

話題の

J A 掛川市×掛川グランドホテル

コラボスイーツで探る

掛川産農産物の魅力

美しい茶畑は
掛川の宝ですね

掛川グランドホテル
ペストリーシェフ

宮川智子さん

PROFILE

洋菓子やスイーツを作るペストリーシェフ。掛川市や浜松市など県内の洋菓子店を経験し、10年前から掛川グランドホテルの製菓を担当。JSAフラワーケーキマスター認定講師。JSAアイシングクッキーマスター認定講師。

令和3年1月に掛川市で行われた将棋の王将戦で、藤井聡太竜王がJA掛川市と掛川グランドホテルのコラボ商品「CHABATAKE」を注文したことが大きな話題となりました。
“藤井フィーバー”ともいわれる盛り上がりから少し落ち着いた今、掛川グランドホテルのペストリーシェフで、製菓に携わった宮川智子さんにお話を伺いました。

選ばれると
思っていなかった
「CHABATAKE」

「藤井効果」でCHABATAKE
が有名になりましたね

大変なことになりましたね(笑)。王将戦のおやつには5種類のデザートを用意していました。これまで藤井さんはかわいいお菓子を選ぶ傾向にあったので、まさか一番地味な色目のCHABATAKEが選ばれるとは思っていませんでした。地元のものを選んで、藤井さんの心遣いとおやつ愛を感じましたね。

嬉しい反面、作業が追い付かず大変で、1年で最も忙しいクリスマスがまだまだ終わっていない感じです(笑)。今でもたくさんのご予約をいただいています。毎日一生懸命作っています。

掛川を代表する
ような手土産を
作りたい

CHABATAKEはどういった
経緯で作りましたか



1年間試行錯誤を重ねて制作した「森のクッキー缶」。

具体的に掛川の農産物をどのように
使用していますか

生地に粉末のお茶、クリームに抹茶、果物を砂糖で煮つめて作るコンフィチュールに不知火を使用しています。お茶と抹茶で緑色の層を作り、不知火のコンフィチュールが良いアクセントになっています。

不知火は皮も刻んで煮込んでいます。わたに含まれるペクチンがとろみをつけてくれるため、量を調整しながらわたも入れています。皮は果実とは別にして煮込むので、少し手間がかかりますね。

でも、農産物をジャムにすると生地に混ぜたり挟んだりという応用が利き、とても使いやすいですよ。

日本一かわいい
クッキー缶を
作りたい

コラボ商品の第3弾として「森のクッキー缶」が販売されましたね

当ホテルもコロナ禍で宿泊者が減少し、少し時間に余裕が生まれました。かねてから「日本一かわいいクッキー缶を作りたい」という思いがあつ

お茶をふんだんに
不知火(しらぬい)は
余すところなく

地元のものを使い、掛川を代表するような手土産を作りたいと常々思っていました。私の中の静岡のイメージはお茶とみかんだったので、その2つを使ったお菓子を作ろうと考え、JAの方に相談したのがきっかけとなりました。

そのとき紹介していただいたのが、大石賢蔵さん(東山口)が栽培するかんきつ類の「不知火」でした。不知火は味が濃厚で、皮のほろ苦さとさわやかな香りがお菓子との相性抜群でした。



たので、これをチャンスと思い1年間じっくりと試行錯誤を重ね、制作に取り掛かりました。
素材には、掛川産の抹茶や紅ほっぺ、不知火を使用しています。また、大人の女性にプレゼントすることを思いついたので、お酒にも合うこししょう、チーズ、ショウウガといった塩味やスパイスの効いた材料を使っています。
缶には仕切りがなく、ミリ単位でクッキーの大きさを計算しています。そうして苦労した分、出来栄にはとても満足していて、今でもふたを開ける度に、かわいい！と言っています(笑)。
今後は、掛川の農産物を使った新たなコラボ商品についても考えていきたいですね。

CHABATAKE
～チャパタケ～

掛川茶を使用した茶畑風ダコワーズ
掛川茶を使用したお茶生地
一番下はバリバリチョコ

掛川産抹茶のクリーム
掛川産不知火(しらぬい)のコンフィチュール



おいしいやさい
いつもありがとう

「国消国産」



を考える

今、日本の食・農は多くの課題に直面しています。日本の食料自給率は依然として過去最低水準。もし、何らかの原因で様々な国が輸出を制限してしまったり、私たちの食生活はどうなってしまうのでしょうか。

日本の農業は、担い手の高齢化・減少が進み、耕されず荒れてしまった農地が増えています。さらに、農業・農村には洪水等の災害から街を守り、多様な生き物の住み家になるなど食べ物を生み出すほ

かに多くの役割があります。これらの役割を維持することも難しくなってきたいます。その課題を解決するためにも、「国消国産」はとても大切な考え方です。

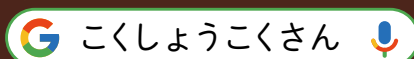
JAグループは、皆さんの豊かな食生活を、そして、日本の農業を、持続可能でより良いものとするため「国消国産」に取り組んでいます。

皆さんも一緒に国産の農畜産物を食べて、飲んで、応援して、大切な日本の食・農を未来へつなぎませんか。

「国消国産」とは、国民が必要とし消費する食料は、できるだけその国で生産するという考え方。JAグループ独自のキーマッセージです。



検索はこちらから



国消国産ホームページ

<https://agri.ja-group.jp/foodsecurity/>



〈特集〉

JA掛川市×掛川グランドホテル コラボ商品第3弾

かわいさとおいしさがたまらないクッキー缶ができました。

森のクッキー缶

掛川産の抹茶やいちご、不知火を使った10種類計38枚のオリジナルクッキーをかわいい缶に入れてお届けいたします。ご贈答用・プレゼント・自分へのご褒美に。



フロランタン
ザクザク!ほろ苦ナッツ



いちごのメレンゲ
甘酸っぱい恋の味



掛川不知火とシナモンのクッキー
掛川の農家大石さんの大切に育てた不知火をシナモンと一緒に...



掛川抹茶のクッキー
掛川の香り、ホワイトチョコがけ



愛をこめて花束を
日常の小さな「ありがとう」を10種類のクッキーにこめて丁寧に焼き上げました



大人のショートブレッド
パルメザンとブラックペッパー・トマトとローズマリー・大人の女の塩味クッキー



ショコラのリング
ショウガ風味のアイシングがけ・ピンクペッパーがアクセント



紅ほっぺと塩キャラメル
果肉入り紅ほっぺソースをスモーク塩の生キャラメルをそれぞれサンドしました



10種類(計38枚)
サイズ17.5cm×8.5cm×5cm

2,800円(税込)

オンラインショップ

JA掛川市
オンラインショップ
新鮮安心市場



<https://www.ja-kakegawa.jp/shop/>

※販売価格は3,360円(税込・送料込)

掛川グランドホテル



掛川市亀の甲1-3-1
☎0537-23-3333(代表)

お茶処いっぷく



掛川市弥生町234
(新鮮安心市場さすが市内)
☎0120-129-557

ここで買えます!