

## 技能・技術優秀士

地元産の旬の素材にこだわった  
お菓子づくりと商品開発

製菓技術者 28年

有限会社 銀のすぷーん

はまだ さとる

濱田 哲さん  
(56歳)

濱田さんは恩師に恵まれ、お菓子づくりの知識・技術だけでなく、心構えも学びました。恩師の「素材のプロになりなさい」という言葉から、積極的に素材の加工や商品開発に取り組んでいます。博多あまおうのフリーズドライ製法を開発し、旬の果物を変わらない風味で通年使用できるようにしました。また「和梨のコンポート」の加工技術を考案し、藤山なしのブランド化を推進しました。これらにより、地域振興や業界の活性化に貢献しています。「おいしくて体にやさしい安心安全な洋菓子づくりを追求したい」と、話す濱田さん。その姿勢は他の技術者の模範となっています。



藤山なしや田主丸のいちじくなど  
旬の時期、素材にこだわったお菓子