



Made in +勝

十勝を

まるごと

おいしく

食べる本

十勝ごちそう共和国



生きたおもしろさと、  
生きている。

「その土を、どう調理するかは自分次第だ」

この地で農業を始めた時、人々はそう教えてくれた。

野生の土から、おもしろさは生まれない。

じつくりと、大切に手をかけ、

自然の持つ力を引き出すことが、作物にとって大事なのだと。

彼らは、食卓にもその知恵を生かしていた。

素材そのものの持つ力を壊さず、そつと手を加える。

そうすると元気な素材たちはみるみる応えてくれる。

その「生きた」おもしろさに、

自分の身体が食べ物でできていることに気づかされる。

明日を動かすのは、この食事なのだ。

これから紹介するのは、

十勝ごちそう共和国の台所で教わった「素を味わう」料理たち。

素材力の生きた料理は、心においしい。



■ ■  
■ ■  
Made in 十勝



## すっぴん野菜は、濃い。

熱を冷ます夏野菜に、寒さから身体を守る秋冬の根菜。

人々を守るかのように巡り巡る、旬の恵み。

その時期の野菜を茹でて塩をパッと振るだけで、

なんと力強い味がすることか。

そう、十勝の大地で育った生命力あふれる野菜たちには、

難しい料理の技も、特別な道具も不要。

大切なことは、

旬の素材としっかり向き合うこと。

そして、心のこもったひと手間を加えること。

ただこれだけで、嘘のように素材本来のおいしさが際立っていく。

素材が主役のごちそうを食べよう。

今日も十勝の野菜をいただきます。



ゴロゴロ、ホクホク、  
唯一無二の主役



穫れたてをホクホク味わうもよし、じっくり寝かせて甘みを楽しんでもよし。ビタミンCやカリウムが豊富で別名「畑のりんご」と言われるそれは、いつでも食卓の主役となって家族の中心にいる。

「今日はいいあんばいだな」じゃがいもの花が満開になった7月中旬、芽室町で農業を営む栗野秀明さんは、その葉を一枚一枚熱心に見つめていた。色が濃すぎてもダメ、薄すぎてもダメ、土の中のじゃがいもの微妙な変化を読み取って、我が子のように大切に育てあげている。「うちのホツカイユガネは皮付きのまま揚げて、塩をパラッと振ったら最高よ！」  
そうそう、素材の個性を見極めた食べ方。そこそが十勝の食の醍醐味なのだ。



白ワインビネガーのほんのりとした酸味が、  
メークインの甘さを際立てる

## ポテトサラダとラディッシュ

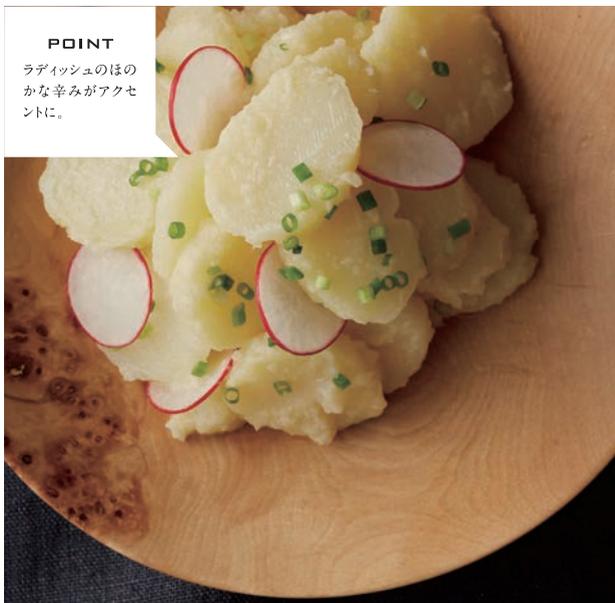
材料[4人分]

じゃがいも(メークイン) ……中5個	サラダ油(ひまわり油がおすすめ)
A   塩 ……小さじ1	……大さじ4
砂糖 ……小さじ1	ラディッシュ(薄切りにする) ……2個
白ワインビネガー ……大さじ2	小ねぎ(小口切りにする) ……2本
B   マスタード(ペースト) ……小さじ1	
砂糖 ……少々	
塩、白こしょう ……各少々	

