

シリーズ

埼玉の隠れた銘品百選

⑭

コバトンベীগエル (コバトン*カフェ)



もちりと重みのある食感。その秘密は、パン製造にはない「ゆでる」工程にあるらしい。ゆでることで発酵を止め、それから焼くことで、パンのように膨らまない。なので、見た目よりも重く、噛み切るにも歯ごたえを感じる。

種類も豊富で楽しい。おかず系ではクリームチーズベーコンオニオン、甘いもの系ではアップルレアチーズを筆頭に、人気メニューがずらりと並ぶ。食べてみると、具だくさんなことにびっくりする。

埼玉県庁の一角にあるイタリア料理店コバトン*カフェが、昨年から製造・販売を始めた新商品。きっかけは、パン歴通算20年（うちイタリア修行6年、ベーグル専門店4年）という、はつらつとした女性職人さんの入店にあった。

コバトンの焼き印入りベーグル。毎週月・水・金には焼きたてが食べられる。県庁に用事のある方、ちょっと立ち寄ってみてはどうだろう。自宅向けには、冷凍ベーグルの通信販売も始まった。冷凍保存すれば1か月は鮮度を保てるそうだ。



■株式会社 アルコグランデ

県庁前営業所（会社連絡先）：

〒330-0063 さいたま市浦和区高砂 3-10-4 埼玉建設会館 2 階

TEL：048-711-1337

コバトン*カフェ：

〒330-0063 さいたま市浦和区高砂 3-13-3 衛生会館 1 階

TEL：048-829-9227

代表者：栗原（木原）真弓

e-mail：kobatonya@arco-g.com

通販サイト：https://kobatoncafe.thebase.in

（県庁前支店取引先）