Step 1

一風亭様の商品“冷やし坦々万能タレ”です。自家製のラー油、辛味噌を使用していてピリッと辛くコクのある商品だそうです。お店の方おすすめのお鍋にするもよし、パンに塗ってピザ風アレンジもよし、組み合わせ方は多様でこれ1本あれば万能に使うことが出来るとのことでした。通販では麺とセット販売も行っているそうです。

Step 2

岩手県久慈市の竹屋製菓様の商品です。地元岩手県産の大豆を使って製品化することはできないかと、約30年前から黒豆を使用したゼリーやケーキを作り始めたそうです。岩手県産に特化していること、またゼリーは添加物を使用せずに自然の素材を活かして作っているとのことです。

Step 3

岩手県紫波郡の廣田酒造店様の商品です。全国でも珍しい“南部杜氏初の女性杜氏”の方がいらっしゃいます。お酒に個性を持たせること、岩手のおいしさを表現するために素材の味を出せるように心掛けているそうです。岩手県産のお米100%使用、口当たりの柔らかい地元の水分（みずわけ）神社の上水を使用してお酒を造っているので岩手県オリジナルをお届けしたいとのことでした。

今回、岩手県の一風亭様、竹屋製菓様、廣田酒造店様にオンラインで取材を行いました。コロナ禍の為、実際に伺って取材をすることが出来なかったのが残念でしたが、オンラインだからこそ多くの取材ができ、それぞれの商品の特徴や良さを知ることができました。本取材とレポートを通して、少しでも多くの方々に知って頂き、地域に貢献できたら嬉しく思います 。

data

- ●パートナー　西武信用金庫
- ●担当教員　三澤 朱実 教授（現代生活学部食物学科）
- ●実施期間　2021年6月～7月

第15回東京発！物産・逸品Webモール取材