

(有)夢菓子工房ことよ

代表取締役社長 岡本伸治(オカモト ノブハル)



和菓子の起源は中国から伝来した饅頭の文化から始まっています。当時、肉を食す風習がなかった日本では、肉の代わりに小豆を使って餡を開発しました。また日本の羊羹は小豆を使い作る甘いお菓子ですがその名前が示すように原型は羊の羹(ひつじのあつもの)と書きもともとは肉の煮凝りが原型になっていると推察されます。

それもやはり中国本土からきた食文化を当時の日本の食文化に合わせたものだといえます。こういう事からも日本の和菓子文化は中国の文化なくは出来上がってなかったと思います。

親子のような関係があるお菓子なのかなあとthinkがあります。今現在、中国・フランス・フィリピン・韓国・ドイツなどで和菓子を伝えることをその国の方から声をかけていただいています。

日本国内ですとプロの和菓子職人やお菓子を作る大きな企業にも指導に行く立場なので何か私の技術がお役に立てるといいなと考えています。

有限会社夢菓子工房ことよは、三重県四日市にある和菓子屋です。創業は1948年8月8日に。今年で75年営業している和菓子屋になります。

名物はみたらし団子で毎日2000本販売されています。どら焼きやそのほかの和菓子もたくさん販売しています。

毎年メディアには何かしら取り上げてもらいテレビ出演も多数です。

お店を経営するかたわら小中高の学校や大学・専門学校で非常勤講師もしていて年間一番多いのはプロのお菓子屋さんへ指導に行くことです。

#### ■主な受賞歴

- \*名和会新年菓子コンテスト 最優秀賞3回 優秀賞7回 技術賞4回
- \*愛知県知事賞 和歌山県知事賞 全菓研連技術コンテスト「盆景菓子部門」金賞
- ※三重県菓子技術コンテスト工芸菓子の部最優秀賞 生菓子の部最優秀賞
- ※全国菓子博覧会熊本大会工芸賞 \*全国菓子博覧会姫路大会工芸賞
- ※全国菓子博覧会広島大会工芸賞 \*全国菓子博覧会三重大会工芸賞
- ※認定資格\*「選和菓子職」認定職人 \*国家試験製菓一級技能士
- \*令和元年度四日市優秀技能者

## ■役職

- \* 岐阜八祥会会長
- \* 三重県菓子工業組合理事      \* 三重県菓子工業組合青年部部長
- \* 名和会技術情報部部長      \* 修文大学製菓クリエート非常勤講師
- \* ユマニテク調理製菓専門学校和菓子科非常勤講師 \* (株)シェリエ技術顧問
- \* 他、全国の和菓子屋に技術指導

