

苺のかけジャム

認定番号 2016-001



苺のかけジャム
130g 500円
190g 800円
250g 1,000円

「苺のかけジャム」は、完熟から過熟になった越谷産イチゴが使われています。ここに、ジャムの甘みをまろやかにするために、越谷産のはちみつを加え、仕上げに徳島産有機栽培のすだちを少し絞ることで、すっきりとした後味となっています。

また、このジャムの特徴は、流れるようなその柔らかさにあります。ジャムが固まるにはペクチンという成分が必要ですが、イチゴはもともとペクチンの量が少なく、熟れるとそれがさらに分解され、固まりにくくなります。一般的には市販のペクチンを加えてジャムが固まるようにしますが、カポナータのオーナーシェフである鈴木さんの、イチゴ本来の味を生かした無添加のジャムを食べてもらいたいという思いから、「苺のかけジャム」にはペクチンが加えられていません。

そのため、デザートだけでなく、カレーやピザにかけたり、そばつゆに少し混ぜたりと、さまざまな使い方ができるジャムになっています。



ある時、農家さんからイチゴのシーズンが終わる春以降になると、余ってしまうイチゴが出てくるという話を聞きました。春先でもおいしい越谷のイチゴを多くの人に味わっていただきたい、という思いから開発すること1年。ようやく形にすることができました。

苺のかけジャムの開発によって、越谷のおいしいイチゴを一年中楽しんでもらいたくことができるようになったと思っています。

所在地
東越谷
6-122-3
☎967-0077

営業時間
午前11時30分～
午後3時、
午後5時30分～
10時

定休日 水曜日



カレーに混ぜるとコクとうまみがプラスされ、奥深い味わいに



木の温かみを感じられる明るい店内は、店主のこだわりがずらり。市内の契約農家からも仕入れている新鮮な食材でいただくカジュアルイタリアン

地場野菜イタリアン カポナータ

オーナーシェフ
鈴木 実さん



レストランで使用する食材の中には、自分で農家さんの元へ足を運んで仕入れをしているものもあります。特に以前から市内のイチゴを使用したデザートはお客様に好評をいただいていた。

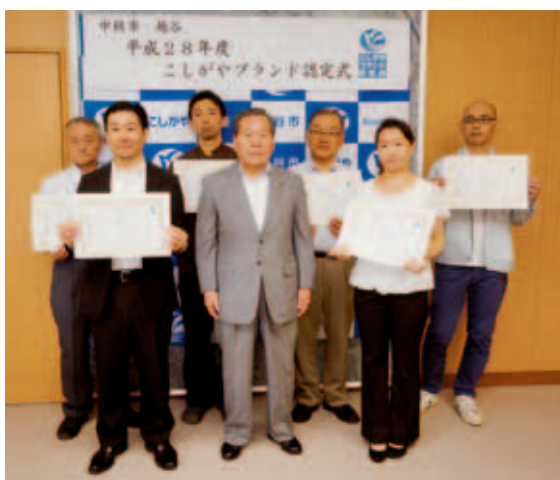
市内で製造や加工などされた優れた商品を、越谷市が認定する「こしがやブランド」も、平成23年度からの6年間で合計25品となりました。今号では、新規認定品5品を詳しく紹介します。

認定品を決定



こしがやブランドとは

市では、市のイメージや知名度の向上、さらには郷土愛（シビックプライド）の醸成を図るため、市内で製造・加工などされた優れた商品を「こしがやブランド」に認定し、その魅力を発信しています。



平成28年度は、地域の方に愛されている商品の掘り起こしを目的に、市民からの公募による推薦を受け付けました。「信頼性」や「地域性」、「独自性・優位性」に加え、越谷市のPRやイメージアップにつながるかという視点から総合的に審査。新たに5品を認定し、認定期間を満了する4品を再認定しました。

7月1日には、高橋市長から「こしがやブランド認定証」を授与する認定式が開催されました。



平成28年度

こしがやブランド

認定番号2016-002
越ヶ谷御殿



越ヶ谷御殿
1個 108円

「越ヶ谷御殿」の皮の原料には、麦焦がし粉という珍しい粉が使われています。麦焦がし粉を使用することで、独特の風味とほろほろとした食感を生み出しています。あんには、昔ながらの製法で練りあげた優しい甘さの黄身あんが使われ、麦焦がし粉の風味

とバランスの良い仕上がりになっています。
大麦を煎って粉にしたものが麦焦がし粉。食物繊維とミネラルを豊富に含むので、健康にも良いとされる



認定番号2016-004
越山栗



越山栗
1個 155円

まんじゅうを割ると出てくる大きな栗は、おいしくて食べ応えのあるものを使いたいというこだわりによるものです。栗は、できるだけ新鮮な状態で加工し、さらに栗本来の味が生きるよう無漂白のものを使用しています。こだわりは、主役の栗を包

