

栃木



宇都宮支局

〒320-0027
宇都宮市鳩田
1-3-9

☎ 028-621-3611
FAX 028-650-1559
utsunomiya@
sankai.co.jp

広告 028-622-5591
購読申し込み
0120-81-2950
配達・集金
0120-34-4646
紙面・記事
03-3275-8864

Web

足利市福居町の洋菓子店「ル・クール」で、同市特産のトマト「あしがが美人」などを使った新感覚スイーツが人気を呼んでいる。スイーツとは結びつきにくいトマトが、斬新なアイデアでケーキやマカロンに大変身。同店では「足利産のトマトを使って、市内の農家だけでなく、市全体をもっと活気づけた」と話している。

(徐映喜)

新感覚のスイーツ人気

トマトのスイーツを考案したのは、同店社長の武井一仁さん(45)。高校時代まで足利市で過ごし、フランス料理の巨匠、三國清三氏の下で修業。パリのホテル・リッツでもパティシエとして活躍した。

「自分が商売をできるのも、家族が元気に暮らせるのもこの町のおかげ」と感謝の気持ちを持っていた武井さんは、たまたま参加した農協の会合で、トマト農家の話に衝撃を受けた。

「『大きすぎる』『熟しすぎている』といった理由で販売できないトマトが捨てられているということだった。各産品なのに……」

「トマトで夢が見たい」。こんなトマト農家の一言が、武井さんの心に火をつけた。「スイーツが入ってしまっただ。自分に与えられた能力で、なんとかトマトを活用できないか」と考え、従業員と1カ月間試行錯誤し、開発した。

新商品作りには、トマト嫌いの従業員も参加し、アイデアを出し合った。その結果、子供から大人まで、誰でも抵抗なく食べられる甘酸っぱいトマトスイーツが完成した。

現在は、コンフィチュール

農家に自信を 街を元気に

(生シヤム、800円)や
パウンドケーキ(1200円)、マカロン(1800円)といったスイーツが店頭に並ぶ。

暑い夏に向けて、トマトと相性のいいオレンジを組み合わせたアイスフラッペ(500円)も登場。今後もラインアップは増える予定という。系列のレストランでは、トマトづくしのコース料理もある。

武井さんは「トマトを使うことで、農家に自信を取り戻してもらい、まちに元気を広げていきたい。農家の人にPRして、規格外のトマトをもっと仕入れていきたい」と話している。



足利産のトマトを使ったオリジナルスイーツ