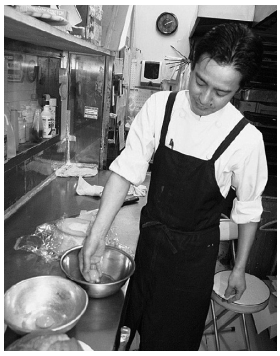
▲カラッとしたパン生地と、甘みと旨みと辛みが三味一体となった具のカレーパン

▼こだわりの素材を使って一つ一つ丁寧に作成



▲ふわふわの柔らかさと独特のもちもち感が人気の極上シフォンケーキ

創業以来の味や長所は頑固に変えず、むしろ、手作りの手間をもう一つ増やす、素材をもっと良いものに変える、そういった努力で、新たな商品を開発しています」

そうした姿勢から、ふるさと登別の良さを持った素材を活かし、極上シフォンケーキを作り出したそうです。しかも、その販売方法は、店頭にこだわらず、インターネットも使いました。

ただ、販売に至るまでには、何度も試食調査を重ね、『ふわふわの柔らかさと独特のもちもち感』に高い評価が集まって初めて、販売に踏み切ったそうです。おかげで、600個以上売れた月もあるほどの好評を博しています。

亀谷さんは、登別産の素材にこだわって、秘密のふわふわもちもち感、という技をあみだしましたが、「常に何を開発していくのか、お客さまの声を第一に、毎日ヒントを探し、新たな登別の食材を見い出し、登別と言えば、これだ！と言ってくれる商品を開発したい、そのために腕をみがいていきたいですね」と語ってくれました。

登別と言えば鬼、鬼の舌がうなるぐつぐつ煮込みのカレーパン!?

『かめや』の極上シフォンケーキを取材し、良い商品開発のためには、優れた素材とそれを生かす技が必要であることを知りました。

登別の若い職人でほかに優れた技を開発している人はいないのか、次はカレンダーの9月で紹介されている『ラ・ヴィーブル』というパン屋を訪れました。

祖母の代からパン屋さんという佐藤公宣（とうひろのぶ）さんは、パンのおいしさの決め手となる水にこだわり、この10年、水の研究をしているそうです。

「現在は、登別のおいしい水を、セラミック式の浄水器で24時間循環させることで、自然の湧き水に近い状態にしています。酸素が多く含まれるので、小麦粉の弾力が違うんです」と佐藤さんは話してくれました。

佐藤公宣さん

商売の信条は『お客さまの喜ぶ顔』と語る佐藤さんは、今、不可能を可能にする技の追求に大忙しです。

「製法は企業秘密ですが新しい技術で、わたしの店のお勧めの一品を製作しています」と言って、佐藤さんはカレーパンを持ってきました。

「温泉に入ったら体がほぐれますよね。その発想で煮込み方を変えることでもっとおいしくなるのではと考え、具のカレーを圧力鍋を使ってぐつぐつ煮込みました。その様子が地獄谷のぐつぐつ噴き出す温泉に似ているため、温泉式加圧工法と命名しました」

実際にカレーパンを試食してみると、なるほど、長時間ぐつぐつ煮込んだだけあって甘みと旨みと辛みが複雑に絡み合い、カラッと揚げられたパンの生地とよく合います。

「このカレーパンは、イベントなどにも積極的に出店を計画していて、外で販売するときには、アレンジをし、半揚げしたパンをイベント会場でもう一度揚げることで、出来立てに近い味わいを提供することに成功しました。昨年、恵庭で開催された世界ラリー選手権では、3時間で150個があっという間に完売しました」と爆発的な売れ行きだったことを教えてくれました。

「今年は、市内のイベントでも積極的に販売していくつもりです。ゆくゆくは全国展開して、カレーパンとともに登別をアピールしていきたいですね」と佐藤さんは将来の夢を語ってくれました。

ツルツルピカピカのきれいな床で！

次に、もう一つの登別の特産品、水産商品に登別ブランドはないのかと考え、カレンダーの7月で紹介されている栄町の『うす田冷鮮工房』に行ってみました。