

八潮の美味しい名物紹介します

私たちは、今回、市内の優れた製品などを認定している「八潮ブランド」を題材に、 八潮市のお店に取材をしてきました。

杵屋 有菓子道楽

八潮6-4-10



杵屋 Instagram

創業から50年以上にわたり地元 の方々に親しまれている和菓子の名 店です。なかでも注目なのが八潮市 の特産品である小松菜を使った「や しお躑躅」です。八潮ブランドに認 定されており、八潮市ならではの一 品として人気を集めています。昔な がらの温かい雰囲気がお店の魅力で す。



やしお躑躅







- ご主人が商品を作るうえ で「ここだけは譲れない」
 - ということやこだわりが あれば教えてください。
- A 材料は国産にこだわり、 あんこは豆から作りま す。
- Q 和菓子作りにおいて気を つけていることはありま



- A なるべく元の素材を使い、色彩は他の物を参考にし、 衛生管理を徹底しています。
- Q ある広報紙にて年に2~3個の新商品を開発されている と拝見しましたが、新商品の開発において意識してい ることがあれば教えてください。
- ▲ 地元の特産品を使ったり、時代に合わせてバターやチ ーズを取り入れたり、少しずつ配合を変えたりしてい ます。
- Q 私たち高校生や八潮市に住む若者に向けてメッセージ をお願いします。
- **▲ 健康で元気に暮らしてくれればうれしいです。さらに** お菓子を好きになってくれたらもっと最高です。

きーCurry

中央1-29-10



きーCurry Instagram



八潮ブランドに認定されている 「八潮かりい」には、八潮市の農家 さんが丹精込めて育てた小松菜をパ ウダーにして入れています。

パウダーを使うことで生の小松菜 よりも栄養価が高くなり、えぐみや 苦味もなく、子どもから大人まで美 味しく食べられる健康レトルトカレ 一です。



八潮かりぃ



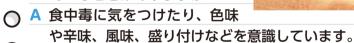


はありますか?

▲ 日本人に馴染みのある調味料・ スパイスを使いながら、ちょっ

ぴりインドを意識しています。

ℚ カレーを作るときに気をつけ ていることはありますか?



○ 辛いことや苦労話はありますか?

○ A 自分の代わりはいないので、病気になると色々な人に 迷惑をかけてしまうこと。また、イベント出店の前日 は徹夜になるので少し大変です。

○ Q 商品開発にあたって苦労されたことはありますか?

- ▲「八潮かりぃ」の製作では、短期間で味やパッケージ、 販路まで全て決めなければいけなかったこと。また、
- レトルト特有の酸味をなくすことも大変でした。
- Q 私たち高校生や八潮市に住む若者に向けてメッセージ をお願いします。
- じゃなくても、視野を広げて夢中になれる「何か」と出
- \bigcirc 会い、未来への目標を見つけてもらえたら嬉しいです。

編集後記

今回、直接現地に訪れて取材をさせていただき、杵屋さん、きーCurryさんの 商品に対するこだわりについて学べたことがたくさんありました。とても良い経 験と学びを私たちにくださり、誠にありがとうございました。八潮の特産品を使 った商品はどれも工夫がされており、食欲がそそられるものばかりでした。 終わりに、今回取材にご協力いただき誠にありがとうございました。



左から藤岡京介、森永流穀弥、三橋巧実、笠原陸翔、 **柏中**鄉羽、和柏美空