

新たに

朝霞ブランド認定品が決定しました!

昨年10～11月にかけて募集した朝霞ブランドについて、朝霞ブランド選定委員会において審査した結果、新たに2商品を朝霞ブランドとして認定し、2月25日(月)に認定式を行いました。これで、朝霞ブランドとして認定された商品は12商品となります。

今後も、市民ひとりひとりが自信と誇りを持てる朝霞ブランドを市内外に発信し、地域の活性化を図ってまいります。朝霞ブランド認定品をご愛顧いただけますようお願いいたします。

詳しくは、PRパンフレット・市ホームページをご覧ください。

新たに認定された商品

朝霞浜崎焼

(かふえぎやらりー & 陶芸工房 八右衛門)



絵 具

(株式会社 クサカベ)



朝 霞 ブ ラ ン ド A S A K A B R A N D 認定品紹介

朝霞ブランド認定品紹介コーナー第10回は、朝霞特産のにんじんとほうれん草を使った薬膳カレー「朝霞カレー(朝霞キャロットグループ)」です。

朝霞キャロットグループ代表 じんむらはつこ 神村初子さんにお話を伺いました。

朝 霞 カ レ ー

●朝霞キャロットグループについて

朝霞キャロットグループは、食育について考えることを目的としたグループで、会員は主婦が中心です。グループの名前は、朝霞の特産品であるにんじんにちなんで名付けました。グループの活動を通じて、朝霞の豊かな土壌で育てられた野菜のおいしさを知り、これを多くの人に知ってもらいたいと考えようになりました。そこでグループで話をする「新鮮な朝霞の野菜を使って体にいいものを作り、商品として販売してはどうか」ということになりました。

●朝霞カレーの経緯

朝霞の野菜として、まず思い浮かんだのがにんじんで、にんじんを使った料理としては、親しみのあるカレーを選びました。しかし、誰も商品化した経験も無く、方法もわからなかったため、全国各地の名物カレーの製造を手がけている日本薬膳(株)に相談することにしました。その結果、ラードなどの動物性油脂と小麦粉を使わずに、血行や新陳代謝を促進するといわれている天然ハーブやスパイスを加えた、薬膳カレーならば目的にかなうのではないかと考え、試作を重ねました。そうして誕生したのが、朝霞市産のにんじんとほうれん草を使った「朝霞カレー」です。

●これからの目標

天然ハーブやスパイスを加えて作られた朝霞カレーは、低カロリーで健康的なカレーです。また朝霞のお土産になるとあって、まとめ買いされる方も多く、お客さまに大変喜ばれています。これからも朝霞カレーの販売を通じて、朝霞市のPRに役立っていければと思います。朝霞の野菜のおいしさがいっぱい詰まった朝霞カレーを、ぜひご賞味ください。

朝霞キャロットグループ 田島 2-3-3-204

〔販売店〕一進堂リンクス店 本町 2-4-24 ☎048-451-0770 ☎048-451-0771 定休日 なし
 有限会社 金子園 本町 2-21-44 ☎048-463-5824 ☎048-463-0019 定休日 火曜日
 陸上自衛隊広報センター(りっくんランド)でも販売しています。



▲商品(朝霞カレー)
パッケージのイラストは、神村さんのお孫さんが描いたものです。