

今月のトピックス

- ◆かづの逸品マッチング商談会・即売会事業
- ◆MADE IN 鹿角
ヒト情報：田代せんべい店 三代目店長 田代栄一さん
- ◆市内事業所へのお知らせ
- ◆かづの地産地消クッキングレシピ紹介

No.43

H27.1.26発行

鹿角ブランドアップ戦略

かづの
RenKei
プラットホーム通信

かづの逸品マッチング商談会・即売会事業 「鹿角のいいもの！うまいもの！」大集合！

東京都千代田区淡路町の「ワテラス」において、かづの逸品マッチング商談・即売会事業「鹿角のいいもの！うまいもの！」大集合！が1/16(金)～18(日)までの3日間にわたり開催されました。この事業は、かづの商工会が地方公共団体と連携し展示販売・商談会を広域的に開催する国の補助事業に採択され、鹿角地域の特産品や商品開発に取り組み、首都圏に販路を開こうとする「やる気のある事業者」を支援し、参加事業者の商品販売による商品PRはもとより、長期にわたる取引を狙いとした商談を目的として、首都圏で商談会・物産展を開催するものです。

1日目（16日）は、バイヤーを招へいしての商談会が行われ、パルズや(株)グローバルフードを始めとする15名のバイヤーに対し、9名の事業者が商談に臨みました。

2日目(17日)及び3日目(18日)は、展示販売会が行われ、12の事業所がブースを構え、約30事業所の加工品などの商品を販売しました。会場は近隣の住民、県人会、一般の方々など、多くの買い物客で賑わい、用意した鹿角産品は次々と売れました。また、イトインコーナーでは、花輪ハヤシ、鹿角ホルモン、きりたんぽ鍋などのメニューを揃え、テラスの飲食スペースで多くの人が、鹿角の味に舌鼓を打ちました。

3日間とも良い天気に恵まれ、真冬でありながら温かい日差しに囲まれ、心地よいワテラスでのイベントとなりました。



商談会の様子



イトイン テラスの様子



田代栄一さん

MADE in 鹿角 ヒト情報

田代せんべい店 三代目店長 田代栄一さん

花輪の商店街で菓子製造を営む田代せんべい店は、大正15年に創業し、現在3代目となる田代栄一さんが店長です。創業当時はそば粉でせんべいが作られていましたが、戦後は小麦粉を使用し、尾去沢鉱山で販売するようになってから、味のバリエーションが増え始めたそうです。

田代栄一さんは、昭和初期から使っている岩手の特別な石でできた石釜で、昔ながらの製法で焼いており、なるべく焼き立てを食べてもらえるように、こだわりを持って受注生産をしています。

主力商品は、南部せんべいの「厚焼きピーナッツ」。通年で生産していて、夏祭りの時期が一番忙しいとのこと。道の駅かづのに併設の「あんとらあ体験館」では、南部せんべい作り体験ができるコーナーがあり、観光客で賑わいます。

昨年11月に開催された「かづの産業見合市」に出演したことがきっかけで、市内の事業者（京にしき）と連携し、コラボ商品「せんべい汁セット」（比内地鶏スープ）を開発しました。ワテラスイベントの商談会や東急で開催される秋田県の物産展などで売り込みを開始しています。

昨年4月から息子さんが帰ってこられて、観光客向けに花輪ばやし・尾去沢鉱山のキャラクター鉱太くんなどのデザインせんべいや県外での営業を担当しているため、今後ますます営業に力がります。是非、お店にお立ち寄りください。

【お問い合わせ】 田代せんべい店（大町店）☎ 23-3344

（あんとらあ店）☎ 22-0555（内線333）



新商品せんべい汁セット



鉱太くんせんべい

市内事業所へのお知らせ

移住得区の協賛企業を募集しています

秋田県では、移住者の方々に県内企業の商品を提供することでお得感を感じてもらう「ようこそ秋田！移住得区」プロジェクトを創設して移住推進を図っており、商品を提供してくださる協賛企業を募集しています。

協賛企業は、県が作成する移住ガイドブック等で企業活動をPRできるほか、商品提供により新規顧客を獲得するチャンスにもつながります。

お問合せは地域活力創造課移住・定住促進班（018-860-1234）まで。

秋田県食品事業者サポートネットワークへの登録についてのご案内

秋田県では、県外販路開拓・拡大を目指す県内食品関連事業者をサポートするためのネットワークへの登録事業者を募集しています。

県内の原材料生産、卸・小売・包装資材、流通までの関連業種のほか、その他販路開拓が支援可能な事業者等を対象としており、登録することで専門家の派遣を受けての助言・指導や、課題解決のための事業者・専門機関等の紹介、関連セミナーなどの情報提供等が受けられます。

無料で登録が可能ですので、商品開発や改良、販路の拡大でお悩みの事業者の方は是非ご登録ください。

お問い合わせは秋田県中小企業団体中央会（018-863-8701）まで。

☆2月の主なイベント・行事☆

月 日	観光イベント名	開催場所・時間	問い合わせ先	T E L
2月2日(月) ～4日(水)	第52回全国中学校 スキー大会 (ジャンプ・コンバインド競技)	花輪スキー場	全国中学校スキー大会 事務局(十和田中学校内)	0186- 35-2164
2月6日(金) ～10日(火)	第64回全国高等学校 スキー大会	花輪スキー場	鹿角市スポーツ振興課 インターハイ事務局	0186- 30-0286
2月8日(日)	スノーシューで滝めぐり& かまどで料理体験	中滝ふるさと学舎 9:00～14:30	中滝ふるさと学舎	0186- 30-4021