作り方

- ①じゃがいもを鍋に入れ、かぶるくらいの水とAを加えてゆでる。
- ②ボウルにBを入れ、サラダ油を少しずつ加えながらよく混ぜる。
- ③①を湯切りして皮をむき輪切りに。ボウルに移して②を絡める。
- ④粗熱がとれたら、ラディッシュと小ねぎを散らす。しばらく置くと酸味が抜けてマイルドな味に。

POINT  
ラディッシュのほんのりとした酸味がアクセントに。



POINT  
焼く際、下にオイルが溜まるので10分ごとじゃがいもにかけます。

キタアカリの風味をチーズでまろごと閉じ込め、  
カリっと、ホクっと、新食感に

## ポテトのパルメザン焼き

材料[4人分]

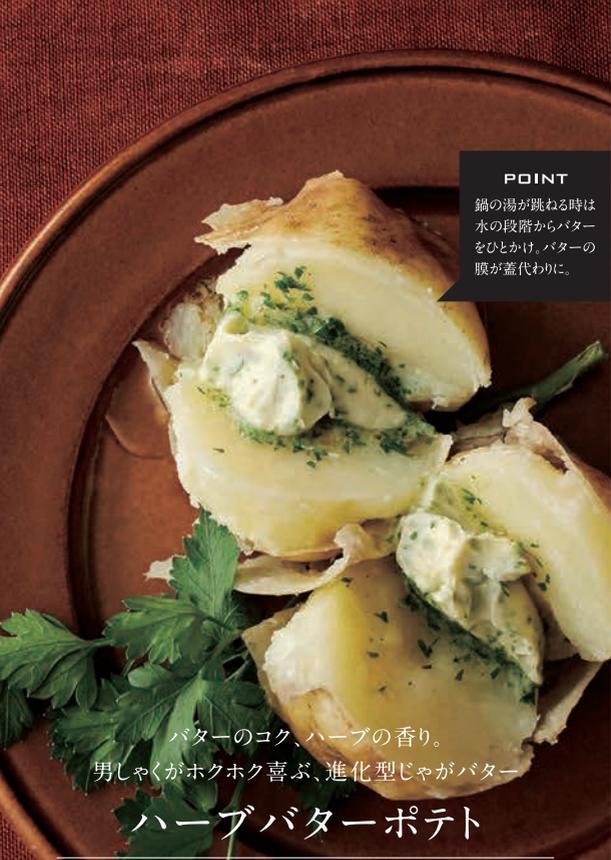
じゃがいも(キタアカリ) ……大8個	サラダ油(ひまわり油がおすすめ)
バター ……25g	……大さじ1と1/3
	パルメザンチーズ(すりおろす) ……30g

作り方

- ①オーブンは200度に予熱する。
- ②じゃがいもは皮をむいて洗う。2/3程度の深さまで5mm間隔で切り目を入れ、さらに洗ってデンプンを落とす。
- ③耐熱皿に②を並べる
- ④小鍋にバターとサラダ油を入れて弱火にかけ、バターが溶けたら③にかける。
- ⑤オーブンで30～35分焼き、パルメザンチーズをかけてさらに10分ほど焼く。

POINT

鍋の湯が跳ねる時は水の段階からバターをひとかけ。バターの膜が蓋代わりに。



バターのコク、ハーブの香り。  
男らしくがホクホク喜ぶ、進化したじゃがバター

## ハーブバターポテト

材料[4人分]

じゃがいも(男じゃく) ……大4個	レモン汁 ……少々
A   塩 ……小さじ1	B   レモンの皮(すりおろし) ……少々
砂糖 ……小さじ1	タバスコ ……少々
バター ……200g	塩、白こしょう ……各少々
パセリ(イタリアンパセリがおすすめ)の葉 ……5g	

作り方

- ①じゃがいもを鍋に入れ、かぶるくらいの水とAを加えてゆでる。
- ②バターは室温に戻し、泡立て器でなめらかにする。
- ③②にBを入れて混ぜ、塩、白こしょうで味を調え、みじん切りにしたパセリを加える。
- ④①を湯切りして半分に切り、③をのせる。残ったハーブバターは冷凍保存もできます。