- 1997年3月 愛知県知事賞受賞
- 1998年6月 三代目「岡本伸治」が豊田市の菓舗近江屋にて修業を終える(約6年)
- 2002年2月 テレビ東京系「テレビチャンピオン和菓子選手権」に出場。この後計4回の出演を果たし  
テレビチャンピオン最終回スペシャルで準優勝に輝く。
- 2003年4月 修文大学(旧一宮女子短期大学)和菓子科の非常勤講師に就任
- 2003年8月8日 三代目「岡本伸治」が法人化し「(有)夢菓子工房ことよ」の代表取締りに就任。
- 2004年5月 全国菓子大博覧会熊本大会工芸大賞
- 2004年10月19日 本店をリニューアル。
- 2007年2月 「月刊カフェスイーツケーキマフィンコンテスト」入賞
- 2008年5月 全国菓子大博覧会姫路大会工芸大賞受賞
- 2013年2月 フランスにて和菓子講師を務める。
- 2013年5月 全国菓子大博覧会広島大会工芸大賞
- 2014年2月 三重県の依頼で県内のゆるキャラ9種類を作製。東名坂御在所 SA にて販売開始
- 2014年8月 全国和菓子協会が優秀な和菓子職人を認定する「選和菓子職」に「岡本伸治」が認定さ  
れる。(全国での認定者は120人うち三重県内では3人)
- 2014年10月28日 2号店である「夢菓子工房ことよ白梅の丘店」をオープン。
- 2015年2月 三重県菓子工業組合理事に「岡本伸治」が就任
- 2016年5月9日～17日 フランス・ドイツにて「青遊会」メンバーとして和菓子講師
- 2016年8月 中国大連で和菓子講師
- 2017年1月 県政みえ1月号鈴木知事来店取材掲載
- 2017年2月 チーム和菓子三重県代表に就任
- 2017年4月21日～5月14日 お伊勢さん菓子博 2017 名誉総裁彬子女王殿下ご案内役拝命。  
会期中 24日間運営側として参加。巨大シンボル工芸菓子・個人作品「招福来三重」「勇  
壮」工芸賞受賞。「金柑しずく」農林水産大臣賞受賞  
金菓賞受賞 禅よもぎ味・四日市どら焼きラスク(黒)・四日市どら焼きラスク(白)・四日市  
どら焼きおいしいなあ・夢  
四日市黒糖バターどら焼き笑うと負けよあつぶつぶ・手詰め最中よってなあ
- 2018年1月26日～28日 中国大連日本領事館設立25周年記念メインゲストとして和菓子作り披露
- 2018年4月27日～30日 フィリピンセブ島日本人会の招待で「大盆踊り大会」にて和菓子実演&販売

2018年9月9日 テレビ東京系「テレビチャンピオン極和菓子王選手権」準優勝

2019年3月6日～8日 台湾「裕毛屋」にて練りきり実演

2019年3月8日～12日 フィリピンセブ島 SM モールにて練りきり実演

2019年5月 国家資格和菓子一級技能士取得

2019年6月20日 動画配信教室「ミルーム」配信開始。ミコリーと契約

2019年7月 (株)Ucreator と個人契約。中国動画配信契約を結ぶ。

2019年6月27日～7月1日 フランスパリにて和菓子講習会

2019年7月8日 岡本伸治が全国菓子研究団体連合会技術コンテスト「盆景菓子」部門金賞受賞

2019年9月5日～8日 台湾裕毛屋での和菓子講習会

2019年10月2日～7日 フィリピンダバオ「日本人コミュニティ100周年事業」和菓子実演

2019年10月12日 TBS「ジョブチューン」セブンイレブンスイーツジャッジ審査員

2019年12月12日 三重県庁からの依頼でマレーシアからの来客。和菓子教室

2020年1月16日～20日 台湾裕毛屋での和菓子教室

2020年1月 隔週土曜日東海ラジオ「藤本修二伝七邸対談」マンスリーゲストとして出演

2020年2月2日 四日市商工会議所要請でばんこの里会館にて和菓子教室

2020年3月9日 令和元年度四日市優秀技能者として表彰

2020年4月27日～30日 読売テレビ系のゴールデンタイム番組の「TikTok」CMとして出演

2020年5月20日 県庁訪問「三重のお宝マーケット」紹介で知事訪問

2020年5月30日 TBS「ジョブチューン「ファミリーマート」スイーツジャッジ審査員

2020年7月23日 CBC ラジオ「多田しげおの朝からPON!」「つボイノリオの聞けば聞くほど」でウナギのかば焼き紹介

2020年8月8日 TBS「ジョブチューン「ミニストップ」スイーツジャッジ審査員

2020年8月30日 広島テレビ「ココ！ブランニュー」TikTok 特集で出演

2020年12月2日 マスダックニュース 12月号ことよ特集

2021年2月11日 中日新聞掲載バレンタイン和菓子

2021年2月25日 札幌テレビ大泉洋の「1×8 行こうよ!」(ひな寿司・うなぎのかば焼きなど紹介)

