

季寄せ蕎麦 柏や 冷製キウイそばがきぜんざい

「冷製キウイそばがきぜんざい」とは？
 ～「季寄せ蕎麦 柏や」の岩崎さんに聞く～

冷製キウイそばがきぜんざい製作秘話

— そばがきぜんざいを作ったきっかけは？
 平成22年に三鷹商工会が創立50周年を迎えるにあたり、記念事業として「三鷹シラングルメコンテスト」というグルメ企画を開催しました。これは新メニューを開発する良いきっかけとなると思い、料理長とともにキウイと牡蠣の前菜など、3点のレシピを考案しました。その中で金賞をいただいたのが「冷製キウイそばがきぜんざい」です。

— 苦心されたのは、どういった点ですか。
 やはり三鷹の特産ということでキウイフルーツを使用しましたが、強い酸味をどう抑えて美味しくデザートに仕上げるか、という点で一番苦労しました。

実はTAKA-1に選ばれている現在の「そばがきぜんざい」のレシピは、最初のものからいろいろと改良を加えています。「三鷹シラングルメコンテスト」の金賞受賞、さらにTAKA-1に認定されたということで、三鷹のおみやげにふさわしい、より良いものにしたいと、今も試行錯誤を繰り返しています。最初やや硬めだった生地は、ワイン、生クリーム、蜂蜜などを加えたり、加えるお湯の分量を変えたりして、より優しいとろりとした食感になっています。容器も、コストとの兼ね合いが難しいところですが、改良していきたいと考えています。



冷製キウイそばがきぜんざい
 一個 250円 (税込)

こういった過程で、とてもありがたいことは、お客様からアドバイスをいただけることです。お客さまの一人に、パティシエ養成の専門学校の先生をしている方がいて、材料のことなどでアイデアやアドバイスをいただいています。このように、料理人側だけでなく、お客様が参加してくださって、交流が生まれるのが何より嬉しいことだと思います。

今のところ、一般的にはそばがきとスイーツはイメージがあまり結びつかないようです。まずは手に取って味を試していただきたい、そう考えて、三鷹商工まつりなどのイベントに出店したり、店舗で召し上がる場合は気軽に試せるお値段で提供するなど、紹介にも積極的に努めています。

TAKA-1 (タカワン) は、市内の魅力的な商品を TAKA-1 として認定することで、多くの人たちにその良さを知ってもらい、三鷹市を代表するブランドとして育てていこう！そんな思いで始めた事業です。NPO法人みたか都市観光協会、(株)まちづくり三鷹、三鷹商工会をはじめ、市内の様々な団体が協力して実施しています。

現在「おみやげ部門」として、19商品が認定されています。この情報紙「おすすめ!たかわん」では、毎回1つずつ、認定品の魅力や、作っている方々の熱い思いを、みなさんにお伝えしてまいります。

「季寄せ蕎麦 柏や」について



▲三鷹コラル5階の「季寄せ蕎麦 柏や」

季寄せ蕎麦 柏や
 〒181-0013 三鷹市下連雀 3-35-1- 三鷹コラル 5F
 電話 0422-48-2349

柏やは、今年で創業85年を迎える三鷹市内の老舗で、お客様の6割はリピーターという、地域の方に愛されるお店です。味はもちろん、接客、そしてお客様を楽しませる企画を考え、工夫する柏やのことについていろいろお聞きしました。

今、日本ではそば粉の8割は輸入品で、国内産は全体の2割しかありません。そんな中、すべて国産のものを使いたいが高価格になってしまうためバランスが難しいのですが、柏やではできるだけ多くの国産そば粉を使っています。

また、必ず朝にそばを打ち、お客様に新鮮なものを提供しています。こねる過程を機械ではなく、手こねすることにより美味しいお蕎麦となります。また、季節ごとに旬なものを提供したいとの思いから常にメニューに変化を持たせています。

お酒にもこだわりがあります。日本酒では有名な「八海山」などを提供しています。中でも八海山のビールを提供しているお店は少なく、現在は三鷹市内でも2件しかありません。また、柏や代表取締役の岩崎さんはきき酒師ということもあり、おいしいお酒の飲み方を知ってもらえるようなイベントも行っているようです。

そのほかの製品について

今、柏やでは新たな試みとしてお店で働いている人の得意分野を活かしたイベントを開催しています。例えば、ヴァイオリンが得意なスタッフによる演奏会をお店で行いました。店員さんの特技を活かしイベントを行うことでお客様とのコミュニケーションが増え、距離が近くなるそうです。今後は、常連客の方と店員さんをコラボレーションしたイベントなどを考えていきたいとのことですのでお楽しみに。



▲店内は落ち着いておしゃれな雰囲気です。

「今年で創業85年を迎える柏やですが守りに入らずこれからもチャレンジをしていきたいという気持ちがあります。」と岩崎さん。最近では、Facebook等のSNSを活用し、イベント情報や新メニューの情報などの発信を強化しています。今後、外国語での対応や、地域と連携した新しい試みを考えていきたいとのことでした。

季節によって違う料理やお酒、柏やの魅力を感じることでできるイベント、そしてチャレンジし続ける姿勢。長く愛される理由がわかるような気がしました。

お客様とのつながりとチャレンジを大切にされているという、岩崎さんのお話がとても印象的でした。冷製キウイそばがきぜんざいは、今も進化中とのこと、楽しみですね。(わんこ)