**POINT**  
 なによりも温度管理  
 が大切。温度計を  
 使いしっかり80度  
 キープを。



食卓のサンサン太陽  
 甘くって鮮やか、  
 ふわふわとにんじんの葉が風にそよぐ  
 よぐ広大な畑。音更町の茂古沼美則さんは、まっすぐと凛々しく伸びたにんじんを育てるために、土作りに勤しんでいた。「小石や粘土は大敵。整地のためのロータリーがけは命だよ！」足元に広がるベッドのようなふかふかの畑は、茂古沼さんの信念の賜物だ。  
 子供の頃は苦手だったけど、いつの間にか定番になっていた野菜。冷やして、洗って、切るだけで、まあおいしいこと、おいしいこと。  
 昼は太陽がサンサンと降りそそぎ、夜は一転して気温がぐんと下がる。だから、十勝で育ったにんじんたちは、味が濃くて甘い。皮のすぐ下にカロテンが多く含まれているので、料理をする時は薄く薄く皮むきを。



にんじんのフルーティな味わいを再発見。  
 デザート感覚で食べたい、子どもも喜ぶ一皿

### にんじんのグラッセ

材料[4人分]  
 にんじん……………2本  
 塩……………少々  
 バター……………30g  
 砂糖……………大さじ2

〈バニラ塩〉  
 バニラビーンズ(1本)のさやから種を取り出し、保存容器に種とさや、粗塩(30g)を入れ1週間ほど置く。  
 〈カフェパウダー〉  
 コーヒー豆(2粒)をすり鉢に入れて細かくすりつぶす。

- 作り方
- ① にんじんは皮をむいて輪切りにし、硬めに塩ゆでする。
  - ② 別の鍋にバターを入れて中火にかけ、溶けたら砂糖を加える。湯切りした①を入れ、にんじんの両面にツヤが出るまで炒める。
  - ③ 器に盛り、バニラ塩またはカフェパウダーをお好みで。

黒こしょう&ビネガーでピリッとパンチを効かせた、  
 華やかフレッシュサラダ

### にんじんとオレンジのサラダ

材料[4人分]  
 にんじん……………2本  
 オレンジ……………2個  
 A | 白ワインビネガー……………小さじ1  
 塩、粗びき黒こしょう……………各少々

オリブオイル……………大さじ2  
 カシューナッツ……………35粒

- 作り方
- ① にんじんは皮をむいてピーラーでリボン状にスライスする。
  - ② オレンジは果肉をカットし、残った実から果汁(大さじ1)を搾り出す。
  - ③ ボウルにオレンジ果汁とAを入れて混ぜ、オリブオイルを少しずつ加えながら混ぜる。
  - ④ ①を入れて絡め、5〜10分ほど置く。
  - ⑤ オレンジの果肉を加えて混ぜ、器に盛ってカシューナッツを散らす。

栄養そのまま、しっかりおいしい。  
 フランス発祥の真空調理法をお家で簡単に

### にんじんと生姜のスービー

材料[4人分]  
 にんじん……………2本  
 生姜……………6g

A | バター……………10g  
 三温糖……………小さじ1  
 塩……………少々

- 作り方
- ① にんじんは皮をむき、長さ2〜3cm大に切る。生姜は皮をむき、厚さ2mmの薄切りにする。
  - ② ファスナー付きの耐熱性の保存袋に①とAを入れ、しっかりと空気を抜いて口を閉じる。
  - ③ 大きめの鍋に湯を沸かし(80度)、②を入れて、温度を保ったまま50分ほど加熱する。



みんなの人気者は  
気難しくて、奥深い

土を払って皮を削ぎ、その場がぶり。真夏の帯広大正、自慢の大根を頬張りながら100haの畑を見渡す道下隆宏さんの姿があった。「好きだからできる仕事だなあ」ぼつりと呟いたその顔は自信に満ちあふれていた。大根はとにかくストレスに弱い。些細なことでもへそを曲げ、



ねじれてしまう。まるで気難しい人に接するように、気を回して育てることが大切なのだ。

道下さんがこんなことを教えてくれた。大根は首から先端にかけて徐々に辛みが増していく。優しく丸く描くようにおろすと甘くなり、ガリガリ力まかせにおろすと辛みが強まる。その味で、おろした

