTwitterは**国内4,500万人**が利用するSNS。短い文章で伝えたいことを発信するツールなので誰でも気軽に発信できる上、簡潔に面白く(熱く)伝えたいことを表現する必要があるため、表現力のトレーニングになります。僕自身も2014年からつぶやき始め、3しかなかつたいねも今では12万もいただけるようになり、フォロワーも100人から44,000人に増えました。(前回からまた3,000人増えちゃいました…)気軽にはじめられ、やればやるほどファンが増えるなんて、やらないという選択肢はないんじゃないくらいに思います。まさにお菓子屋さんの標準装備!です!!あ、すいません。標準装備!って言いたかっただけです笑。と、冗談はさておき、そのTwitterを上手に活用する方法を今回もお伝えしようと

point 02. #過程を見る

Twitterを7年くらいやり続けて感じるのは、「完成品よりも完成するまでの過程に価値がある」ってことです。僕の場合でいうと、新しい缶の完成品を写真に撮って「新商品の販売がスタートしました!」といふよりも、新しい缶の完成に向けて、「今度こういうテーマで缶を作ろうと思っています!」や「新しいお菓子の缶のデザインがデザイナーさんからあがってきました!」とか「新しいお菓子の缶のエンボス(凹凸)金型で成型したんですが、納得いかないのでやり直すことになりました!」という発信に価値があるということです。もう少し分かりやすく言うと、「モノづくりの過程を見ることで完成品の価値がどんな高まる」ということです。僕の会社では毎年工場見学ツアーと称してお菓子屋さん向けに缶工場の見学イベントを行なっていて、その時に「缶ができる過程を見ると、いつも使っているお菓子のミカタの缶たちがどれだけ手間暇かけて作られているのかが分かつて価値が高まりました!」と言ってもらつたことがあります。突然目の前に現れたモノより、作り手が試行錯誤してついに完成したモノに愛着や価値が生まれるのが人間心理です。しかもモノづくりの過程を見せられるのは作り手にしか提供できない特別なモノゴトなので、発信を見てくれる一般の生活者の方にとっての「非日常」がそこにあり、ある種の「価値」が生まれるということです。そういう意味でお菓子屋さんも「新しいお菓子を考えるときに描いたイラスト」や「理想の味を追い求めて試作を繰り返している姿」「デコレーションの技術を上げるために練習を繰り返す様子」をTwitterに投稿することで仕事の価値が伝わり、新しいお菓子が完成した時にその価値を高めてくれることにもつながるのです。結果よりも過程を発信することが大事ってことです。

……。ああ。今回も熱く語り過ぎたため、またもやお伝えしたかった内容の半分が次号へ持ち越しとなつてしましました。すいません笑。

次回(最終回!?)のお話

#コミュニケーションし続ける

× 発信しつぱなし

○見てくれてありがとうをいいねで返す



続きをお伝えするまでの間、僕のTwitter発信をお楽しみください。
お菓子屋さんとつながり応援することを生業としております。

似顔絵ケーキのお話も!
インタビュー記事の全文はWEBで!

パティスリーミムラ

〒603-8443
京都府京都市北区紫竹西野山町44-8
TEL:075-493-4410
営業時間:10:00-19:00
定休日:第3火曜日



企画のルール

- ・1日1缶ボンボニエール缶を開封する。
- ・先に黄色い金平糖が出たら勝ち。
- ・負けた人は、両者が開封したボンボニエール缶を全て買い取る。

ボンボニエール缶 ラッキースターを探せ！ -報告レポート-



ボンボニエール缶を開封して
ラッキースターに出会える確率は…

20分の1
(お菓子のミカタ調べ)



