

雷都物語

宇都宮
いとものがたり

宇都宮の香りと
真心をこめて

株式会社 雅洞

第7回

地元の食材で 地元のおいしさを創造



力強く粉をごねてサブレを作っていくスタッフ



柿沼賢会長(左)と安保行雄店長(右)

雷都物語に「黒糖・ごまサブレ」
「黒糖・ごまサブレ ミニ」、ファ
ミリー雷都物語に「とちぎの完熟
トマトケーキ」と、3商品をライ
ンナップしている雅洞。その他にも
「みかも山」「いちごサブレ」「か
ちぐり」など、人気商品を数多
く世に送り出しています。

柿沼賢会長は「サブレの形は、
宇都宮市の『U』をデザインした
のと、雷都物語マスコットキャラク
ター『ごろつべ』の『角』をイメー
ジしたんですよ」と楽しそうに教
えてくださいました。なるほど、
ふだんは開けるや否やかぶりつい
てしまうので、恥ずかしながら気が
つきませんでした。

さっそく、工場を案内していた
だきました。本店から道路をは
さんだところにある本社工場では、
約15人のスタッフが忙しそうに働い
ていました。

サブレの原材料をよく練り込
み、その後で形を整えると、表面
に卵を塗って、約14分オーブンで
焼きます。芳ばしく焼き上がった
サブレを冷まし、袋に詰めて出来
上がり——と書くとは簡単そうデ
すが、スタッフの方の作業はさす
がに熟練の技、無駄のない動きで
次々に作って行く様子は、一朝一
夕にできるものではありません。

「黒糖にせよゴマにせよ、体にい
いもの。それがテーマの1つです
ね。それから、地元産の食材をでき
るだけ使うことも、心がけていま
す」
店長兼任スーパーバイザーの安
保行雄さんは「さすがに黒糖は
宇都宮では作られていないので、
宮古産の選りすぐりのものを使っ
ています」と品質へのこだわりを
教えてくれました。

完熟トマトケーキは「宇都宮は
トマトの生産が全国2位と知り、

ぜひそれを使ってお菓子作りをし
たいと思いました」(柿沼会長)
とのこと。「季節によって、旬の
野菜や食材を入れるんです。ゆ
ずやかぼちゃ、イチゴ、栗など。
もちろん、全部地元産です」
安保店長は「トマトをいかに
ケーキに入れるかで、ずいぶん試
行錯誤しました。最終的に、乾
燥させて中に入れたらうまくい
きましたね。それから甘味と酸
味など、味のバランスを整えるの
も、苦労しました」と開発の苦
労を教えてくださいました。

サブレには「いちごサブレ」も
あります。もちろん、宇都宮産
のいちごを使用。「とちおとめ」
は全国ブランドなので、他県でも
喜ばれるそうです。

「百貨店にも出荷していて、全
国で販売していただいています」
と、柿沼会長が笑顔で教えてく

宇都宮産の有精卵を使用し、黒砂糖ベースに胡麻を織りませ、自然の材料を活かした芳ばしいサブレです。まるやかな甘みも加えてお子様にも安心して召し上がっていただけます。



宇都宮産トマトの美味しさ・
栄養・食感を生かして手づ
くり感あふれる焼菓子にし
ました。トマトはもちろん、
小麦粉・卵も宇都宮産。
地元のおいしさをお手軽
な価格で。



「食べ物は、地元の材料で作る
のがいちばん美味しい。だからこ
そ、地元食材に今後もこだわり
続けます」(柿沼会長)

「サブレは割れやすいので、輸送
にも気を使うそうです。原料や
作り方を変えれば割れにくくな
るそうですが、それでは美味しさ
に影響してしまうので、現在の作
り方を続けているとのこと。おい
しさへのこだわりが伝わってきま
りました。



株式会社 雅洞
本店 / 宇都宮市高砂町5-9
本社工場 / 宇都宮市高砂町4-2
☎ 028-653-5350
☎ 028-653-3172
<http://www.gato-wagashi.com>