2019年 6月1日号



## 新たに生チョコやタコせんべいなど

かながわの名産100選は、神奈川県の伝統と風土に培われた物産(工芸品、加工食品、農林水産品等)の中から県民のみなさんや各団体などからの推薦を受けて、神奈川の名産と呼ぶにふさわしい100の品目を選定したものです。前回の選定から10年以上が経過し、観光客のニーズも変化していることなどから、魅力的な逸品や地域で人気のご当地グルメなどが新たに選定されました。

茅ヶ崎からは「生チョコ」、「湘南しらす丼」、「湘南七宝焼」、「タコせんべい」の4品目が追加されました。 ふるさとのお土産やお中元などに、ぜひご活用ください。

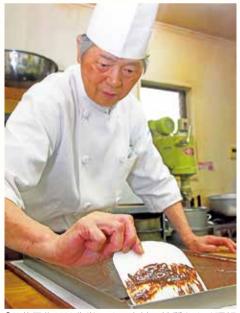
【產業振興課商工業振興担当】

有限会社湘南ちがさき屋十大 | 代表取締役 高橋十大さん

## ∖ 新たに選定された4品目のうち、生チョコとタコせんべいの開発秘話を聞きました //

湘南ル・ショコラ・Bunzoo | オーナーシェフ 小林正和さん

## 試行錯誤で誕生した「努力の結晶」



「お菓子作りは化学です。素材の性質をよく理解 して組み合わせることが大事」と語る小林さん

「他店にはない、一度食べたらまた食べたくなるチョコを作りたかった」。

法にたどり着きました。

これまでにない滑らかな口溶けが 特徴の生チョコは業界に革新をもた らし、製菓会社などからの要請に応 え各地で作り方を指導したことから 全国に展開され、広く親しまれるよ うになりました。

茅ヶ崎に店を構えて10年。まだまだ作りたいお菓子がたくさんあるという小林さんは、「地域の方が気軽に通えるお菓子教室もやりたい」と楽しそうに話してくれました。

## 江の島で見たタコがヒントに

南湖のお茶専門店の 2代目だった高橋さん。 お茶を飲む習慣が薄れ つつある中で新しいさ考えていた時、よく釣りに行っ ていた江の島近辺でも 量に捕れるタコを見 て、「このタコを使って 地域の名物となる商品 を作れないか」と思い 付きました。

20年前はまだ湘南名物と呼ばれるものが

なく、当時流行していたスパイシーなスナック菓子からヒントを得て、ピリ辛味の「タコせんべい」を開発。店のレジ横に試作品を置くと、「あっという間に」人気商品になりました。その後も茅ヶ崎で捕れたしらすを使用した「茅ヶ崎しらすせんべい」など、お客さんからの要望に応えて次々と商品を生み出しました。

「その土地の良いものを生かすのは商売人の義務。地域を盛り上げたいという気持ちで日々の仕事に取り組んでいる」という高橋さん。今後も他のお店と協力して、さまざまな分野の湘南名物を増やしていきたいそうです。



絵が得意な高橋さんはパッケージデザインも手掛けている



100%湘南産のタコを使ったタコせん べいは、湘南みやげの定番に



高級感があり、お礼やお祝いの贈り物 として購入する人も多い