大湯温泉雪まつり

雪中の宝探し、綱引き、スノーバトル(雪玉合戦)などのゲームのほか、大小様々な雪像や雪国ならではの「かまくら」で雪見酒などを楽しめます。また、夜は花火大会もあり幻想的な雰囲気も体感できます。

豪華賞品をGETできる雪上ウルトラクイズもありますので、ぜひお越しください。

日 時：平成27年2月10日(火)～2月11日(水祝)

開催場所：ホテル鹿角前特設会場

問合せ先：大湯温泉観光協会 TEL0186-37-2960



かづの地産地消クッキングレシピコンテスト～応募レシピ紹介～

鹿角市に住む多くの方に鹿角産の食材の良さを再発見してもらうべく、Facebookを利用して鹿角産の美味しい食材を使ったオリジナルの創作料理レシピコンテストを開催しました。応募いただいたレシピをご紹介いたします。

料理名「ねぎぶた天」

《分量(分量あたりの費用)》

- ・八幡平ポーク ロース肉………10枚(500円)
- ・大葱ねぎ……………1本(20円)
- ・長いも……………5cm(90円)
- ・塩……………適量
- ・天ぷら粉……………100g(50円)
- ・水……………160cc
- ・松葉 しづく大根……………適量
- ・天つゆ……………適量

《作り方》

- ①：ねぎは太めの斜め切り、長芋は拍子切りに、それぞれ長さ5cm位で10本に切る。ねぎの残り(青い部分)もみじん切りにする。
- ②：豚肉に塩をふり、斜め切りのねぎと長芋を1本ずつ巻く。
- ③：天ぷら粉に水とねぎのみじん切りを混ぜて衣を作る。
- ④：170℃の油で揚げる。
- ⑤：天つゆにしづく大根を薬味で入れる。

《エピソード・感想》

美味しいねぎを青いところまで使い切りたいと思って考えました。

大葱のねぎの甘さが引き立ち、普段、ねぎをあまり食べない子供にも食べてもらえると思います♪



料理名「かづのクレープ」

《分量(分量あたりの費用)各5個 計10個分》

(クレープ生地:米粉)	(クレープ生地:そば粉)	(りんごソース)
・米粉……………50g(40円)	・そば粉……………50g(70円)	・りんご……………1/4個(25円)
・卵……………1個(15円)	・卵……………1個(15円)	・玉葱……………1/4個(10円)
・牛乳……………100cc(20円)	・牛乳……………100cc(20円)	・しょうゆ……………大さじ1
・砂糖……………小さじ2	・砂糖……………小さじ2	・はちみつ……………小さじ1(砂糖でも)
・油(生地用)……………小さじ1	・油(生地用)……………小さじ1	・白ワイン……………大さじ1(酒でも)
・油(焼く用)……………適量	・油(焼く用)……………適量	・バター……………10g(油でも)

《作り方》

(クレープ生地)

- ①材料を全て混ぜ、冷蔵庫で30分程ねかせる。
- ②フライパンに油をしき、お玉1杯分生地を入れてフライパンいっぱいに広げる。
- ③焼き色がついたら裏返し、乾かす程度にさっと焼いたら取り出す。繰り返し生地全て焼く。

※ホットプレートで焼いてもよいです。

(りんごソース)

- ①りんご、玉葱をすりおろす。
- ②バター(油)を熱し、りんご、玉葱を弱火で3分程炒める。
- ③ワイン(酒)、しょうゆ、はちみつ(砂糖)を加えて煮詰める。

(具材)

- ・豚肉は炒めて塩コショウでかるく味付けをする。
- ・野菜は巻きやすいように細く切る。クレープ生地に豚肉、野菜を乗せて、ソースをかけて巻いて完成★

《使用した地元産の食材や、投稿料理について感想》

鹿角のおいしい食材を楽しく味わえるように考えた一品です。作りながら楽しく食べられるのでパーティー等にも使えると思います。

具材はお好みで何でもOK。肉や野菜だけなく卵を使ったり、クリームや果物を巻いて甘いデザートとしてもおいしく食べられる生地です。お好みの様々な食材でお試しください。

(具材)

- ・八幡平ポーク…200g(420円)
- ・塩コショウ……………少々
- ・にんじん……………1/2本(20円)
- ・パプリカ……………1個(40円)
- ・ねぎ……………1/2本(20円)
- ・サニーレタス…適量(100円)



【たんぽ小町ちゃん活動レポート】

秋田県大型キャンペーン大感謝祭

12月27日(土)

第65回紅白歌合戦出演 12月31日(水)

秋田県大型観光キャンペーンの締めくくりとして、JR秋田駅中央改札口前で大感謝祭が行われ、たんぽ小町ちゃんも駆けつけました！郷土芸能のほか、秋田の地酒や北限の桃ジュースの試飲もあり、駅全体が楽しい雰囲気に包まれた一日でした。



秋田県の代表として藤あや子さんをはじめ、TOKIO、ふなっしー、東北6県のゆるキャラの皆様とコラボさせていただきました。緊張MAXのたんぽ小町ちゃんでしたが、ミスなく終えることができ一安心。応援してくださいました！