2021年 菓子専門誌「製菓製パン」3月号「ことよのかわいい和菓子特集」

2021年3月12日 NHK プレミアム「ぐっさんニッポン国道トラック旅」ベッキーさん来店

2021年4月 全国菓子工業組合青年部全国部長に就任

2021年4月15日 「ABEMA Prime」刺身羊羹紹介

2021年4月16日 三重テレビ「よかイチ」四日市市提供の新番組トップバッターで出演

2021年5月7日 中日新聞掲載(母の日和菓子)

2021年5月17日 2代目岡本二三男 14時11分死去 中日新聞掲載(父の日和菓子)

2021年6月18日 中日新聞(TikTok 特集)

2021年6月25日 エフエム三重「チョイス」(TikTok 特集)

2021年7月16日 中日新聞にウナギのかば焼き・アユの塩焼きが掲載(掲載日未定)

2021年7月20日 10時より三重テレビ「いいね！MAX」マックスバリュ提供の番組に10時より出演  
2021年7月22日 17時半～エフエム四日市  
2021年7月19日 どら焼きバーガーコンテスト審査委員長  
2021年8月20日 全国高校生和菓子甲子園審査員  
2021年9月13日 埼玉県シェリエ(セブンイレブン洋菓子 OEMなどを手掛ける会社)和菓子指導契約  
2021年11月29日 全国菓子工業組合連合会イベントにてテレビチャンピオン出場者としてパネラーとして参加  
2021年12月15日 NHK「ためしてガッテン」出演  
2022年2月7日から16日まで オミクロン感染により休業  
2022年2月17日 BSフジ「クイズ！脳ベル show」放送。刺身羊羹誕生秘話を紹介  
2022年2月24日 御前崎スイーツコンテスト審査員  
2022年3月8日 四郷支所での和菓子教室  
2022年3月11日 高台寺小学校和菓子教室  
2022年4月16日 装爽ネットワーク千葉県新松戸にて和菓子教室  
2022年4月26日 七洋製作所スタッフにどら焼きの講習会。新機械開発のため。  
2023年1月5日～11日 台湾新光三越販売&和菓子研究所講習会講師  
2023年1月23日 北海道菓子工業組合和菓子講師 in 札幌  
2023年1月31日 関東八祥会講師 in 新潟  
2023年2月21日～27日 オーストラリアケアンズ領事館主催天皇誕生日会で実演

## ■ソーシャルメディア

Facebook「岡本伸治」

TikTok 「wagashi.kotoyo」 Instagram「wagashi.kotoyo」

## ■経営理念・社是

四日市から菓子文化を発信し菓子「に」生きると

菓子「で」生きるのどちらも叶う会社にしていこう。

## ■社 訓

- 1、あなたがいるから私があります。あなたを活かす私を作り上げる。
- 2、菓子に触れるものは製造も販売も誠実さを強く意識する仕事を心がけよう。
- 3、菓子に触れるものは自分にも人にも優しい仕事を心がけていこう。
- 4、菓子に触れるものは「おかげさま」「おたがいさま」の気持ちを強く持とう。
- 5、菓子に触れるものは個々が些細なことでもいいのでなにか一つ目標を設定し必ず成し遂げよう。

## ■事業内容

### 我々が行っている仕事は

- 1.菓子をを通して、お客様に明日を生きる活力を与える仕事です。
- 2.菓子をを通して、今日来てよかったと幸せな気持ちになっていただく時間と環境を提供する仕事です。
- 3.菓子をを通して、思い出の味を作り故郷を思い愛していただけるお手伝いをする仕事です。

### 商品・サービス・技術のセールスポイント

商品では、お店の顔であるみたらし団子が四日市のブランド品として認定され多くの方に愛されています。創作的な和菓子も、多く開発し他店ではできないような技術を駆使し製造販売をしています。その技術は毎年メディアからの取材要請が途切れなくくる感じです。サービス面では、できる限り大きな声で接客し元気な接客を心がけています。

2018年1月26日～28日

中国大連日本領事館設立25周年記念メインゲストとして和菓子作り披露

