

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

⑦

佐々商店のおせち料理

(株式会社佐々商店)



おせち4段重

和惣菜、煮豆、佃煮などの製造・販売で、長年にわたり評判を築いてきた佐々商店。ここのおせち料理は、一品ごとに地域の特産物を厳選し、格調高い味わいを醸し出している。

「あれ？これは違う！」栗きんとんを一口頂いて、口に広がる意外な甘みに、思わず声が出た。それもその筈、種子島特産の安納芋をベースに、栗の実を炊き合わせたペーストだったのだ。

「素材選びがいちばん大事」と語る社長自ら、全国の産地を回り、ここ十年来、生産者との関係構築に力を注いできた。商品開発にも余念がない。機械で大量生産する大企業に対して、「中小企業の強みは手作業による豊富なバリエーション」との思いを胸に、継承された食の基本を守りつつも、消費者の微妙な嗜好の変化を捉えて、次々と新商品に仕立てている。

今度のお正月は、海外旅行もできないし、派手な服を着て出掛ける場面も少なそうだ。となれば、菓ごもり消費で、おせち料理が主役となるのかも知れない。



こだわりの「栗きんとん」は全て手作り



おせち料理セット「桂」

■株式会社 佐々商店
大正 8 年 雑穀商として創業
昭和 26 年 株式会社佐々商店を設立
昭和 40 年 埼玉第一・第二工場完成
代表取締役：佐々重雄
〒 343-0842 越谷市蒲生旭町 3-4 TEL : 048-985-7111
(越谷支店取引先)