人の気分がわかるという。今日の食卓の大根おろし、どんな味でしたか？



**POINT**  
スパイスたっぷりのピクルス液は、だいこん以外の野菜とも相性抜群。



爽やかな酸味とスパイシーな後味にやみつき。  
たっぷり作って毎日の定番に  
だいこんのピクルス

**材料**[4人分]  
だいこん(真ん中がおすすめ) … 400g  
水 … 220ml  
りんご酢 … 170ml  
グラニュー糖 … 大さじ1と2/3  
三温糖 … 大さじ1  
塩 … 小さじ1  
マスタードシード(ホール) … 3g  
コリアンダー … 10粒  
白粒こしょう … 6粒  
オールスパイス … 1粒  
クローブ … 1個

**作り方**  
①だいこんは皮をむいて2cmの角切りにする。  
②鍋にAを入れて泡立て器で軽く混ぜ、火にかける。沸騰したら火を止め、室温で冷ます。  
③清潔な保存容器に①と②を入れて、冷蔵庫で15時間ほど寝かせる。

鮪にバラリと隠した塩が、素材の力をアップ。  
ひと口頬張るごとに新鮮な味わい  
だいこんと鮪のカルパッチョ

**材料**[4人分]  
だいこん(皮をむいたもの・先端がおすすめ) … 80g  
まぐろ(赤身・刺し身用) … 120g  
塩(シーソルトがおすすめ) … 少々  
スライスアーモンド … 大さじ1

かいわれだいこん … 適量  
エクストラバージンオリーブオイル … 適量  
黒粒こしょう … 10粒

**作り方**  
①フライパンにスライスアーモンドを入れて、こんがりから煎りする。  
②だいこんは長さ10cm位のせん切りにする。  
③まぐろは15gずつに切り分けてラップで挟み、めん棒などでたたいて薄くばす。ラップを取って内側に軽く塩を振る。  
④②とかいわれだいこんを1/8量ずつのせて巻く。器に盛ってEXV.オリーブオイルを振りかけ、①とつぶした黒粒こしょうを散らす。



**POINT**  
鮪の色が変色してしまうため、塩を振る時は必ず内側に。

カラッと揚げてうまみを凝縮。  
だいこんの優しい甘みに驚かされる一品  
だいこんのフライ

**材料**[4人分]  
だいこん(厚さ3cmにカットしたもの・葉に近い部分がおすすめ) … 4個  
塩、白こしょう … 各少々  
小麦粉、溶き卵、パン粉 … 各適量  
揚げ油 … 適量

A マヨネーズ … 50g  
マスタード(ペースト) … 大さじ1

**作り方**  
①だいこんは皮をむき、中心を型などで縦り抜いてドーナツ状に。  
②①をラップで包み電子レンジで加熱し、キッチンペーパーでだいこんの水気を取って全体に塩、白こしょうを振る。  
③小麦粉、溶き卵、パン粉の順に衣を付け、160度の油できつね色に揚げろ。  
④器に盛り、合わせたAを添える。



**POINT**  
だいこんをドーナツ状にくり抜くことで、全体に火が通りやすくなる。



心もからだも喜ぶ、  
まあるい優等生

時にごちそう  
として、時に食  
卓の定番とし  
て、いろんな表  
情を見せる万  
能野菜。緑の  
栄養タンクと  
称されるこのひ  
と玉で、どれだけの料理が楽しめる  
のだろうか。



十勝の鹿追町のキャベツ畑を覗くと、まるまるとしたキャベツの収穫が始まっていた。23歳のときから畑を営む高野直樹さんは、この日も五感を働かせながら作物と向き合っていた。東から風が吹くと、近く天気が崩れるサイン。収穫を早めるか、待つか、その見極めがすべてを左右するのだ。  
「うん、頭がかたく締まってる。いい出来だね」  
良質なキャベツは巻きが密でずっしり重い。甘みも栄養もぎゅっと詰まったまあるいキャベツ。さて、今日はどう食べよう。

さっぱりとした酸味とカラメルのコクが好相性。  
置くともろやかでより味わい深く

## カラメルキャベツサラダ

材料[4人分]

キャベツ……………1/2個  
砂糖……………40g  
A | コンソメスープ……………100ml  
白ワイン vinegar……………50ml  
サラダ油(グレープシードオイルがおすすめ)……………50ml  
B | 塩、白こしょう、クミンシード……………各少々

作り方

- ①大きめの鍋で千切りにしたキャベツを30秒ほど塩ゆでして冷水に取る。キッチンペーパーで包んで水気を絞り、ボウルに入れる。
- ②鍋にコンソメスープを入れて火にかける。沸騰直前ににんじん、じゃがいも、ソーセージ、キャベツ、長ねぎの順に加えて煮込む。その際、野菜を入れる度に塩を少々を加える。
- ③①にあたたかい②を入れて混ぜ、Bで味を調える。冷めたらサラダ油を入れて混ぜ、冷蔵庫で冷やす。



