(51)

(株式会社 古丹)

一口食べたら、「本物」、「充実」という言葉が頭に浮かんだ。和光市の「株 式会社 古丹」(中華食材の製造・販売、中華料理店直営)の「古丹餃子」は、 埼玉を代表する餃子を目指して進歩し続けている。皮には、県産小麦をブレ ンドした「彩の香麦 (あやのこむぎ)」を使って芳醇な香りとモチモチした コシを与えている。餡に練り込んだ豚肉は、川越でこだわり強く育てられた

「小江戸黒豚」。肉汁があふれ出る。野菜ペー ストには、地元和光のキャベツ、たまねぎ、 人参を、時間をかけて混ぜ合わせている。 そのこだわりようには脱帽だが、同時に、 埼玉県の底力をつくづく感じさせられた。

会社の創業はおよそ半世紀前の昭和53年 (1978年)。 増谷和紀・現代表は二代目社長 の長男で、調理学校卒業後、高級中華料理 店「赤坂維新號」を振り出しに5年に及ぶ



修行を積んだという。その後、和光に戻って家業に就き、2018年に三代目 となった。コロナ禍の時期には、冷凍餃子を消費者に直販するための販売所 を開設し、現在まで県内を中心に13か所まで増やした。また、胡麻油で香 ばしく炒めた深谷ネギをブレンドした「深谷ねぎ餃子」を開発し、こちらも

人気商品に育てた。「新しいものにチャレン ジしたい。自分たちが作りたいものを作りた い」という増谷代表の次の一手が楽しみだ。





増谷和紀代表(右)と弟の賢治専務

■ 株式会社 古丹 代表取締役 増谷 和紀

〒351-0104 和光市南 1-10-19 https://kotan-seimen.com/

オンラインショップ:https://shop.kotan-seimen.com/

(武蔵野銀行和光支店取引先)