

..... \かしわ愛を込めて/

ふるさと産品お届け便

市で生産・加工された製品など、柏を象徴する特産品を「柏市ふるさと産品」に認定しています。このコーナーでは、ふるさと産品の魅力と生産者のこだわりを紹介します。



ふるさと産品
ホームページ

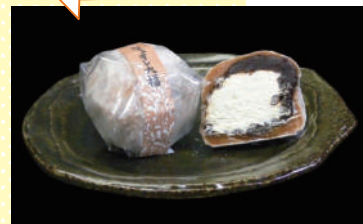
第29回 カフェオレ大福



手づくりの繊細さを
季節とともに楽しんで

店主・千葉直胤(なおたね)さん

冷凍でお届け。常温でおよそ
2時間の解凍後が食べ頃です



御菓子司 千葉家 増尾台支店

【住所】

増尾台3-14-3

【問い合わせ】

☎7174-6454



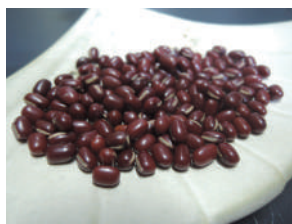
同店
ホームページ

柏の老舗が紡ぐ、和洋折衷もっちり大福

柏で50年以上続く老舗和菓子店の2代目として、日々和菓子作りに向き合う千葉さん。高校卒業後すぐにこの道へ進み、以来、手作りにこだわった和菓子を作り続けています。

千葉さんの和菓子は、どれもあっさりとした優しい甘さで食べやすく、味だけでなく、見た目や香り、食感などを五感全てで楽しむことができるのが特徴です。中でも人気を集めているのが、和菓子に洋風のクリームを合わせたカフェオレ大福。ほろ苦いコーヒー味の餅に包まれたあんことクリームの甘みが、もっちりとした食感とともに口の中でバランス良く溶け合います。

「和菓子は伝統文化。受け継がれたものを大切にしながら、時代に合わせて少しずつ姿を変えていきたい」と話す千葉さんは、自身が追求する和菓子の甘みを最も引き立てる小豆を厳選し、それに合うクリーム作りに試行錯誤を重ねたそうです。



先代の頃から変わらない
こだわりの小豆

また、つくたての餅の食感を感じてもらうため、も

ち米は前日から水に浸し、毎朝5時からその日の分だけついています。さらに、餅とあんこの水分量を季節に応じて変えることで、その時期に一番おいしい繊細な味わいを作り出します。

「季節の行事に和菓子を食べる習慣が薄れている今だからこそ、自分の和菓子をきっかけに、日本の文化に触れてもらえたらうれしい」と話す千葉さん。時代の変化とともに愛され続けてきた和菓子の奥深さを、季節の移ろいとともに感じてみませんか。

今月のプレゼント

カフェオレ大福6個 3名様

【応募方法】

市内在住のかたで、次のいずれかで
▶市のホームページにある応募フォームで
▶はがきに「ふるさと産品お届け便」と明記し、3ページ下の必要事項と、広報かしわ9月号の感想を書いて、〒277-8505 柏市役所広報広聴課へ郵送（必着）で※応募は1人1回。当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます

締め切り
9/10(水)



応募はこちら

市の情報をもっと知りたい!

柏市公式
ホームページ



柏市公式
LINEアカウント



柏市公式エクス



広報誌の配布に関する 問い合わせはこちら

広報かしわ宅配コールセンター

☎0120-276-673

受付時間/午前8時30分～午後5時15分

※土・日曜日、祝日、年末年始を除く

柏市の人口

※R7.8.1現在()内は前月比



世帯数 203,257世帯(+78世帯)



総人口 437,762人(+36人)



男 215,693人



女 222,069人



携帯電話や松戸局(047局)から本誌の市外局番のない番号にかけるときは最初に「04」を付けてください



電話での問い合わせが困難な場合はファクス
7166-8289もご利用ください



リサイクル可能な紙と植物油インキを使用しています。また、見やすいユニバーサルデザインフォントを採用しています。