しみおやつ募集中！



毎週金曜日
19時更新予定！



YouTube「しみをのひとりにしないで」しみおやつのコーナーでは、
缶入りお菓子を募集しています！「うちの店はこんなお菓子作ってるよ！」
など、お店やお菓子のことを動画内で紹介させていただける洋菓子店様が
いらっしゃいましたら、下記メールアドレスまでご連絡お待ちしております！
(もちろんお菓子はお菓子のミカタが購入させていただきます)

okashinomikata@osaka-seikan.co.jp

☆メール件名：しみおやつ募集

☆メール本文に

「店名」「缶の種類」「商品名」「価格」「賞味期限」をご記入ください。

金平糖入りお菓子のボンボニエール缶
に、ごく稀に黄色い金平糖が1粒入って
いることは皆様ご存知でしたか？
社長もスタッフも未だに引き当てたこ
とがない程レアな黄色い金平糖。こうな
りや、何缶開けたら引き当てることがで
きるのか、確率を調べちゃおうじゃない
か！と社長と専務を巻き込み、ボンボニ
エールチャレンジ企画がスタートしまし
た。

ラッキースター（＝黄色い金平糖）を引
き当てるため、社長は日替わりでアイテ
ムを、専務はお守りを持参して毎日挑み
ました。社長が会社にいない時はリモー
トで撮影を行いました。（イマドキ！）

初めての方は「出ないな～！」と笑顔を
交えつつでしたが、5日目を過ぎたあた
りから泥沼化の気配が。「本当に黄色い
金平糖は入っているんですか…？」と
疑問も抱きはじめました。



（お菓子のミカタ調べ）



内山 智子(ウチコ)

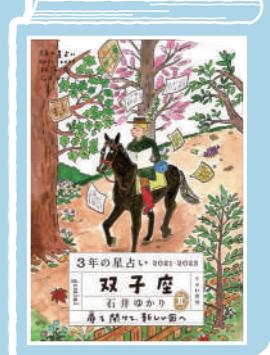
新潟県村上市のカフェ&お菓子屋さん「HAPPY SUGAR」のオーナーパティシエール。「みんなのハッピーを生み出す場所になる！」をコンセプトにお客様もスタッフも笑顔いっぱいのお店をされています。お店の中に留まらず、ネット販売でのお菓子の定期便・キッチンツールBRUNOのアンバサダー就任・出張お菓子教室など、お菓子作りを通して広く活動されています。ウチコさんの作るお菓子・LINEブログの言葉には本当にたくさんの

HAPPY SUGAR
新潟県村上市坂町2395-1
10:00-18:00 (定休:水)
店舗販売/イートイン/ネット販売(全国配送)

経営をしていると辛い事苦しい事、どうでもうまいかない事沢山あると思いますが、その一つが悪いことだけではなく、意味のあるものかもしれないと希望が持てる気になれる本です。今起きていることを客観的に見る手助けになつたりと、星占いに留まらない勇気の出る一冊です。

世間ではいろんな事を言われたり様々な「こうあるべき」を超えたいたい世界觀から解放してくれるこれをしなければダメだ！といふ狭い世界觀から離れて、これらの方に隠されているのかもしれません…。

ような一冊です！



3年の星占い
[石井ゆかり]

1冊目



職業としての小説家
[村上春樹]

2冊目



お菓子のミカタMAP!!で
お店を紹介させてください！



メールお申し込
みはコチラ！



お店の紹介(例文)モンガトウさんの場合

フランスで修行経験のあるマダムがほっと優しい味のする焼き菓子とコンフィチュールを。シェフがふわふわスポンジの定番ケーキたちをシェフが担当。お互いの得意分野で分担してお菓子を作っています。名物はなんとソフトクリーム！注文後クッキー手作りコンフィチュールをトッピングするソフトクリームは、週に何度も通い詰めるファンもいるほど！

いま【缶】からお店を探す方が増えています！

「この缶を貰えるお店を教えてください。」「近所にある洋菓子店さんを知りたい。」「中にはどんなお菓子が入っていますか？」

お菓子のミカタには、一般の方からこんな↑お問い合わせが多く寄せられています！お菓子のミカタ缶をご利用くださっている洋菓子店様、ぜひお菓子のミカタMAP!!にてお店を紹介させてください。もちろん掲載は無料☆必要事項を全てご記入の上メールにてご応募ください。

