

発見! この街 いちばん店

街の名物・名店
募集!

われこそは、街のいちばん店
と思われるお店を皆様の
ご紹介させていただきま
すので、同封の宛名台紙にてご
応募ください。たくさんのご
応募お待ちしております。

玉子屋本舗 日之出物産株式会社

<http://www.hinodebussan.co.jp/>



浜松市内の南に位置する浜松卸商団地の一角に社屋を構える日之出物産株式会社は、1930年に飼料販売を目的に創業。現在は、小売店や飲食店への鶏卵販売が事業の6割を占め、その他3割がホテルのバイキングや機内食で出されるケーキなどの洋菓子製造販売、残りの1割を厚焼き玉子やゆで卵などの玉子加工品の製造販売が占めています。

「卸売業だけでなく新たな販売チャンネルに挑戦するため、2009年11月、工場敷地内に直売店をオープンしました。それが玉子屋本舗です」と話すのは、同社専務取締役の神田智弘さん。お店の特長は「たまごやさん」ならではのこだわりだと続けます。「長年卵を扱ってきた自負を、素材と味で表現しました。洋菓子専用の卵を作るため、契約農家と共同で花の抽出物を与えてコクを出す「マリーゴールドたまご」を開発し、パティシエと一緒に卵本来の風味をいかした洋菓子を目指しました」。

店舗には地元の方のほか、遠方からのリピーターも多いそう。「製造過程で出た切れ端や規格外をアウトレット商品として安く提供しています。休日は開店前から列をなしていることもあり、うれしいですね」(神田さん)。店舗の認知度も上がり、鶏卵の販売網を活用した頒布会やインターネットでの販売も軌道に乗る玉子屋本舗。工場を飛び出す日も近そうです。

玉子屋本舗(日之出物産株式会社)
TEL 053-441-3366 FAX 053-442-1308
〒432-8055 静岡県浜松市南区御本町12
(営業時間) 10:00~18:00 (定休日) 日曜日
店舗ブログ <http://tamagoyahonpo.hamazo.tv/>

●おすすめの品(価格は税込)

※インターネットでの販売価格です。店舗販売では商品の大きさや値段が異なります。

黒ごまクッキーシュー

1個 / 150円

バターをたっぷり練り込んだ黒ごまのクッキーをシュー生地のにせて焼いたサクサク感がくせになるシュークリームです。ごまと香ばしいバターの風味に、「生地だけでもおいしい」「クリームより生地の方が好き」という方も多いとか。生地の中にはたっぷりのカスタードクリームを詰め込み、ボリュームな仕上がりに。甘すぎず、自宅用はもちろん、手土産やお茶請けとしても重宝されています。



たまごロールケーキ

16cm / 1,200円

まず驚くのは鮮やかな黄色。スポンジに使われる材料の約6割が卵というから驚きです。契約農家と共に、鶏のエサからこだわった卵で作る玉子屋本舗ならではの一品は、卵特有の臭みは全くなし、卵本来が持つ「コク」と風味を味わえます。しっとりとした柔らかい口当たりの生地と、北海道産の原乳を使用した生クリームとの相性もばっちり! ロール中央にはカスタードクリームを挟んでいます。



卵たっぷりなめらかプリン

1個 / 330円

口に入れた瞬間にとろけてしまいそうな口当たりはたまりません! マリーゴールドの花の抽出物を与えた鶏の卵黄のみを使い、牛乳と生クリームを入れて焼いたシンプルな味は、ごまかしがききません。それだけ素材そのものの味がおいしいという証拠。そのまま食べても、ちょっとビターに別添のカaramelをかけてもどちらも美味♪



★玉子屋本舗の詳しい情報はHPへ

玉子屋本舗の商品はインターネットショッピングモールの楽天市場で購入することができます。ふわふわのロールケーキや、なめらかな口当たりのプリンなど、卵を惜しみなく使って作った「たまごやさん」ならではのスイーツをぜひお試しください!
携帯メール会員「玉子屋本舗倶楽部」も募集中です。

インターネットでの購入は楽天市場へ

<http://www.rakuten.co.jp/tamagoyahonpo/>



OBC製品の使い勝手 使用製品 給与奉行



日之出物産株式会社
総務部の
油井資子様に
OBC製品の使い勝手
についておうかがいしました。

約110名いる従業員の給与計算を給与奉行で行っています。使用期間は10年以上になりますね。給与計算を反映して市民税、雇用保険、社会保険料などを割り出すため、計算ミスをしないようにいつも神経を使っています。年の後半になるとパートタイマーから所得額の合計について聞かれるのですが、給与奉行は自動計算で間違いもなく、簡単に一括確認や項目検索できるので助かります。現在は会計を手計算で行っているため、勘定奉行の導入も検討中です。