

..... \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。



詳しくはこちら

第7回 無添加マドレーヌ



マドレーヌ作りに熟練の技を持つ皆さんと、理事長・松野茂さん(上段一番右)



地域活動支援センター スペース若柴

【住所】

明原3丁目4-16 鈴木ビル202

【問い合わせ】

☎7145-4366

変わらぬ味を「今」から「未来」へつなぐ

柏駅西口からおよそ15分歩いた所にある、地域活動支援センター「スペース若柴」。ここでは1日最大250個しか手作りできないにもかかわらず、これまでに累計92万個を売り上げた地元のかたに愛される「マドレーヌ」を作っています。

原材料はシンプルで、バター、三温糖、小麦粉、卵だけと余計なものを一切加えず、国産の素材にこだわっています。「一番の特徴は卵を白身と黄身に分けてそれぞれ泡立てる別立て製法。ベーキングパウダーを使わず、泡立てた力だけで膨らませて焼き上げている」と、理事長の松野さんは話します。その他にも、湯煎して溶かしたバターを混ぜ合わせてバターの香りが引き立つように



手間を惜みず、別立て製法で作ります

工夫しているのだとか。一口食べると、ふっくら柔らかな口当たりで、誰もが親しみを感じる昔懐かしく優しい味に仕上がっています。

このレシピは2001年、当時の理事長が一流ホテルのパティシエに手ほどきを受け誕生しました。そのレシピと味を受け継ぐのは、スペース若柴に通う知的障害のあるかたで、中には20年以上も作り続けているベテランのかたがいるのにも驚き。味はプレーン、紅茶、ココア、パンプキン、抹茶の5種類で、「農産物直売所かしわ」や「道の駅しょうなん」などで販売しています。食べ比べをして、お気に入りの味を探してみたいかたはかたがです。

今月のプレゼント

マドレーヌ 5種類10個入り 5名様

締め切り
11/10(金)

【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入力フォームで
▶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11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) ※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



応募はこちら

市の情報をもっと知りたい!

柏市オフィシャル
ホームページ



柏市公式
LINEアカウント



柏市公式
エックス(旧ツイッター)



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

※R5.10.1現在()内は前月比

世帯数 197,603世帯(+55世帯) 総人口 434,031人(-28人) 男 214,127人 女 219,904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



古紙配合率70%再生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。