

今年も登場！枚方産さつまいも餡たい焼き

11月18日先行販売 新ビールカレーも開発中

◎写真あり

市は、昨年に北野エース枚方 T-SITE 店と共同企画した「枚方産さつまいも餡たい焼き」を今年も販売する。今回は 600 袋を 2 週間足らずで完売する好評ぶり、「今年はいつ販売するのか」と市民から問い合わせが寄せられていた。今年 3000 袋 (9 個入/袋) に増量し、価格は 598 円 (税込) で 11 月 22 日 (金) から北野エース枚方 T-SITE 店 (枚方市岡東町 12-2) で販売予定。11 月 18 日 (月) には 200 袋限定 (10 個入/袋) で先行販売も行う。

また、好評の「枚方ビールカレー」に枚方産玉ねぎを加えた新しい「枚方ビールカレー」も開発中で来年 7 月にお披露目予定。

- ★ 原料のさつまいも (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。井上さんはさつまいもや玉ねぎを市内小学校給食や子ども食堂に供給するなど市内の農業振興に努めている。製造にも立ち会い「自分の育てたさつまいもが商品化されて食べてもらえるのは作り手としてうれしい」と顔を綻ばせた。
- ★ さつまいもをあんこたっぷりのたい焼きに変身させたのは市内の菓子製造業者「多田製菓」。今回はパッケージを一新し、さつまいもをイメージしたセンターに黒の帯とゴールドの葉模様で手土産にも使ってもらいやすいデザインを目指した。帯下には淀川に浮かぶくらわんか舟が描かれ、波模様は鯛の鱗をイメージしている。また、お歳暮としても使ってもらえるよう他の枚方関連商品とのセットも検討している。
- ★ 北野エース枚方 T-SITE 店を運営する株式会社エースは、先進的な店舗戦略で全国に 93 店舗を展開している。製造に立ち会った西日本商品部 ONE 商品課次長の野村茂宏さんは「今回は餡をこしているので舌触りはなめらかだが、お芋の風味は強く、より美味しく仕上がっている」と自信を覗かせている。
- ★ 新名物として改良を進めている「枚方ビールカレー」は、市内の飲食店 Beer House Hobbit (枚方市川原町 11-10) のオリジナルクラフトビール「枚方ビール」で煮込んだ北野エース枚方 T-SITE 店限定販売のレトルトカレー。枚方産の玉ねぎを加えた新しい「枚方ビールカレー」を製造する計画を進めている。
- ★ 本市では「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、1 次産業の農林水産業、2 次産業の製造業、3 次産業の小売業を組み合わせる新たな付加価値を生み出す 6 次産業化に取り組んでいる。

★「枚方産さつまいも餡たい焼き」写真



★さつまいも餡の原料となる鳴門金時を栽培した井上さんご夫婦



<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