## 中小企業

# ぐんま

- ▶令和3年度新設組合紹介
- ▶令和3年度組合資料収集加工事業
- ▶忘れていませんか?組合の変更登記
- ▶文書の保存期限について

VOL.728 **2022.** 

6



年間10万個生産する甘楽町銘菓「レモンケーキ」(株式会社菓子工房こまつや)

#### 中央会行事予定

#### CONTENTS 2022

C	
O	
М	

#### June VOL.728

●組合代表者懇談会	
6月16日 (木)	
群馬産業技術センター	

- ●職種別スキル向上研修 (総務担当者対象) 7月20日(水) 群馬産業技術センター
- ●職種別スキル向上研修 (営業担当者対象) 7月21日(木) 群馬産業技術センター
- ●第74回中小企業団体全国大会 11月10日(木) 長崎市 出島メッセ長崎

特集1	<b>令和3年度新設組合紹介</b> 2	
特集2	令和3年度組合資料収集加工事業 4	
特集3	<b>忘れていませんか?組合の変更登記</b>	
特集4	<b>文書の保存期限について</b> 7	
LAN Local Area News 8   · Happiness Care(協)   · 群馬県遊技業(協)   · 赤帽群馬県軽自動車運送(協)		
<b>関係団体ニュース</b> ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・		
令和4年春の叙勲・褒章・群馬県総合表彰		
TOPICS 1   ・令和4年度雇用保険料率のご案内 事業主の皆さんへ   「アルバイトの労働条件を確かめよう!」キャンペーン中です!!		
情報連絡員だより		
インフォ	メーション 16	

### めいど言語馬

#### ~年間10万個生産する (表紙の写真) 甘楽町銘菓「レモンケーキ」~

表紙の写真は、明治36年創業「菓子工房こまつや」で一番人気があるお菓子「レモンケーキ」。表題では10万個と書いたが、現在では年間10万個以上を売り上げる。今回話を伺った四代目となる山本雄三社長によると、「当店のレモンケーキは先代の父が50数年前に開発し、作り始めたお菓子」とのこと。

機械化が難しいこともあり現在も手作業で丁寧に作っており、 レモンパウンド生地をオーブンでしっとりと焼き上げ、一品一品 にバタークリームを塗り、厳選したレモンチョコでコーティング。



国道254号沿いにある店舗

食べると、ふんわり優しいパウンドケーキと爽やかなレモンの香りが口いっぱいに広がる。甘楽町が優れた産品の掘り起こしを目的に実施している「KANRAブランド認定商品」、ふるさと納税の返礼品にも選定されている。

「レモンケーキ」の他にも、和菓子を多く勉強してきたという山本社長こだわりの7つの味が楽しめる「どら焼き」、大きな満月のように丸い形をしているふんわりした食感が人気の「童夢チーズケーキ」、これからの暑い季節にぴったりな「水まんじゅう」等、定番のものから季節限定のお菓子など、約100種類のお菓子を販売している。

「『美味しかった』『あの季節のお菓子はいつ販売開始になるのか?早く食べたい』など、お客様の声が何よりの励みになる」と話す山本社長。今後についても、「これまで同様伝統を大切にしながらも、お客様のニーズを取り入れながら様々なお菓子を作っていきたい」と話してくれた。

株式会社菓子工房こまつやく群馬県菓子(工)所属> 甘楽郡甘楽町金井90-3 TEL.0274-74-3008 FAX.0274-74-5408

※電話·FAXでの注文·発送を受け付けています。

ホームページ





Insta