

地元発のグルメ特産品はいいかが!

「帰省のおみやげ何にしようかな?」そんな時、ありますよ地元自慢の品々。おみやげに限らず、日常の食卓にも、作り手や販売元の心意気を感じられる逸品をどうぞ!

2食セットで1袋 ¥380



「武蔵野の麺 小平らあめん」 小平異業種交流会の苦心作

小平市内の中小企業経営者でつくる「小平異業種交流会」が開発した「武蔵野の麺 小平らあめん」。

生麺に米パウダーと酒精が仕込まれているのが特徴で、食べるとモチリ感とのどしりのよさ。そしてスープは透明な醤油ベース、飽きのこない味です。

このラーメンには市販されているものにはない。思いが込められている。す・・同会幹事の小川健隆さんに

話をうかがいました。
ご当地特産品の創造事業として、地域商店街の活性化を図る目的で、同会が試行錯誤の上、小平市の支援を得ながら、日本人の食文化のひとつであるラーメン、それも「独自のラーメン創造」をスタートさせたのが3年前。福島県郡山市の製麺業者に依頼し、共同開発に着手しました。目指すは関東人の口に合った、日本一の味のラーメン。品質にこだわり、約1年をかけ完成。合わせて小平特産のブルーベリー麺の開発もし、期間限定で発売しましたが、賞味期限の課題が残り研究中です。

こうして平成18年の「小平産業まつり」でデビュー。試食販売には長蛇の列ができ大好評。「おいしい。どこで売っているの?」といううれしい質問が相次ぎましたが、店舗を持っていくわけではないので、販売協力してくれる取扱店開拓が必要でした。しかし、委託販売形式で頼んだもの、それぞれの業種や個店の事情などで、思うようには拡張できませんでした。

栗どらの中には栗が丸ごと1個 ¥150



栗の形に焼いちゃいました 「吉乃の栗どら」

栗の存在感がないといけませんので、常に18グラムの和栗を使っています。皮の生地は2週間たっても同じ柔らかさで食べられます。

「栗どら」として売るのは栗の存在感がないといけませんので、常に18グラムの和栗を使っています。皮の生地は2週間たっても同じ柔らかさで食べられます。電話予約も受付中
西東京市北町5-1-11 31
042(423)1541
定休日 日曜・祝日
*10頁に地図、写真掲載

西東京市北町、天神社近くの住宅街の中に御菓子処「吉乃」の工場と直売店があります。創業50年、某有名菓子店の下請けとしてどら焼製造をしていますが、4年前からその技術を活かして、自社独自の栗入りどら焼を開発して、店頭販売を始めました。「他じゃ買えないものを作りたい」という二代目社長の草木裕之助さんが言っている通り、普通の丸いどら焼とは違い、外の皮も栗の形をした栗どら焼きなのです。



す。館は北海道産の大豆を練っています。工場内には

は陥を練るための大きな釜が2つ、いぶし銀のような色をたたえています。館練りと生地の微妙なミキシングは社長にしかできない技。だから朝は早く、休みなしの重労働です。宣伝しないのに口こみで伝わり、「田舎に持って帰るから」とか、沖縄から電話注文が舞い込むことも。販売商品は「栗どら」と皮をトラの皮模様にした「虎の助」の黒糖と抹茶。どら焼3兄弟のような3品を試食しましたが、どれも皮がふっくらふんわり、黒糖や抹茶を使って工夫してあり、上品な甘さが飽きのこないおいしさ。栗どら150円、虎の助100円という値段も工場直売ならではの安さです。

「おいしいかどうかはお客さまが決められますが、おいしさの基準も時代とともに変わりますから、常においしいものを、安い値段で提供していきたいものです」と草木社長。



西東京市泉町2-12-19
042(422)3316
*10頁に地図、写真掲載
写真(上) 紅茶とザラメのカステラ ¥450
(下) ガトーショコラ ¥800

素材にこだわった 昔ながらの長崎カステラ 柳内商店

こんな住宅街のど真ん中にカステラ工場が!と迷路を抜けてたどりついた目の前には「長崎かすてい良ヤナギウチ」と歴史を感じさせるような看板。店頭にはハニー、抹茶、紅茶、ザラメ、ココアのカステラに加え、オレンジとリンゴのカステラまで、その種類の多さにびっくり。他にもパウンドケーキや



山田佳専務

焼き菓子もズラリと並んでいます。創業52年ののれんを守るのは社長の柳内でのよさんと娘で専務の山田佳さん。創業者のてるよさんの夫で、今は亡き清一さんの味を二人で守り続けています。国産小麦粉、平飼いの卵、粗製糖など無添加の厳選された材料を使い、昔ながらの製法で丁寧に作られるカステラ。最初は満足する味を開発するのに何年もかかり、自然食の認知度が乏しい当時のこと、先代社長は売るのが苦労した

けれども東奔西走が功を奏し、徐々に協力店も25店舗に増え、市内の温泉、テルメ小川の飲食コーナーでも「小平らあめん」の名で取り扱ってくださるようになりました。現在月平均2千食を売り上げ中。この6月には消費者の要望で、冷やし中華用スープ入り類も新発売しました。