SHOP DATA
パティスリーモンガトウ



住所：〒577-0803 大阪府東大阪市下小阪5-6-4

電話番号：06-6724-2846

営業時間：10:00-19:00

定休日：木曜日

ネットショップ：<https://madam9nomise.base.shop>



フランスでの修行経験のあるマダムが、ほっと優しい味のする焼き菓子とコンフィチュールを、大人気ふわふわスポンジの定番ケーキたちをシェフが担当。お互いの得意分野で分担してお菓子を作っています。モンガトウさん名物はなんとソフトクリーム！注文後クッキー手作りコンフィチュールをトッピングしてくれるソフトクリームは、週に何度も通い詰めるファンもいるほど！



EDITOR's POSTSCRIPT

ココまで読んでいただいているシェフ・マダム!!いつもありがとうございます。編集中のわなこです☆というか...

カンカンマ————シ!!!???

なんかスゴイこと言てるけど大丈夫ですか?(焦)便乗してぶっちゃけさせてもらうなら、スーツもブーツもレアすぎてマジで手に入らないので、もう一回爆破される際には「CANCANMAN THE FINAL」でお願いします(笑)さて、前回のニュースレターからお知らせしていたのですが、お菓子のミカタは今年からYouTubeの定期配信をはじめました。7月末にはリモート工場見学がありますので、日頃からYouTube配信しているかいあって、これまでのお菓子のミカタよりも動画の質が向上しているんじゃないかなあとと思っております!お菓子のミカタは少数精鋭企画部隊ですので、所属は企画デザイン部ですがメンバーそれぞれ本当にいろんな仕事をこなしています。ですからこのニュースレターも含めて全体的にかなり手作り感のあるお菓子のミカタですが、少しずつでも向上しているぞーと言う自信も最近湧いてきました。私たちの向上と、でも手作り故の暖かさや楽しさ、どちらも楽しんでいただけたら嬉しいです。

では、まだまだニュースレター続きますよ☆

A word from CANCANMAN



もう一回爆破動画を撮影するかどうか、ぶっちゃけ迷っています。

まんが課わなこの 四コマ劇場



きびしさ



すずstagram²

suzustagram



こんにちは。#おすすです!

3月10・11日にお菓子のミカタTOKYO KO BOH!!の臨時オープンに店番として参加してきました!

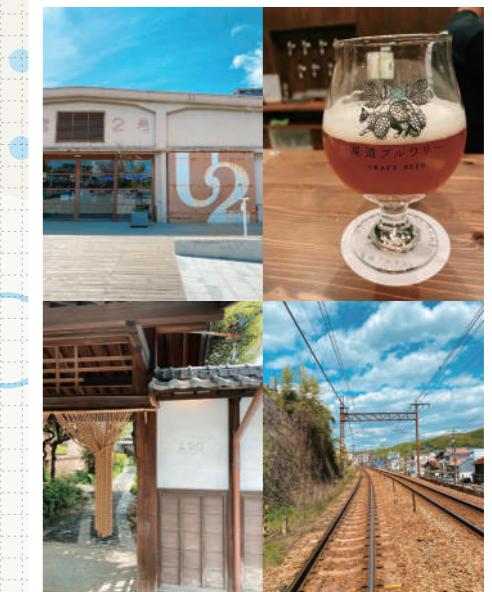
念願のTOKYO KO BOH!!へ行けた嬉しさで、サルくんとパシャリ。2日間立ってみて、お店の雰囲気も知ることが出来ました。

お菓子屋さんのお菓子たちがたくさんのお客様のもとへ旅立っていく光景を見られて嬉しかったです。

#お菓子のミカタTOKYO KO BOH!! #恵比寿

#初上陸 #方向音痴in東京

vol.02 20210409 しまさんぽ



Horasima

瀬戸内海を臨む自然豊かでハイセンスなお店やホテルが立ち並ぶ街は、人の心を動かすお菓子づくりの仕事をする皆さんにも体感してもらいたい場所の一つです。

The 6th REMOTE CAN FACTORY TOUR2021

第6回リモート工場見学ツアー2021

2021. 7/26 Mon. 18:00

今年も工場見学ツアーの夏がやってくる!!

