



Interview

風味も地元愛もたっぷり。 産地だからこそ味わえる、 ほくほくの秋の実

オーナーシェフ
広見 純 さん

四季の菓子工房シャロン

📍 日高市高麗川1-7-8

🕒 10:00~18:00

📅 月曜日
(祝日の場合翌日)



埼玉県は、くりの産出額が全国8位。中でも日高市は「高麗川マロン」や「日高ぼロン」といったブランド栗で知られています。

秋。市内にある「四季の菓子工房シャロン」では、マロンクリームがたっぷりのった、期間限定販売の「高麗川モンブラン」が大人気です。20年ほど前、地元産のくりを使って生まれました。「発売を待っているお客様が多いのは、地元産への愛着の表れ」と、シェフの広見純さんは話します。

ただ、生産者の高齢化と後継者不足に「地元産のくりがいつまで使い続けられるだろうか、とモヤモヤしていました」と広見さん。そこで、地元産のくりの味をお客

様に届け続けるため、新たな試みをスタート。モンブランの印象を決めるマロンクリームのベースとなるくりのペースト作りを、近隣の障害者就労支援施設に委託したのです。これは、地元の有志が進めるプロジェクトで、広見さんは3年ほど前からペーストの味や風味について助言を続けています。

「産地の近くで加工できるようになれば、県産くりの付加価値が飛躍的に向上する」と期待を込めます。さらに、ペーストが評価さ

れることは施設利用者のやりがいになる上、規格外のくりを利用できるため生産者の収入増にもつながります。「何よりも地元産のくりの使用量を増やせて、より多くのお客様に喜んでもらえます」。ほくほくとした日高産のくりが、ホクホクの笑顔をつくります。濃厚な味と風味を、どうぞ召し上がれ！



記事ロング

バージョンはこちら



高麗川モンブラン

プロが惚れた 埼玉食材

旬です! vol.5
県産農産物

くり

日高から広がる！
濃厚な味と笑顔