丸いポストの街小平の 「丸ポスト茶筒」が人気 鈴木園

本誌のクロスワードパズル、緑茶券プレゼントでおなじみの鈴木園では、この4月に狭山茶を入れた茶筒を丸ポスト型にして売出したところ、市内外から反響を呼び、特に丸ポスト愛好者からの注文が相次ぎました。小平市内には丸ポストが30基も残っていることから「丸いポストのまち、こだいら」として、今年から市をあげてPR中。そこで同社の鈴木庸夫社長が自身も子ども時代から、自宅近くの丸ポストに親しんできたこともあり、「市のPRにもつながる」と発案。本物のポストとそっくりの朱色に投函口と郵便局のマークがあらわられた愛らしい茶筒は今や小平名物。最近では黄色や緑色のものも製作。幸



2本セット ¥3000

せの黄色いポストがある宮城県の大崎市に地震見舞いとして、鈴木さんは赤と黄色の茶筒をセットにして贈りました。
小平市仲町522
042(341)0509
定休日 日曜

メとして認めていただき、将来的に「武蔵野の麺」を通して起業支援にも取組んでいきたい。多摩地区での取扱い店を募集中、「ご希望の方はご連絡を。試食サンプルで味をお確かめください」と小川さんから。
小平異業種交流会事務局
042(345)8008 (担当:小川)
*10頁に写真掲載

東村山のブランド「里に八国」

ポールスタアのソースは こだわりの逸品

東村山には地元が育てた食のブランド「里に八国」に認定された、うどんや納豆、和菓子などがあります。

その中でも(株)ポールスタアの工場が生産される「東村山ソース」は高品質のソースとして知られています。

工場は東村山駅から徒歩15分ほどの場所であり、代々醤油醸造業が営まれてきましたが、今の桜井憲二社長が父亡き後、30年前にソース製造の会社を設立した。大手のソースと差別化をはかるため、当初から化学調味料等の食品添加物の入らない安全、安心なソースづくりで、生協やレストラン等の業務用で全国展開してきました。



メイドイン東村山シリーズ
うどんつゆ ¥577
東村山ソース ¥367
干体地蔵ソース ¥420

ソースに限らず焼肉のたれやりんご酢

などあらゆる調味料を生産。最近では東村山名物武蔵野うどん用の「これぞ東村山うどんつゆ」を発売しました。現在の取扱いは市内のスーパーや酒店など15カ所。工場事務所へ出向けば購入できます。

「干体地蔵ソース」を後日トンカツにかけて試食してみました。とてもマイルドで自然な味。ソースを「おいしい」と実感しました。

最近の話題はポールスタアのソースを使って作る和菓子の開発。地元の「清水屋」と協同で「ソースde和菓子? コンテスト」を実施中です。はてさてどんなお菓子が試作中なのか、続いて清水屋さんへ歩くことに・・・

(株)ポールスタア
東村山市久米川町3-28-12
042 (395) 0554
<http://www.pole-star.co.jp>

郷土の銘菓にニューフェイス

「ソースで和菓子」このユニークなマッチングのアイデアを形にするのは東村山の老舗和菓子店「清水屋」三代目の松本國秋さん。求肥が入った「干体地蔵最中」、地蔵産の有機ブルーベリーを使った「八国山ブルーベリー饅頭」(八



干体地蔵最中 ¥158

国山ブルーベリーゼリー」が里に八国ブランドに認定され、長年の信用とおいしさを誇る和菓子店です。

ソースを使ったお菓子をこれまで何回か試作し、コンテスト実行委員会で試食されましたが、「饅頭は難しいですね。羊羹も作りましたがダメでした。カステラも作りましたよ」

今とびきり評判がいいのは「ソース大福」。ソースを餅に含ませ、餡は

東久留米の農産物を使った 「柳久保かりんとう」と「梅づぶぶ」

戦時中姿を消し、幻の小麦と言われていた「柳久保小麦」が復活し、東久留米市の産業振興にこの特産の小麦を活かそうと、うどんやパン、饅頭、かりんとうに使われています。

中でも市内の中谷製菓が作る「柳久保かりんとう」は「予想以上に売れています。食べやすく、パッケージもステキだとおみやげに買っていく方が多く」と滝山商店街「やまも酒店」の山下芳子さん。店内の棚には黒糖とアーモンドのかりんとうがずらりと並んでいます。やまも酒店ほか市内10店で取り扱い中。



柳久保かりんとう ¥380
梅づぶぶ ¥880

店頭にも市の特産品としてかりんとうの横に並ぶのは「東久留米からの梅だより梅づぶぶ」。東久留米産の梅で作ったワインです。甘口とドライタイプの2種。すっきりと飲みやすく、食前酒にぴったりと人気です。市内酒販店で取扱い中。

清瀬

清瀬といえは何と云って誇るニンジン。「清瀬にんじん焼酎君暮らす街」は昨年に続き、今年6月第2弾が5千本売出されましたが、1カ月で完売となり、人気ぶりが窺えます。「きよせにんじんジャム」は発売以来5年、ヘルシー食品としてすっかり定着したようです。(問)042(491)6648 清瀬商工会