

## — タイトル（仮） —

### かつぱ橋 お菓子型専門店が伝える 学校では教えてくれないお菓子型の選び方

#### お菓子作りの新しい楽しみ方

お菓子作りをしない僕たち型屋が、真剣にモノ作りこだわり  
偽りのない答えをだし検証したからこそプロフェッショナルから初心者まで響く

パティシエ・お菓子教室・ブロガーさんなどテクニック、テイスト、見栄えが一流でも  
型に関しての深い知識は、初心者を含めどのカテゴリーの方も変わらないと感じてます。  
材料に関しては産地や製法にこだわった物を使うが、  
型に関しては産地や製造工程をそれほど理解されておりません。

SNSによってレシピやテクニックの情報は簡単に入ります。  
実は型や道具によって左右されやすい食べ物なので、  
作る楽しさだけに終わらず、型を理解して選ぶ楽しさからが本当のスタートだと思っております。  
愛着をもって大事に型を使用し、経年劣化を楽しめるのも型を知った方の醍醐味と言えるでしょう。  
より美味しく、失敗しないお菓子作りの助けになればと思っております。

菓子型のプロである我々は日々、型について意見を求められます。  
今までの知見からお答えしますが、すべての型の検証を行い結果を確認したいのが本望です。  
例えば（スタッフ・ブロガー・研究家）にテストしてもらい、パティシエにジャッジしてもらうことです。

お菓子の歴史とお菓子型の歴史は比例しており、  
型の進化により新しいお菓子が生まれる  
その背景にはすべての進化があり実に面白い。

その中で廃業していく職人さんが増える中で、日本の製法が継承されてないこと、  
それを使ってるお菓子作りが好きな方が困ることがないように探究することも使命だと思います。

お菓子作りをしない僕たち型屋が、真剣にモノ作りこだわり  
偽りのない答えをだし検証したからこそプロフェッショナルから初心者まで響くでしょう

## — タイトル（仮） —

### かつば橋 お菓子型専門店が伝える 学校では教えてくれないお菓子型の選び方

お菓子型の“正しい知識”と“本来の価値”を伝え、  
一日でも長く大切に使ってほしい

ネット上には「シリコン加工の型には油脂が不要」などと間違った情報が広まっており、それがお菓子型の価値を下げる大きな要因にもなっています。そのため

- ① お菓子型の正しい知識や使い方を伝えることで
- ② お菓子型の本来の価値を読者にご理解いただき
- ③ 一日でも長く使って頂ける情報を届けることで

お菓子を作る人も、お菓子型を作る職人さんも、お菓子を食するすべての方に  
お菓子作りの喜びとお菓子型の尊さを知っていただくことが、

この本を出版したい意図です。

#### 【① お菓子型の正しい知識を伝えたい】

冒頭でお伝えしたとおり、ネット上にはお菓子型の間違った情報が広がっております。馬嶋屋で行っているSDGsの取り組みで古お菓子型の回収をさせていただいているところ、キッチン棚に眠ったままのお菓子型が多くあることが分かりました。中には、まだまだ型として使えるものもあり「間違った知識で上手に作れずにキッチン棚に眠ってしまっている型があるのではないかな？それなら正しい知識や使い方を伝えることで解決できるのではないかな？」と考えています。

#### 【② お菓子型の本来の価値を読者にご理解いただきたい】

①に加え、お菓子型はより貴重なものになっております。金属製の菓子型の多くは、家族経営の町工場で作られており、年々、工場の廃業が後を絶ちません。以前、職人さまから「この仕事は子供には継がせない」と言われた一言が心に残り、それ以来「どうしたらお客様にお菓子型に価値を感じていただけるのか？」を4年以上の間、考え続けておりました。そのためには、お菓子型が工場でどのように作られ、職人さまがどんな思いでお仕事をされているのか？お菓子型の作られる背景を知っていただくことが必要なのではないかと考えております。

#### 【③ 一日でも長く使って頂ける情報を届けたい】

上手にお菓子を作るためにはどうすればいいのか？（①）お菓子型は貴重で尊いものである（②）ということを知っていただき、一日でも長くお菓子型をご利用いただけるようなお菓子作りの在り方を、お菓子型のプロである私たちが伝えていかなければならないと思い今回の企画を立案いたしました。