



和菓子で  
梅川荘らしいを



市観光局 戦略会議  
いちごとみるくフェア担当  
湯宿 梅川荘  
若色 潤さん



お菓子工房エー  
タローにはイチゴを  
使った商品が多数  
並ぶ。



※宿泊者限定で夕食時に提供されます。

**斬新な和風スイーツで差別化**

次に向かったのは塩原温泉にある「湯宿 梅川荘」。こちらの宿はいちごとみるくフェア参画店の中では珍しく和風スイーツの『みるく白玉いちごぜんざい』が食べられると話題。「いちご大福から着想を得ました。生のいちごとあずき、そこにミルク感が加わるときっと美味しいはずと思ったんです」。そう語る社長若色さんに勧められて、一口食べてみるとイチゴの風味が香るもちっと弾力のある白玉とあんこ、そこに少し溶けたホイップクリームのカリーミーさが絶妙にマッチ。

開発の苦労を尋ねると「いちごと牛乳の混ぜる分量を誤ると白玉がうまく固まらないんです。もちもちとした弾力を出すために何度も試作を重ねました」と話す若色さん。白玉には市内産のイチゴと牛乳が独自の配合で練りこまれているそう。

最後は口の中にみずみずしい生のイチゴの程よい酸味が残り、さっぱりとした味わいが印象的でした。

**宝石を思わせるこだわりの逸品**

最後に向かったのが黒磯駅前にある洋菓子店の「フィーゼ」。こちらは、東京などで修業をした店主の仙波さんが地元に戻ってきて開いたお店

なすしおばら 暖かい日差しに誘われて…

# 春のスイーツ旅



お菓子工房 エータロー  
君島 達也さん

いちごとみるくフェア  
2018.3.1 > 6.30



**女性がときめくスイーツを**

まず最初にやってきたのは西那須野の国道4号線沿いにある「お菓子工房エータロー」。店主の君島さんによると、昨年からフェアで『いちごとみるくパンケーキ』を出しており、多い時では1日15個以上注文があったという。早速そのパンケーキを焼いてもらうと、まずテーブルに運ばれてきた瞬間、見た目の華やかさについて歓声をあげたくなる。口にしてみると、しっとりとしたパンケーキと甘さ控えめのクリーム、そこにいちごや黄桃のフレッシュな味が飽きの来ない美味しさ！パンケーキの上におるんと乗ったミルクプリンを一口頬張ると、パニラ風味が口の中いっぱいになり、その食感もクセになる。君島さんにこの商品を開発した際の話を聞くと「見た目も味も女性が喜んでくれるように、妻と相談しながら作り上げました」と話してくれた。

昨年からは「いちごとみるくフェア」。市を代表する食材であるイチゴと牛乳を使ったバラエティ豊かなスイーツが市内のお宿・飲食店で味わえる。参画店が67軒にパワーアップしたこのフェアを一足先にレポートしてみたい。

だ。「地元のもので洋菓子を提案すること」をモットーとしており、いちごは市内の岩波農園さんから、小麦粉にいたっては通常あまりケーキづくりに使われない栃木県産の「イワイノダイチ」という中力粉を使用するというこだわり。フェアへの参加にあたり、「あの店に行かなければ食べられないというものを作りたい」と話す仙波さん。さっそく「いちごとみるくのヴェリーヌ」をいただいてみると、まずはキラキラと輝く宝石のような見た目に目を奪われる。甘酸っぱくもあり、濃厚なミルクの味わいも口に広がる3層ゼリーは、いちごとみるくの味わいをぎゅっと詰め込んだ逸品だ。

このフェアには板室温泉の旅館の方から声掛けがあり参加したという仙波さん。それまでは、DCがどんなものなのか分からなかったそう。「何十年に一度しか巡ってこないDCというせっかくのチャンスをかさないです」と話してくれた。



コンセプトはシンプル・シック・ローカル!!



フィーゼ  
feeze  
仙波 健太さん



お土産に持って帰れる！  
**タイアップ商品も登場しました！**

園那須塩原市観光局 ☎0287-46-5326

× ミナト製菓  
牛乳を入れて作る「いちごとみるくスムージー」  
盛り付け例

× パン・アキモト  
オリジナルラベル「パンの缶詰」

スタンプラリーを2か所以上巡るとピンバッジプレゼント

各店の詳細はこちら↓