むあんを使う白インゲン豆や生地に使う小麦粉にまでこだわり、完成するまで3年もかかったという一品です。
「ちゃんと栗の味がすること」にこだわって選んだ特別な栗



「越谷っ子」は、かつて越谷でさつまいもが採れたことからヒントを得て作られたお菓子です。形は細長く、子どもから年配の方まで食べやすいように工夫されています。あんは、白あんにさつまいも、ホイップクリーム、練乳を加え、甘さの中にさつまい



認定番号2016-003
越谷っ子



越谷っ子
1個 86円

もの風味が感じられるように作られています。さらに、仕上げにシナモンをまぶすことにより、さつまいものようなかわいらしい見た目を作り出しています。鼻へ抜けるシナモンの香りが後を引く「越谷っ子」は、癖になる味わいです。

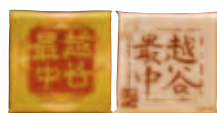
「越谷最中」で特にこだわったのは、粒あんに使う小豆だそう。産地から厳選した大納言が使われています。粒あんは、豆のつぶれ具合が肝心とされ、豆が割れたり、皮が固く口当たりが悪くなったりしないようにと、小豆を炊く作業にはとても神経が使われます。小豆を水に浸けて、弱火で



水と、砂糖と、大納言小豆。シンプルだからこそ、職人の技が生きてくる

じっくり煮込み、ざるにあげてあくを取る。水を替えてさらに煮込み、仕上げに蒸す。手間暇かけて「越谷最中」のあんは作られています。

認定番号2016-005
越谷最中



越谷最中
粒あん／白あん
各1個 163円

所在地
(越谷店)
赤山町1-88-6
☎964-3297

営業時間
午前9時～
午後6時

定休日 月曜日

〈大袋店〉袋山1421 ☎975-0013 営業：午前8時～午後7時30分
〈せんげん台店〉千間台西3-1-19 ☎979-1221 営業：午前9時～午後7時

銘菓処 **千菱**

安田 邦雄さん



「越ヶ谷御殿」を作った当時、全国でも麦焦がし粉を使ったお菓子はまだ珍しく、ご当地のお土産品としておもしろいと思っ作りしました。「越谷っ子」は、おかげさまで非常に人気の商品です。大袋のお祭り子どもたち「これを食べて元気な越谷っ子に育ってください」と言って配ったこともあり。地元を愛する心をお菓子で伝えたいと思っています。

所在地
恩間357
☎970-4581

営業時間
午前9時～
午後6時

定休日 火曜日

和菓子処 **たからや**

小林 松男さん



お菓子に使う材料はとにかくフレッシュなものにこだわっています。今回認定された越山栗は私の和菓子屋人生をかけて開発しました。その甲斐あってか市内だけでなく市外からも評判の声をいただいています。今回の認定を大変うれしく思っています。和菓子屋をやっている本当に良かった。ぜひお試しください。

おいしさ再発見! 再認定された商品

◆ 認定期間の3年を経過したものは、再認定の申請ができます。

認定番号2013-001

越谷ふあり (株式会社米菓桃の家)



もち米とうるち米を独自の割合でブレンドした鉄板焼せんべい
1袋378円
1箱(4袋入り)1,728円
南越谷1-2-24
☎985-1500

認定番号2013-002

越谷ロール(株式会社パティスリー・ビズ・ショコラ)



生地に米粉とこめ油、生クリームに寒天を使用したロールケーキ
1本920円
七左町3-12
☎989-0141

認定番号2013-003

慈姑サブレ (銘菓処 干菱)



越谷特産の慈姑を自社で粉末加工して製造したサブレ
1枚108円
5枚入り540円
恩間357
☎970-4581

認定番号2013-004

越谷くわい銘菓 (岡埜製菓店)



越谷特産の慈姑を使用した和菓子
くわい大福 1個110円
くわい饅頭 1個110円
くわいの里 1個150円
越ヶ谷本町6-3
☎962-2539
※販売時期は12月～4月

物産展示場にも遊びに来てね!

こしがやブランド認定品や伝統的手工芸品など、越谷市の特産品等を販売・紹介しています。

〈所在地〉 東武スカイツリーライン越谷駅東口 北側高架下
〈開場時間〉 午前10時～午後7時
〈問合せ〉 ☎940-5550
〈定休日〉 水曜日(祝日の場合はその翌日)、年末年始



こしがやブランド認定品を決定 まちは楽しい宝島

こしがやブランド 新規認定品を 試食しました!!

認定されたばかりの5品を、越谷総合技術高校の食物調理科3年生の皆さんに試食してもらいました。



よしがき かずま 吉崎 和真さん

おおしま はやた 大島 駿さん

まの 彩水さん

ひらばやし りゅう 平林 未宇さん

しみず まなみ 清水 愛美さん

越谷総合技術高校食物調理科の皆さん、今日はよろしくお願ひします。

全員「よろしくお願ひします」

早速ですが、今年度のこしがやブランド新規認定品を試食してもらいましょう。

色々な料理にちよい足し 莓のかけジャム

将来はパティシエ志望の吉崎さん、いかがですか?

