

あま〜い芋のたい焼きはいかが 12月22日発売、ふるさと納税お礼の品にも

◎写真あり

市が「KITANO ACE 枚方 T-SITE 店」と共同企画した「枚方産さつまいもたい焼き」を今年は12月22日(水)から販売する。昨年は大阪市や京都市、神戸市のエース店舗でも販売した。今年はさつまいもの品種を昨年までの「鳴門金時」から「紅あずま」に変更し、より甘い風味に仕上がった。

枚方市内ではKITANO ACE 枚方 T-SITE 店(枚方市岡東町12-2)で販売中。価格は1袋9個入りで598円(税込)。

★今回の原料は、市内農家の木村重勝さん(枚方市招提在住)が栽培したさつまいもを使用。昨年までは「鳴門金時」だったが、今年はより甘みが強く水分が少ないと言われる「紅あずま」に品種を変更。木村さんが栽培する「紅あずま」は農薬や化学肥料の使用を半分以上に抑えた大阪府認証の「エコ農産物」に認定されている。

★枚方産さつまいもたい焼きは、平成30年度から毎年製造・販売されており、今年度は枚方市のふるさと納税お礼の品にも登録され、3袋・寄附金額5,000円で、ふるさと納税サイトの「さとふる」「ふるさとチョイス」で近日受付開始予定。

★製餡は、昨年に引き続き北條製餡所(枚方市長尾家具町3-1-13)が担当。素材本来の魅力と風味を生かし、高品質にこだわった「あん」作りを手掛ける同社が、枚方産のさつまいもを素材本来の濃密な甘みと香りを存分に楽しめるものに仕上げた。もっちりした皮のたい焼きに仕上げるのはこれまでと同様、多田製菓(枚方市長尾家具町2-12-10)が担当。

★「枚方産さつまいもたい焼き」の商品を企画・販売するのは地域に密着した商品を多く取り扱う食料品専門店・KITANO ACE 枚方 T-SITE 店。同店を運営する株式会社エースは、先進的な店舗戦略で圧倒的な集客力を持つ食料品専門店を全国に105店展開。企画担当者の阪田智昭さんは「大阪の農産物のポテンシャルの高さを実感し、想像を超えるスイーツの出来栄えに大きな喜びを感じた。2025年の大阪・関西万博も見据え、世界に発信できる枚方名物としていきたい」と自信を意気込む。

★枚方産さつまいもたい焼きはKITANO ACE 枚方 T-SITE 店にて販売されるほか、大阪産さつまいもたい焼きとして大阪では北野エース阪急うめだ本店(年始から販売)、KITANOACE ONE ららぽーとEXPOCITY店、京都では北野エース MOMO テラス店、兵庫では北野エース垂水店など計11店舗でも販売される。

- ★ 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、第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。
- ★ 新型コロナウイルス感染症は観光業界をはじめ経済界にも大きな打撃を与えているが、全国的にワクチン接種が進み経済活動の再開・活性化に向けて議論が開始されている中、本市においても地元または近隣への観光を指すマイクロツーリズムを推進するとともに「2025 大阪・関西万博」を見据え、観光施策による本市の経済活性化に向けた取り組みを強化していくこととしている。そのような状況の中、「枚方産さつまいもたい焼き」を枚方の新たな名物として市内外に広くPRできるものと捉え、取り組みを進めている。



枚方産さつまいもたい焼き



パッケージ



木村さんの畑で収穫した
さつまいも

<お問い合わせ>

観光にぎわい部観光交流課 ☎ : 072-841-1357 FAX : 072-841-1278