



特集

モノ、だけじゃない。

想いが詰まった所沢ブランド特産品

「所沢らしさ」を追求した魅力ある逸品として所沢市が認定する「所沢ブランド特産品」。農産物、文化、伝統など、あなたの知っている所沢・あなたの知らなかった所沢をアピールできる商品がいっぱい！

認定品誕生のストーリーや開発者の想いをご紹介します。

☎産業振興課 ☎2998-9157

「所沢らしい」お土産をお探しですか？

「所沢の特産品って何？」

皆さん！お土産選びで悩んだことはありませんか？

「所沢ブランド特産品」は、所沢の魅力を伝える商品として選ばれた品々。お菓子、食品、飲料、酒類、雑貨など、あらゆる世代に喜んでもらえるラインナップです。

「所沢にはこんな魅力があるんだよ！」と自信を持っておすすめできる商品なのです。



所沢土産の「お墨付き」

国内外に持ち帰りできる「所沢らしい」お土産として認定された「所沢ブランド特産品」。条件を満たす商品の中から、さまざまな機関や団体の代表が参加する審査会を経て選ばれます。

◆所沢ブランド特産品の条件

- ▶ 地場農産物を活用している
- ▶ 地域資源や魅力を発信することができる
- ▶ 伝統的な文化・風習を活かしている

認定商品には、認定マークが付けられます。お土産選びのときは、ぜひチェックしてみてください。

所沢の豊かな自然が育んだ農産物や、所沢の歴史・伝統などを伝える、生産者や開発者の想いが詰まった商品の数々。そんなストーリーに耳を傾けて、「モノだけじゃない」お土産を大切な人に贈りませんか。



にしなみさき
仁科美咲さん

所沢ブランド特産品第3回検討会議審査委員の1人。

平成25年から「J:COMの所沢の情報番組「イイとこTV」のリポーターとして所沢の魅力を発信。北海道出身だが、「所沢が第二のふるさと、まちぞう（野老澤町造商店）が第二の実家」と公言する所沢ファン。

story1

祖父のどら焼きが原点。若き2代目の新食感どら焼き



おおちけんた
大地健太さん

「祖父が作る出来たてのどら焼きが大好きでした」という大地健太さん。50年続く店と大好きな祖父のどら焼きを残したいという想いで高校卒業と同時に祖父に弟子入りしました。

そんな若き2代目が生み出した新商品が、「所沢どら焼き 里のアロマ」。高級料亭にも卸されている所沢産の良質な里芋を使って、思い入れの深い「どら焼き」の新たなスタイルを作り上げました。

生地には2種類の里芋を使用。シーズンに収穫されたものをあえて冷凍し寝かせて使うことで、しっとりとした新食感が生まれます。商品名の「里のアロマ」は、ふるさと所沢の香りとともに、里芋をペースト状にする工程で香るクリームのような

いい匂いを表しています。

焼き台は、世界で1台の特注品。「里のアロマ」の皮は、両面をじっくり焼くという手間ひまをたっぷりかけて出来上がります。「開発から3年。焼き台も黒くいい色になって、なじんできました」という大地さん。あんを使う材料も、味はもちろん、生産者の人柄に惚れ込んだものを選んでるそう。そんな材料のひとつ、広島のレモンを使った季節限定の「広島瀬戸田レモンあん」は、銀座にある広島県のアンテナショップでも販売され、意外な場所から所沢の魅力が全国に発信しています。

「お子さんや若い世代にも受け入れられる新しい和菓子作りに、これからも取り組んでいきたいです」と意気込みを語ってくれました。

所沢どら焼き 里のアロマ

所沢産の里芋を生地に練り込み、もちもち感とふんわり軽い食感を両立。粒あん、狭山茶、ピーナッツバターのほか季節限定あん2種（桂木ゆず、広島瀬戸田レモン）の全5種類（税抜き1個186円）。

◆和菓子 宝月
美原町1-2924-24
☎2943-0032

