









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 燈 さん

アカシエ

- 北浦和本店  さいたま市浦和区常盤10-6-11
 10:00～18:00  水曜日(祝日は営業)
- 浦和店  さいたま市浦和区仲町4-1-12
 11:00～18:00  火・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」

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！



「タルト・フリーズ・あまりん」(左)と
「あまりんのすごいショートケーキ」

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・フリーズ・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。

「練乳のようなミルキー感のあるいちごは他になく、あまりんは香りと酸味、総合的なバランスが良い。

ぜひ、たっぷりのあまりんをしっかり味わってもらいたいです」。シェフが力強く太鼓判を押す埼玉県産いちご。この春、□いっぱいに頬張ってみてはいかがですか？

※バターとカスタードクリームを合わせたクリーム






旬です! vol.14
県産農産物

Interview

真っ白な果肉は食べ応え満点！
丁寧なイタリア料理を彩る
爽やかな酸味の「べにたま」

シェフ 小川 洋行 さん

リストランテ・オガワ

-  さいたま市大宮区東町2-288-1鈴木ビル1F
 ランチ 11:30～15:00(L.O.13:30)
ディナー 18:00～23:00(L.O.21:00)
 不定休



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 ベに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「べにたま」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む
「埼玉県産紅赤のクレマ ベにたまのジェラート添え」