



Interview

生産者の熱意もスイーツにたっぷり。
色、香り、酸味、バランス抜群！
ミルキー感あふれる「あまりん」

シェフ・パティシエ 興野 燐 さん

アカシ工
（北浦和本店）①さいたま市浦和区常盤10-6-11
②10:00～18:00 休水曜日(祝日は営業)
（浦和店）①さいたま市浦和区仲町4-1-12
②11:00～18:00 休水曜日(祝日は営業)



左から、埼玉生まれの
いちご品種「あまりん」
「かおりん」「べにたま」

埼玉県は「最もおいしいいちごを生産している県」として、全国で唯一、3年連続「プレミアムいちご県」に認定されています。

さいたま市浦和区にある洋菓子店「アカシエ」では、毎年1~5月頃まで、埼玉県オリジナルいちご品種「あまりん」のスイーツが店頭に並びます。「店には全国選手権で金賞以上のいちごしか入ってきません。絶対に裏切らない味ですよ」と話すのは興野燈シェフ。本庄市の久米原農園、五十嵐いちご園から最高級の「あまりん」を仕入れ、そのおいしさを最大限に引き出します。

数あるスイーツの中でも、イチ押しは「タルト・フレーズ・あまりん」と「あまりんのすごいショートケーキ」。タルトは艶やかないちごがごろごろとふんだんに盛られ、ムースリーヌクリーム(※)との相性も抜群。ショートケーキに目を移すと、中央に挟まれているはずのスポンジがありません。その代わり、生クリームの間にスライスされた「あまりん」がミルフィーユ状に折り重なっています。

ぜひ、たっぷりのあまりんをしあわせてもらいたいです」。シェフが力強く太鼓判を押す埼玉県産いちご。この春、口いっぱいに頬張つてみてはいかがでしょうか？

※バターとカスタードクリームを合わせたクリーム



「タルト・フレーズ・あまりん」(左)と
「あまりんのすごいショートケーキ」

プロが惚れた 埼玉食材



県産農産物 甘 早 春

早春の埼玉は
甘く香るいちご県

記事ロングバージョンは[こちら](#)



今季のイベント情報はこちら！



埼玉
いちご巡り
2024

埼玉 いちご巡り

果実はルビーのよう赤く、果肉は真っ白。爽やかな酸味が特徴の「べにたま」は、令和3年に埼玉県で生まれたいちご品種です。「べにたま」はもう王道。大人も子どももおいしく味わえて、実が大きいので食べ応えも満点。埼玉にはこんなに素晴らしいいちごがあると知ってほしい」と話すのは小川洋行シェフ。加須市増川農園の「べにたま」に出会い、今年から料理に取り入れています。

大宮氷川神社参道近くに佇む「リストランテ・オガワ」は、イタリアで修行した小川シェフが厳選した食材を丁寧に届けるイタリアンレストラン

ラン。この季節、食後のデザートで
いただけるのが「埼玉県産紅赤のク
レマベニたまのジェラート添え」
です。繊維を全て取り除いた軽い食
感のさつまいも「紅赤」と「ベニたま」
の共演は、他にはない掛け合わせ。
スパークリングワインを加え、いち
ご本来の甘酸っぱさを重視しています。
「お客様にはこの2つを混ぜて
食べてほしいです。さつまいもとい
ちごはこんなに合うんだと感じてほ

しい」と、小川シェフ。
リストランテ・オガワでは、他の農園から仕入れて「かおりん」を使用することも。「かおりん」は、香

りが強く濃厚な味わいです。5月頃まで、県産いちごはムースやババロアなど形を変えて食後を彩ります。シェフこだわりの味で、春の素敵なひと時をご堪能あれ！



さつまいもといちごの組み合わせを楽しめる
「埼玉県産紅芋のクレープにたまごのジーラート添え」