

広報

ところざわ

8月

令和2年
(2020年)
No.1181

発行/所沢市 ☎04-2998-1111(代表)
〒359-8501 所沢市並木 1-1-1
編集/広報課 ☎04-2998-9024
☎04-2994-0706
市 ■ <https://www.city.tokorozawa.saitama.jp/>

主な内容

- 4面 令和元年度決算概況
- 5面 市制施行70周年
記念式典
- 7面 事業者向け支援情報
/プレミアム付き商
品券を発行



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

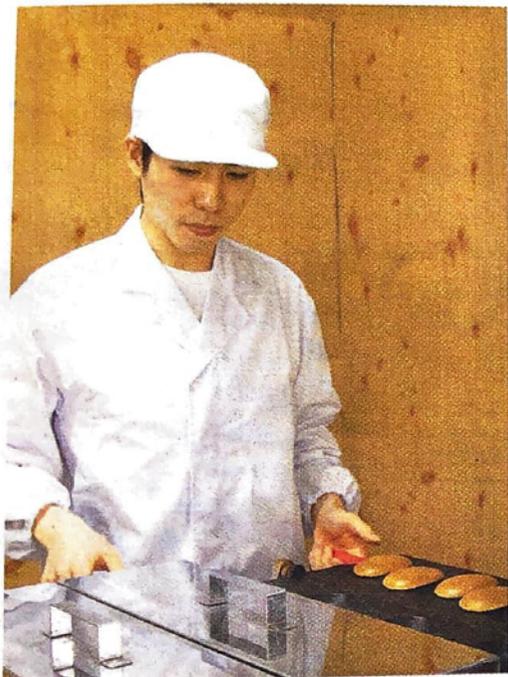


▲ 新型コロナウイルス感染拡大の影響で、内容変更場合があります。市 画や各問い合わせ先で最新情報をご確認ください(掲載情報は7月17日時点のものです)。

人口(前月比) 344,424人(-36人) 男170,567人(-3人) 女173,857人(-33人) ▲ 世帯数163,032世帯(+124世帯) 令和2年6月末現在

広報ところざわは、毎月1日に発行。戸別配布でお届けしています。配布のお問い合わせは、所沢市シルバー人材センター ☎2928-8695・☎2924-0630まで。

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。あんに使う材料も、味はもちろん、生産者の人柄に惚れ込んだものを選んでいそう。そんな材料のひとつ、広島瀬戸田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在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

