

ロールケーキ1本にレクチェ丸ごと

生に近い食感を大切に

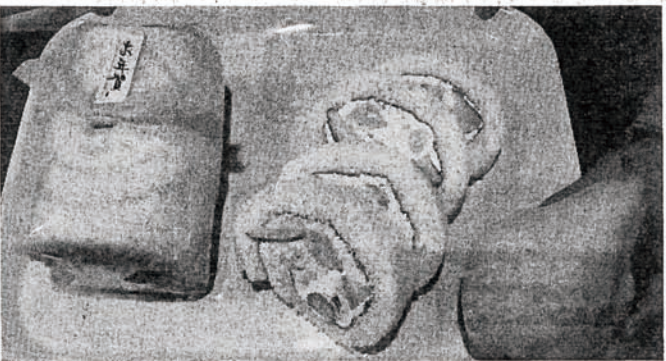
産地ならではの超買い得

農家としてのマーケティングを学んでいる三条担い手育成塾
(今井進太郎塾長、塾生1人)と、三条市北入蔵二、手作りのサン・フォーレット(磯辺隆社長がコラボレーション)、塾生が栽培した洋シンのル・レクチェを使ったロールケーキレクチェロールを稲の三、四、五の三日間、一日に六十限定で販売する。

担い手育成塾は三条市内の農家や関連業種で農産加工品製造などをやっている若手後継者が、マーケティングを学んで経営に役立て、三条の農産品や加工品をPRしよう活動している。

そのなかで今回、これまでにも三条産のサツマイモやレモン、小麦などをパンや洋菓子に用いて地産地消の商品を売り出してきたサン・フォーレットと、三条の冬の果物を代表するレクチェでのコラボレーションを企画した。

塾生でレクチェを生産する石黒貴之さんと志田洋一さんは、「新潟以外の人には、洋ナシは香りが重視で硬いナシと思われていて、首都圏でもレクチェを知ってもらえ



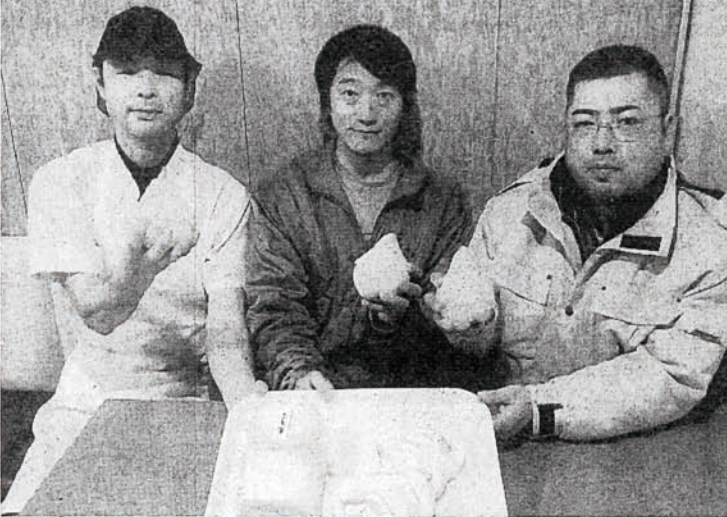
る人ばかりです。理由がレクチェの大きめカットしは生産量が限られていたコンポートがゴロゴロと、贈答用の高級フルーツ入り、彩りと酸味を加えたいというお悩みがあるためにイチゴの「こちすが、加工が難しく、生おとめ」をカットして入食料が中心だったことも理由の一つ。サン・フォーレットは全国大会も受賞を重ねて、私も大ファンの店。今回も生のおもちゃ、サン・フォーレットさんの技術と高品質の力、三条のレクチェをPRしたかったと言います。

企画が進め始めたのは十一月に入ってからで、塾生が試作用のレクチェを同店に届け、同店は「甘さを抑えた生クリームとの相性は抜群だし、イチゴの酸味との相性も素晴らしい」と言っています。

「コンポート(シロップ)」のアドバースを受け、得意のフルーツロールケーキに仕立てた。完成したレクチェロールには一本大の半ほど詰め込んで、それで値段はなんと一本税込み二千五百円。石黒さんは「この短期間で

高級フルーツと入賞重なるサン・フォーレット

三条のレクチェの新しい顔「PR」



1本税込み1050円
有名パティシエの作る
1本1万円に!!

二人は最近「一年始」の手土産にレクチェを使う人も増えたといい、「これ」としてお年始にはレクチェロールをぜひ使ってほしい」と期待していた。「レクチェロール」は三、四、五の三日間とも各百六十本限定で、店頭販売も行うが、必ず手にしたいという人は前日までに予約するといっている。

コラボでレクチェロールを生み出した担い手育成塾の志田さん、石黒さん、サン・フォーレットの磯辺社長(写真右から)