多人数接触を避けるため、ライブ配信にて開催いたします。

お菓子屋さんも、そのご家族やご友人など、たくさんのご参加お待ちしております。

FAX参加申込書

貴店名(フリガナ)

代表者名(フリガナ)

参加予定人数

申し込みについて

参加申込はFAXかメールかをお選びいただけます。メールについては下記のQRコードから参加申込ページにアクセスし、必要事項を記入していただいたら応募完了となります。洋菓子店様と一般の方では参加方法が異なりますので、要項をよく読んでお申し込みください。

※募集開始は6月10日頃を
予定しております。

※応募〆切は6月30日です。



スケジュール

18:00	工場見学スタート!
19:00	休憩
19:10	清水社長による 『SNSバズり方講座(仮)』
19:40	質疑応答タイム
20:00	終了

お菓子のミカタ

〒578-0941 大阪府東大阪市岩田町2-3-28
MAIL : okashinomikata@osaka-seikan.co.jp
TEL : 06-6723-5545 (平日10:00 ~ 17:00)

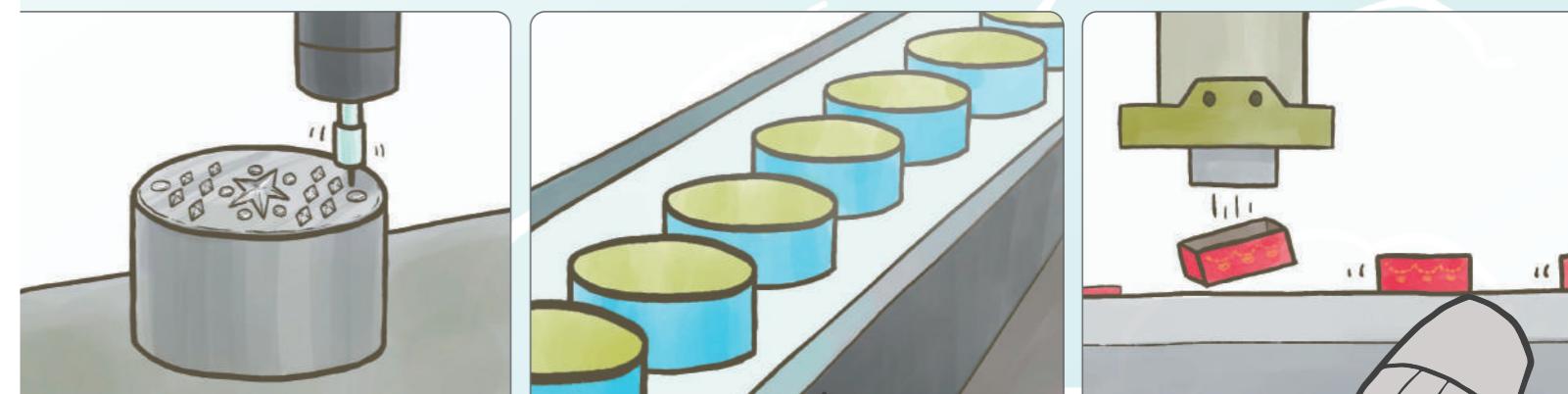
FAX番号 **0120-99-7155** (24時間受付)

The 6th REMOTE CAN FACTORY TOUR2021

第6回リモート工場見学ツアー2021

2021.7/26 Mon. START-18:00

参加募集開始 - 6/10 Thu. (予定) ~ 参加応募〆切 - 6/30 Wed.



洋菓子店様は
オリジナルタオル
プレゼント!!!



