

八潮南
高等学校の
生徒が
編集しました

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。

(有)菓子道楽 杵屋

住所

八潮6-4-10



杵屋 Instagram



やしお躑躅

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。

きーCurry

住所

中央1-29-10



きーCurry Instagram



八潮かりい

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ーです。

インタビュー

Q 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すか？

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。

A 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。

A 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。



インタビュー

Q 商品を作るうえでのこだわりはありますか？

A 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？

A 食中毒に気をつけたり、色味や辛味、風味、盛り付けなどを意識しています。

Q 辛いことや苦労話がありますか？

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？

A 「八潮かりい」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。

A カレーに興味を持ってもらえたら嬉しいです。カレーじゃなくても、視野を広げて夢中になれる「何か」と出会い、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。



左から藤岡景介、森永流毅弥、三橋巧実、笠原陸翔、田中瑠羽、和田美空