神戸コロッケイモ新聞

2017年
8月31日
木曜日

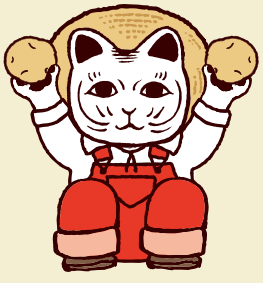
号外

今年も採れたて 新じゃが到着！

ホクホクの里は「北海道北見市端野町（たんの）」

今年もいよいよ、神戸コロッケに新じゃがが到着します。そのふるさとは北海道でもはるか北の大地、北見市端野町。昼夜の気温差が大きく、日照時間が長く、雨が少ない気候は、じゃがいも原産地の南米アンデス高原によく似ていて、男爵いもの生育にとても適しています。そんな端野町と神戸コロッケの出会いは１９９０年のこと。おいしいじゃがいもを探し求めて日本中から取り寄せ、たどり着いたのが端野町の男爵いもでした。「率直に、食べておいしかった」というインスピレーションから実際に町を訪れ、この男爵いもを使いたいと決めました。以来２７年間、産地とともにさまざまな工夫を重ね、取り組みをつづけています。生産者と神戸コロッケは思いをひとつにし、目指すのはいつも安心安全でもっとおいしいコロッケをお届けすること。絆が育てたじゃがいもが今年もホクホクに実りました。

端野町は、オホーツク海岸から約40km内陸に入った北見盆地東端の町です。美味しい食べ物が採れることから「大地のレストラン」と言われています。



2017年8月時点の情報です

自然にも素材にもやさしくあるために
産地と協同だからできたこと

1 土・作物・人への思いやり 茎葉処理

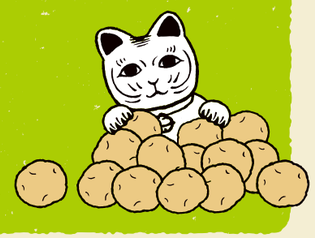
北海道のじゃがいも収穫は薬剤で茎葉を枯らして行う方法が一般的。でも食の安心安全をいちばんに考え、薬の不使用をお願いし、オランダで使われているリーフチョッパーという茎葉を粉砕する機械を寄贈しました。思いは町内に広がり、現在ではこの収穫方法に移行しています。

2 自然の力で一年中おいしく 雪中備蓄

おいしいじゃがいもを年間通してお届けするため、独自の貯蔵法を開発。貯蔵庫のじゃがいもを雪の壁で囲み、ゆっくり溶ける雪の湿度で乾燥を防いでよい状態を保ちます。すこしずつ糖度が上がって味の変化も楽しめます。温度管理も電力だけに頼らず、環境にやさしい方法です。

3 繰り返し利用でエコロジー 専用コンテナ

作物を段ボールで運ぶとゴミがでます。さらに段ボールは湿気を含み、カビの原因にもなります。そこで貯蔵も輸送も大型コンテナに切り替え、端野町からファクトリーへ届き、使用後は端野町へ返して再利用。ゴミを大幅に削減し、じゃがいもの安定した品質を保っています。



コラム ファクトリーでも素材思いの手仕事

じゃがいもの皮の近くは栄養分が多く含まれ、また風味や香りも豊かです。とくに新じゃがは皮が薄いので、おいしさを活かすためには細心の注意が必要。静岡ファクトリーでは端野町から直送された新じゃがの皮むきは最小限にとどめ、芽を取るなどの仕上げは心を込めて手作業で行っています。

端野町馬鈴薯振興会 会長
島倉さん

雨の日も風の日も ともに取り組んで。

コロッケがくれた、うれしい発見。

以前は農協が集荷したら終了という感じで、どんな風に加工され、誰が食べているのかわかりませんでした。神戸コロッケとの取り引きがはじまってからは発見の連続でしたね。いろんなコロッケになって、育てた作物がおいしく食べられていると実感できたのは大きな収穫でした。農家の子どもが進学や就職で本州へ行って、お店で「端野町の男爵いもを使っています」というのを見るとお父さんの株がぐんと上がります。やっぱりそれがうれしいとよく聞きますよ。

産地が育つと、じゃがいもも育つ。

協同の取り組みにはもちろん苦労がありました。毎日の天候や土の状態に気が抜けないうえに、手間のかかることを新しくはじめるわけですから。でもおいしくて安心安全を考える姿勢は生産者の意識を大きく変えました。過剰な肥料や農薬散布をやめて減農薬栽培に切り替え、作業効率を重視した無理な収穫はしません。量より質で、だいじに扱えば、じゃがいもはちゃんと応えてくれます。つづけてきたことを大切に、未来へつなぎたいという思いがありますね。

今年の新じゃがも、なまらおいしい。

パンフレットで端野町が紹介されたり、町の祭りにコロッケをもって参加してくださったり、こちらは工場の視察や講演会にもうかがいました。産地を大切にしてもらって、ありがたいと思っています。長い交流を経て、じゃがいももコロッケも一緒に作っているという気持ちがあります。昨年の台風で収穫量が減ったときは、なんとしても届けたいとがんばりました。端野町の男爵は一年間で味の変化が楽しめ、いまは新じゃがです。この時期も逃さず味わってほしいですね。

採れたてのおいしさを味わうなら、これ！

ホクホク満喫！「新じゃが」メニュー

1 シンプルなじゃがいもコロッケ

1個（税込） ¥108

たっぷりの野菜を使ったブイヨンとソテーした玉ねぎの自然な甘みを活かし、よりいっそう深い味わいに。新じゃがのおいしさを堪能できます。

2 黒毛和牛のビーフコロッケ

1個（税込） ¥195

みずみずしい新じゃがにしみわたるビーフの旨み。香味野菜をアクセントに、じっくり炒めた黒毛和牛のコクと香りを存分に味わえる一品。

3 きのこミートソースのポテトコロッケ

1個（税込） ¥195 販売期間 8/31〜9/27

ソテーしたきのこの旨み、ローストなすや玉ねぎなど野菜の甘みとお肉のハーモニー。コク深いミートソースを新じゃがで包みました。

バターソース付き

4 あふれるバターの新じゃがコロッケ

1個（税込） ¥249 販売期間 8/31〜10/11

新じゃがのホクホク感とバターの豊かなコクは相性抜群。温めるとバターがトローリ、とろけるおいしさはごはんにも、お酒にもぴったり。

●一部の店舗、時間帯によっては取り扱いのない場合がございます。また商品は数に限りがありますので、売り切れの際はご容赦ください。●表示価格は消費税を切り上げたものです。切り捨て表示の店舗では価格が異なる場合がございます。●掲載写真はイメージです。写真と実際の商品は異なる場合がございます。●予告なしに商品内容や販売期間が変更される場合がございます。

神戸コロッケ

商品、サービスに関するご意見、お問い合わせ

株式会社ロック・フィールド 〒658-0024 神戸市東灘区魚崎浜町15-2
【お客様相談室】フリーダイヤル…0120-878732〈受付時間/10:00〜20:00（年中無休）〉
ファックス…0120-333740　ホームページ…http://www.rockfield.co.jp/