工場見学ツアーオリジナルタオル

今年のグッズはタオル2種を予定しています!早期応募特典で洋菓子店様は無料プレゼント、一般の方はタオル付き視聴チケットとしてご購入いただけます。



※デザインの公開は6月10日頃を予定しております。ご了承ください。

お菓子のミカタYouTube

工場見学ツアーの告知動画を
6月中旬にUPします!
ぜひチェックして当日を待て!
(しみおやつも毎週更新中☆)



SUMMER PACKAGE

夏スイーツパッケージのご提案

プレーン缶に紙帯を巻くだけで、夏仕様の特別なギフトパッケージが完成します！

夏スイーツを詰め込んでみてはいかがでしょうか？

ゼリーを入れたイメージの
デザインにしていきます！

販売開始日 6月1日(火)

人気プレーン缶の『仕切り』が登場！

作業性を重視した仕切りを、ご用意致しました！
パーツが一つなので、作業が楽ちんです♪是非、ご活用ください！



こだわりポイント!

作業時に、仕切りの余りを
底面に挟むことで
作業スペースの無駄を
無くすように配慮しました。



缶の側面

仕切りの使用方法



STEP 1



STEP 2



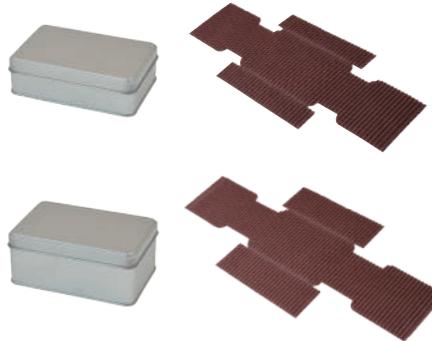
STEP 3

仕切りを入れて、お菓子を詰める。

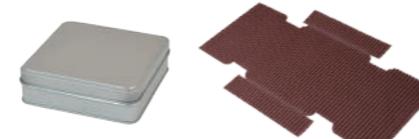
仕切りを閉じる。

蓋をして、完成です！

対象商品



プレーン H-72S 缶用
¥2,000(税抜)
(1枚あたり ¥40)
1 ケース /50 枚組



プレーン H-96S 缶用
¥1,500(税抜)
(1枚あたり ¥50)
1 ケース /30 枚組

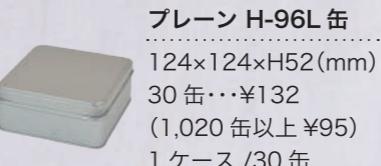
プレーン H-96L 缶用
¥1,500(税抜)
(1枚あたり ¥50)
1 ケース /30 枚組

*缶と一緒にご注文の場合は送料はかかりません。菓子缶ギフト用資材を単体でご注文の場合は、別途送料をお支払いいただきます。



夏スイーツパッケージの作り方

①プレーン缶をご注文



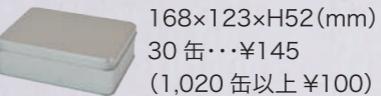
プレーン H-96L 缶

124×124×H52(mm)
30 缶…¥132
(1,020 缶以上 ¥95)
1 ケース /30 缶



いろ缶 96L 各色

124×124×H52(mm)
30 缶…¥230
(1,020 缶以上 ¥200)
1 ケース /30 缶



プレーン H-106L 缶

168×123×H52(mm)
30 缶…¥145
(1,020 缶以上 ¥100)
1 ケース /30 缶

②紙帯デザインをダウンロード

- ①使用するデザインをダウンロード
- ②用紙を用意してプリント
- ※マット紙に印刷するのがおすすめです！
(設定/A4用紙・拡大縮小なし)
- ③半分にカット
- ④缶に巻き付けて完了！



夏用 POP デザインも
ダウンロード出来ます！



アドベンチャー缶
104Φ×37(mm)
50 缶…¥140
100 缶…¥130
(300 缶以上 ¥125)
1 ケース /50 枚

まるで海賊の求める宝の記された
地図のような、ドキドキワクワク
好奇心くすぐられるデザインは、
夏シーズンにおすすめです！

アドベンチャーキー缶

デザイン缶紹介