

これが新しい柏の味

ほうれん草パスタ
しそ入りウインナー
ほうれん草入りウインナー
かぼちやのせんべい
かぼちやのパイ
かぼちやのカップケーキ
さつまいものカップケーキ
にんじんのケーキ
むらさきさつまの
スイートポテト
さつまいものアイスクリーム
かぼちやのアイスクリーム
柏育ちのまごころ羊羹
減塩梅干

値段を見ると、にんじんのケーキが一個120円、カップケーキが140円、かぼちやせんべい六枚入り350円と手ごろ。ハチミツ入りの減塩梅干し百グラム50円、ウインナー二百グラム入り400円である。

(平成十二年四月)



写真は柏そごう地下一階の常設展示販売コーナー。買うときに、どこに持っていかとまどう。ファミリかしわ3F(丸井)のフロックスでも全商品を置いていて、単品でも贈答用でも買うことができる。

逆井漫歩⑱

これが柏の味、といえるものはないか。食べてよし、土産によし、贈答用によし。そういう新しい商品を市民のアイデアを生かして仕上げたのが「かしわ工房」の十四品(左表、羊羹は芋と人参の二種類)。市の広報でアイデアを募集し、アミューゼ柏で品評会を開いたりして、昨年十月から販売が始まった。

「太陽と大地の恵みが生んだ、柏の味」というのがキャッチフレーズ。贈答の季節には順調に売れているらしい。推進元の市の経済部工商課でも「売れています」といつている。

さて、どんな味か。味覚は人によって違いがあるから万全ではない。私たち夫婦の採点では、かぼちや・さつまいものカップケーキ、芋・人参のまごころ羊羹、それにしそ入りやほうれん草入りのウインナーが結構です、ということになった。むらさきさつまのスイートポテトは、柏産の紫イモを使っているというし、若い人向きにはアイスクリームもいいだろう。

しかし、柏にはすでに銘菓も多く、それをどう乗り越えて人気を獲得していくか。旗振りのいないようなのが気になるが。