スープのうまみは、キャベツのうまみ。  
心までシアワセに満たされる具たくさんポトフ

## キャベツを味わうポトフ

材料[4人分]

キャベツ……………小1/3個  
ウイナーソーセージ……………4本  
じゃがいも(メークイン)……………大2個  
コンソメスープ……………1000ml  
にんじん……………70g  
塩……………適量  
長ねぎ……………70g  
A | 塩、白こしょう、ナツメグ各少々

作り方

- ①キャベツと皮をむいて水にさらしたじゃがいも、にんじんを2~3cm大に、長ねぎは長さ2cm、ソーセージは1cm大の輪切りにする。
- ②鍋にコンソメスープを入れて火にかける。沸騰直前ににんじん、じゃがいも、ソーセージ、キャベツ、長ねぎの順に加えて煮込む。その際、野菜を入れる度に塩を少々を加える。
- ③じゃがいもに火が通ったらAで味を整える。



キャベツの甘みを引き出す豚肉のほのかな塩気。  
ボリュームたっぷりの食べ応えもうれしい

## 豚ロールきゃべつ

材料[4人分]

キャベツ……………小1/2個  
豚バラ肉(スライス)……………16枚  
オリーブオイル……………大さじ1  
塩、白こしょう……………各適量  
A | コンソメスープ……………150ml  
バター……………15g

作り方

- ①キャベツは4等分のくし形に切り、豚肉を4枚ずつ巻く。
- ②鍋にオリーブオイルを熱し、①を入れて軽く塩、白こしょうをし、両面を中火で炒める。
- ③Aを入れてふたをし、15分ほど煮込む。塩、白こしょうで味を調える。

POINT  
煮込む際にタイムを2本加えると格段においしく。



辛みも、甘みも、  
サラサラおいしい

北海道の長い長い冬、雪解けを待つのは人だけではない。3月初旬から準備を始めたたまねぎの苗たちも、その日を今か今かと待っていた。出番は土がしっかりと見え、乾燥した晴れの日。そこから長い間、昼の太陽を浴び、キリッ

と冷えた夜を越え、じつくり土の中で栄養を吸収していく。十勝平野の真ん中に広がる幕別町。真夏に佐渡孝徳さんのたまねぎ畑を訪れると、葉がウェーブを描きながらそよそよと揺れている。「葉をしっかりと見て、病気になるてないか見てるんだよ」太り始めたたまねぎの頭が、ひよっこり土から覗く姿が愛らしい。くったり煮込んで甘みを味わおうか、そのままサラダにて辛みを味わおうか。常備しておけば、毎日楽しい。



たまねぎの辛みを消すマスタード×黒こしょう。  
香り高いハーブを散りばめ、さっぱりと

## ハーブが香るオニオンサラダ

材料[4人分]

たまねぎ(皮をむいたもの) … 1個 塩、黒こしょう … 各少々  
A エクストラバージンオリーブオイル … 大さじ1と1/3 好みのハーブ(チャービル、レモンバーム、イタリアンパセリ、チアブなど) … 適量  
粒入りマスタード … 大さじ1  
レモン汁 … 少々

作り方

- たまねぎは繊維に沿って薄く輪切りし、さっと洗って氷水に10分ほど浸す。キッチンペーパーで包んで水気を絞る。
- ボウルにAを入れて混ぜる。①を加えて絡め、塩、黒こしょうで味を調える。
- 器に盛ってハーブを添える。



**POINT**  
串を刺して焼き加減の確認を。柔らかくてもまたおいしい。

たまねぎの甘みを深める、名脇役アンチョビ。

豪快でありながら繊細な味わい

## たまねぎのホイル焼き

材料[4人分]

たまねぎ … 4個 アンチョビペースト(またはフィレ) … 20g  
はちみつ … 小さじ4 白こしょう … 少々  
タイム … 4本  
バター … 60g