吉崎(以下、吉)「無添加にこだわっているのがすごいと思ひますか?」



してムラになつたりするけど、これならムラにならなくていいですね。イチゴの種のつぶつぶが食感のアクセントになっていておいしいです!

コーヒーにも牛乳にも合う! 越谷つつ子

授業では和菓子班に所属している平林さん、いかがでしょうか?

平林(以下、平)「越谷つつ子は袋を開けた瞬間にシナモンの香りがふわっと。でも、和菓子にシナモン?」

真野(以下、真)「形が細長くて食べやすいし、なんだかわいいく。何かの形なのかな?」

「ヒントはぜひ見たい目!」
「周りが茶色くて中が黄色くて...さて何でしょう?」



全員「あ! さつまいもだ!」
「正解! 越谷でもさつまいもを作っていたことにちなんで中の黄身あんに混ぜてあるそうです。」

吉「シナモンだとなんとなくアップルパイのイメージでリンゴと合わせたりするけど、さつまいもも合うなんて!」

大「スイートポテトみたいないメージだね」

清「黄身あんがしっとりしていて生地とマッチしてる! 緑茶はもちろん、コーヒーにも合うね。小さい子どもは牛乳と一緒に食べてもいいかも」

麦焦がし粉ってどんな味? 越ヶ谷御殿

越ヶ谷御殿は、ある有名な戦国武将にちなんで名付けられたそうです。

全員(パッケージの裏の名前の由来を読む)

平「徳川家康? 越谷に家康のお屋敷があったなんて知りませんでした!」

真「平林さんは市外から通って



いるもんね。市内には家康の御殿跡の石碑があるんだよ」

平「すごい! 越谷の歴史がお菓子になっているのね」

「そうなんです。他にお菓子が気付いたことはないですか?」

吉「茶色い!」

全員(笑)

大「皮がクッキーみたいにゴツゴツしているけど、食べると柔らかいな」

清「皮がサクサク、ホロホロしていて新食感! まわりの粉砂糖もいい感じ!」

「茶色い」は、皆笑ったけどそこに気付いて欲しかったんです。茶色の秘密は麦焦がし粉です。その麦焦がし粉を好きだったと言われているのが徳川家康です。

平「おお! つながってる! いった粉にしてるから香ばしいんだ! 素朴な香り!」

真「家康も甘党だったのかな?」
全員(笑)

割ると出てくる栗にびっくり! 越山栗

中には何が入っていると思ひますか?

全員「栗!」

「名前に入っているから簡単でしたね。お店のご主人がこだわり抜いた特別な栗をぜひ食べてみてください。」

平「包みを開けたときから、うつすら栗のシルエットが見えて



いたけど、期待を裏切らない栗の大きさでした」

吉「中の栗の色が、本来の栗の色みたい。甘露煮よりむき栗に近い味がする」

大「栗が好きだから、今回の認定品の中で気に入ってました」

真「あん」と皮が密着していて、プカプカ浮かないから中身が崩れてこない...、あんがしっとりして栗をしっかり包んでいるからですね」

栗の味を大切にするために採れてすぐの新鮮な栗を使っているそうです。漂白していない栗を使っているのでとにかく栗



の味が濃いです。
清「栗が大きくて甘くて、今まで食べた栗の中で一番おいしかった! 授業ではカステラを作ったけど、栗の入ったお菓子も作ってみたいな」

食感の違いが楽しい 越谷最中

最後の感想は...お米を使ったお菓子作りの班に所属している大島さんからどうぞ。

大「大きい! 重い! あんがたっぷり! 驚きの連続!」

平「お餅だ! これだけ大きいとあんが



多すぎて飽きちゃうけど、お餅が入っていて食べながら気分転換できる感じ!」

吉「割ってみて、まず餅にびっくり。それから粒あん、さくつとした最中、それぞれの食感の違いが楽しめるね」

真「小豆あんの照りが黒に近い濃い色で、つやつやしてきれい

...。それに豆の粒が立っている」

「弱火でじっくり煮ることで豆がほどよく潰れ、小豆の皮が口に残らないあんになるんだそうです。」

清「粒あんって苦手だったけどこれは食べられる。豆の形が残っているのに皮が固くなって食べやすいです」

「笑顔の絶えない素敵な試食会になりました。真剣に食べ物のプロを目指すキラキラした目を見て、いざれ今日のメンバーの中から、未来のこしがやブランド認定品事業者が出てくれたらうれしいな、と思います。その時はぜひ取材させてくださいね! 今日は本当にありがとうございました!」

全員「ありがとうございました!」



「ありがとうございました!」