

地元企業×農家のたい焼きを全国に販売拡大 12月5日からKITANO ACEの80店舗で

◎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「KITANO ACE」の全国80店舗でも販売する。品種は今年の「紅あずま」から、ホクホクした食感が特徴の「鳴門金時」に変更。

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580円(税抜)。全国の店舗に出揃うのは12月5日(月)から。12月3日(土)の「40周年枚方市農業まつり」でも販売される。

- ★ 原料のサツマイモは、市内農家の谷口進さん(枚方市穂谷在住)と木村重勝さん(枚方市招提在住)が栽培したもの。昨年は「紅あずま」だったが、今年はホクホクした食感が特徴の「鳴門金時」に品種を変更した。谷口さんは「原料の栽培から加工、梱包までの全工程を枚方で行っていることに喜びを感じている」と話す。
- ★ 枚方産さつまいもたい焼きは、平成30年度から製造・販売がスタート。当初300kgのサツマイモ餡から始まり、毎年売り切れる人気商品となったことで、増産を重ねて今年は3.2トンものサツマイモ餡を使用するまでに規模が拡大している。「枚方産さつまいもたい焼き」の名称では、KITANO ACE 枚方 T-SITE 店での限定販売。同じ商品を「大阪産さつまいもたい焼き」の名称で、全国各地で販売する。昨年までは近畿圏のみで販売していたが、今年は北海道から沖縄までの全国80店舗で取り扱う。
- ★ 製餡については、例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活かし、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餡に仕上げた。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・販売した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った食料品専門店を全国に展開。企画担当者の阪田智昭さんは「2025年の大阪・関西万博も見据えながら、世界に向けて発信できるひらかた名物にしていきたい」と自信をのぞかせている。
- ★ 市では、魅力や経済活性化を目指し、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おり、「2025大阪・関西万博」を見据えて、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る。



枚方産さつまいもたい焼き



枚方産
さつまいもたい焼き
ポスター



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