作り方

- オーブンは200度に予熱する。
- たまねぎは皮をむき、2/3程度の深さまで放射線状に8等分の切り目を入れる。
- アルミホイルにたまねぎを1個ずつのせ、はちみつをかけ、(タイムをのせるとさらにおいしく)包む。オーブンで35分ほど焼く。
- 小鍋にバターを入れて溶かし、アンチョビペースト(フィレの場合はよく刻んだもの)を加えて白こしょうで味を調える。
- ③を取り出してアルミホイルを開き、④をかける。

バターの香りととろみで、身体の芯まであったかく。  
ひと口、またひと口と食べたくなる優しい味

## たまねぎのスープ

材料[4人分]

たまねぎ … 中2個半 小麦粉 … 大さじ1と1/3  
A | バター … 30g B | 水 … 900ml  
| オリーブオイル … 大さじ1と1/3 | 白ワイン … 40cc  
砂糖 … 少々 タイム … 2本  
塩、黒こしょう … 各適量

作り方

- たまねぎは食べやすい大きさにスライスする。
- 鍋にAを入れて弱火にかけ、バターが溶けたら①と砂糖、塩、黒こしょうを加える。強火にし、絶えず混ぜながら軽く色付くまで炒める。
- 火を止め、鍋の中が落ち着くまで混ぜ続ける。さらに小麦粉を入れてしっかりと混ぜて中火にかける。
- Bを加えて強火にかけ、沸騰したら塩を加えて中火で10分ほど煮込み、塩、黒こしょうで味を調える。タイムを加えるとさらにおいしい。



受け継がれてゆく大地と、  
フロンティア精神

十勝は“恵まれた大地”と言われる。日高山脈と大雪山系がもたらす清らかな水、朝晩の寒暖の差が激しい気候。こんなにも恵みにあふれた土地は他にない。ただ、現在のよう作物にとっての恵みの土地となったのは、明治16年に訪れた『晩成社』一行らの開拓があったからに他ならない。

荒れ果てた土、予想を遥かに超える冷害、水害。そして作物の大敵である病虫害。ここで農業を営むのは不可能ではないのか…？しかし彼らは苦境に立ち向かい、この地で闘うことを決心するのだった。

農業王国を生み出した鍵は、この人々のフロンティア精神にある。それは、土とともに今も十勝の人々に受け継がれている。



**POINT**

きれいな色で焼き上げるためにも、ながいもは厚めに皮をむいて。



外はカリカリ、中はモチモチ。

香ばしさと小ねぎのアクセントがクセになる

## ながいものパンケーキ

材料[4人分]

ながいも(厚めに皮をむいたもの)	小ねぎ	2本
……………200g	オリーブオイル	適量
A   かたくり粉	……………	大きじ2
小麦粉	……………	小さじ2
塩	……………	小さじ1/2

作り方

- ①ながいもはすりおろしてボウルに入れ、Aを加えてよく混ぜる。
- ②小ねぎは小口切りにし、①に加えて混ぜる。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱して②を1/4量ずつ入れ、両面をこんがり焼く。

食感豊かなくるみのドレッシングが、  
ながいもの風味を引き立てる

## ながいものホクホク焼き

材料[4人分]

ながいも(皮をむいたもの)	…250g	エクストラバージンオリーブオイル	……………	小さじ1
A   白ワインビネガー	……………	大きじ1と1/3	……………	小さじ1
レモン汁	……………	少々	……………	適量
塩、白こしょう	……………	各少々	……………	15g
サラダ油(ひまわり油がおすすめ)	……………	大きじ3	パセリ(イタリアンパセリがおすすめ)の葉	……………
				10枚

作り方

- ①ながいもは厚さ5mmの輪切りにする。
- ②ボウルにAを入れて混ぜる。サラダ油、EXV.オリーブオイルの順に少しずつ加えながら混ぜる。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、①の両面をこんがり焼く。
- ④熱いうちに②に入れて絡め、粗熱を取る。粗みじん切りにしたクルミと千切りにしたパセリを加えて混ぜる。



**POINT**

クセがないひまわり油を使うことで、よりおいしく。



スパイスが複雑に絡み合う一口フライ。  
お酒のおつまみにもぴったり

## ながいものフライ

材料[4人分]

ながいも(皮をむいたもの)	……………	250~300g
A   カレー粉、ターメリックパウダー	……………	各小さじ1/5
塩(シーソルトがおすすめ)	……………	大きじ1と1/3
揚げ油	……………	適量

