

産地・製造・販売オール枚方の商品誕生

さつまいもたい焼き 1 月 25 日発売

◎写真あり

市は「北野エース 枚方 T-SITE 店」と共同企画し、市内農家で栽培されたサツマイモ（鳴門金時）を使用し、枚方で製造および販売する「枚方産さつまいもたい焼き」を商品化した。タピオカ入りのもっちり生地に絶妙な甘さのサツマイモで作られた餡がたっぷり入って甘いもっちりとした食感を生み出している。「枚方産さつまいもたい焼き」は、1 月 25 日(金)から「枚方 T-SITE フードマーケット B1 北野エース 枚方 T-SITE 店 (枚方市岡東町 12-2)」で販売する。

- ★ 毎月月末の金曜日に詰め放題などの企画や地元の商品の集結を行う「くらわんかマーケット」に合わせ、市内屈指の賑わいスポット「枚方 T-SITE」の地下 1 階に店舗を構える「北野エース 枚方 T-SITE 店」のみで「枚方産さつまいもたい焼き」を店頭販売する。商品は 1 袋 9 個入で、価格は 540 円 (税込)。初回の 200 袋のみ 9 + 1 個入で限定販売する。
- ★ 今回「枚方産さつまいもたい焼き」の商品を企画し、販売するのは「枚方ビールカレー」など地域に密着した商品を多く取り扱う食品専門店「北野エース 枚方 T-SITE 店」。同店を運営する株式会社エース（関西本部：兵庫県尼崎市東園田町 5-123-1 西岡ビル 2 階）は、先進的な店舗戦略で圧倒的な集客力を持ったスーパーマーケットなどの店舗を全国に 86 店展開している。昨年 7 月にも枚方ビールをはじめとした樽生クラフトビールを通じて枚方の魅力を創出する「枚方ビアフェスタ 2018」に参画し、ビールに合うおつまみを販売するなど連携して枚方を発信する取り組みを行っている。
- ★ 「枚方産さつまいもたい焼き」の原料となるサツマイモ（鳴門金時）は、市内農家の井上憲一さん（枚方市出口在住）が栽培したもの。井上さんはサツマイモや玉ねぎを市内小学校給食や子ども食堂にも提供するなど、市内の農業振興に努めている。
- ★ たい焼きの製造を行ったのは、バナナカステラや鯛焼き饅頭を主な商品とする多田製菓株式会社（枚方市長尾家具町 1 丁目 13-40）。代表取締役社長の多田昌弘さんは、「今までもたくさんの商品を作ってきたが、枚方産の原材料を使うのは初めて。これからも枚方ゆかりの原材料を使った商品ができるようチャレンジしていきたい」と語っている。

- ★ 今回の「枚方産さつまいもたい焼き」を企画した株式会社エース社員で枚方市在住の村田力哉さんは「枚方に新名物を産み出したいとの思いから社内プロジェクトを発足させたものの、商品づくりは順風満帆ではなかった。農家へサツマイモを取りに行くまでは良かったが、少量のいも餡を製造してくれるメーカーが見つからず、本部バイヤーや社員を集めてみんなで芋を洗い、皮むきをしてなんとか製餡にこぎつけ、地元企業の多田製菓とともに商品化を実現させることができた」と商品開発の苦労を振り返る。
- ★ 6次産業化とは、1次産業としての農林水産業、2次産業としての製造業、3次産業としての小売業といった豊かな地域資源を活用した新たな付加価値を生み出す取り組みのこと。現在、「ベッドタウン」のイメージが強い本市においても、「観光」をキーワードに市の魅力向上や経済活性化を目指しており、今回は産地から枚方であるものの商品開発を行い、市の新たな魅力創出に取り組んだ。昨年度は枚方市内の農家が栽培したお米「ヒノヒカリ」を原料とした日本酒「枚方くらわんか酒」の商品化を行い、今年度は昨年度の2倍量を醸造するなど、他にも市の新たな魅力創出のため取り組みを進めている。

★ 「枚方産さつまいもたい焼き」写真



<お問い合わせ>

産業文化部産業文化政策課 ☎ : 072-841-1357 FAX : 072-841-1278