

市民が収穫したサツマイモがたい焼きに！ 11月1日から全国のKITANO ACEで販売

◎写真あり

「枚方に新たな名物を」と5年前に市とKITANO ACE 枚方 T-SITE 店の共同企画で誕生した「枚方産さつまいもたい焼き」の製造が今年も始まり、11月1日(水)から順次全国80店舗のKITANO ACEで販売される。たい焼きに使用される餡は、自然豊かな穂谷で育ったサツマイモ(鳴門金時)が原料。今年はひらかた万博事業として収穫体験が実施され、参加した市民72人の手で収穫された。また、製餡・加工・製造も全て市内の事業者が請け負うオール枚方産。パッケージには「ひらかた万博」のロゴがあしらわれ、オリジナリティーあふれる枚方らしい1品となっている。価格は1袋9個入りで580円(税抜)。同日から市のふるさと納税返礼品としても受付が開始されている。

★ 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)が栽培したもので、品種はホクホクした食感が特徴の「鳴門金時」。今年は新たに2025年大阪・開催万博の開催を機に地域経済の活性化やまちへの愛着を高めることを目的に取り組みひらかた万博事業の一環として、9月23日に穂谷で収穫体験を実施。72人の市民の手で収穫されたサツマイモのうち約800kgがたい焼きの餡に使用された。参加者は「自分たちで掘ったサツマイモでできたたい焼きが完成したら、ぜひ食べてみたい!」と話した。



▲ひらかた万博オリジナルロゴ入りの完成した枚方産さつまいもたい焼き

- ★ 毎年12月頃から数量限定で販売しており、今年は11月1日からKITANO ACE 枚方 T-SITE 店及び大阪エリアで販売を開始。全国発売は11月後半に予定されている。
- ★ 製餡は今回も北條製餡所(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)が担当し、10月24日には今年初めてのたい焼き製造が行われた。
- ★ 枚方産さつまいもたい焼き(枚方産もっちりたいやき さつまいも餡)は、平成30年度から製造・販売がスタート。手のひらサイズの和スイーツで毎年売り切れる大人気商品となった。増産を重ねて今年は約800kgの枚方産サツマイモを使用し、27,000袋を製造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」の名称で北海道から沖縄までの全国80店舗で取り扱う。今年は「ひらかた万博」のオリジナルロゴもパッケージにあしらわれ、オリジナリティーあふれる枚方らしい1品になっている。

- ★ 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の全国展開。経営統括部の村田力哉さんは「広島といえばもみじ饅頭というような、枚方市の名物にしていきたい」と自信をのぞかせている。
- ★ 市では、魅力向上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いる。また、2025 大阪・関西万博を契機に、枚方をさらに魅力あるまちへ進化させ、市民のまちへの愛着を高めるとともに、地域経済の活性化の実現に向けた「ひらかた万博」と称する取り組みを進めており、共創による特産品や新たなビジネスの創出に向けた取り組みに注力している。



▲ 9月23日に行われた収穫体験



▲参加者らの集合写真



▲収穫したサツマイモは、たい焼きの餡に



▲焼きあがったたい焼き

<お問い合わせ>

観光にぎわい部農業振興課 ☎ : 072-841-1348 FAX : 072-841-1278