作り方

- ①小さめの器にAを入れて混ぜ、塩を加えてさらに混ぜる。
- ②ながいもは2、3cmの角切りにし、キッチンペーパーで水気を取る。150度の油でカラッと揚げる。
- ③器に盛って①を添える。

ながいも

Made in 十勝



世界に認められた、  
白い万能野菜

「ながいもにはね、スイッチがあるんだよ」

帯広川西、高さ3メートルのネットが目を引く藤田光輝さんのながいも畑。ネットの上にツルが伸び、太陽の恵みが満タンになるとスイッチオン。土の中のながいもに栄養がググッと集まり、ながいもが大きく成長しはじめるという。

そして大きくなったながいもは半分だけ秋掘りとして、残りの半分は、天然の冷蔵庫”と言われる土の中で越冬し、春掘りとして出荷されていく。きめ細やかで、真っ白で、粘りが強い。さすが、世界に誇る川西のながいも。「料理の失敗がないでしょ、栄養満点でしょ、これは万能野菜だよ！」なるほど。こんがり焼いても生でもおいしい。年中食べられるのが、またうれしい。



# 十勝の豆一筋

伝統を守り続けて、

麻布十番  
浪花家  
総本店

昔ながらの餡子の味、  
これだけは譲れない

フツフツフツフツ：使い込まれた大きな羽釜の中で、餡子になる瞬間を待つ小豆。ここでは、毎日たいやき2,000個分の餡子をお店で炊いている。

「餡子っていうのはね、甘いものなの。味の濃い豆を使っていれば、甘みがあっても負けないでしょ。だからうちには十勝産の小豆しか使わないの」

明治42年に創業された、元祖たい



やき屋「浪花家総本店」。4代目店主の神戸将守さんは小豆への想いを熱く語ってくれた。たいやきは餡子を食べるおやつ。だからこそ、主役はしっかりとした味を持つていなければならぬ。数々の小豆を試した結果、十勝の小豆にたどり着いたという。

「昔ながらの豆の味。しっかりとした豆の味。この風味は他にはないよ」

口に入れた途端、ウエハースのようにとける薄皮に、どっしりとした餡子の味。食べ応えがあるのに不思議と飽きがこない。

「それぞれの町の、それぞれのたいやきがあつていい。いろいろある中で、うちのたいやきを食べて『お！』と思ってもらえたらうれしいね」

当たり前前の餡子を、当たり前前に食べられる。そんな今では希少となった贅沢。伝統を背負った神戸さんの想いが、小さな二尾に込められていた。

「いらっしやい」威勢のいい声が聞こえる店内。お馴染みの味を求めるお客さんが絶えない。  
【たいやき】150円(税込)



浪花家総本店 〒106-0045 東京都港区麻布十番1-8-14

バゲットの概念を覆す、  
それが十勝産小麦

M A D E I N T O K Y O をコンセプトに、東京から世界へ発信するパンを作り続けている『ポワン エリーニュ』。ここに『十勝』という名のバゲットがある。

「バゲットと言えばクラスト(パンの外側)を味わう硬いパンですよ。ね。逆の発想で作ったのがこちらなんです」

総括部長の和田尚悟さんに差し出された『十勝』。まずその見た目に驚かされた。しっとりツヤのある生地と、それを包み込む極薄いクラスト。カットされたひと切れを持ち上げると、しなる。こんなバゲットは他にない。

「このしっとりもっちりした食感を表現するために探していた小麦。それが日本の、そして北海道十勝産のものでした」

# 十勝の小麦 でなければ、

この味は生み出せない。

ブレンドしたのは十勝の代表的な小麦『きたほなみ』『キタノカオリ』『春よ恋』。口に入れた瞬間広がるお米のような甘み、そしてもちもちとした食感、噛むほどに小麦の味が増してゆく。2009年頃に販売されたこのパンは、今やリピート率ナンバー1の看板商品となっているのだとか。

「十勝産の小麦は、香ばしさや甘みのバランスが絶妙。安定した品質も素晴らしいですね」

T O K Y O 生まれの『十勝』。固定概念にとられない自由な発想が、十勝の魅力をも引き出していた。



店内で焼き上げられた約40種類のパン。『十勝』以外にも十勝産小麦を使用したパンが並ぶ。  
【十勝】465円(税込)

ポワン エリーニュ 〒100-6590 東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビルディングB1F

丸の内

ポワン  
エリーニュ