

碧南市への
恩返し気持ち
から誕生

ベーカリードゥークーが 味の匠応援プロジェクト 特別賞受賞



△（左から）杉浦味淋(株)杉浦嘉信氏、ドゥークー(株)土屋彰吾氏、七福醸造(株)犬塚元裕氏・本浦拓末氏（2月24日表敬訪問）

味の匠応援プロジェクト特別賞を受賞した「碧醸造2代目」



碧南駅の東側に位置するパン屋ベーカリードゥークー（源氏町）。3月で、開店から4年を迎えました。

オーナーの土屋彰吾さんは小牧市出身で、4年前碧南市に came ました。土屋さんは仕事や生活をする中で、碧南市の人に良くしてもらっているの、碧南市の物を使って恩返ししたいという思いを次第に抱き、碧南市の特産品を聞いては、工場見学にも行きました。

そんな中、出会ったのが七福醸造(株)の白しゅうゆ・白だしと杉浦味淋(株)のみりん。七福醸造(株)の犬塚元裕社長と杉浦味淋(株)の杉浦嘉信社長、2人の商品に対する思いに胸を打った土屋さんは、これらを使って商品化したい、そんな思いを抱き、パンの商品化をはじめました。

なぜ食パンなのか

惣菜パンは、比較的簡単に作ることができると味がばやけてしまう。どのパンが良いのか考えたところ、食パンがいいのではないかと考えた土屋さん。試行錯誤の上、焼くと香ばしい白しゅうゆが、そのまま食べるとみりんの甘さを感じられる、そんな食パン「碧醸造2代目」が誕生しました。

味の匠応援プロジェクトとは

国産農林水産物の消費拡大を目指して、日本全国の優れた商品を発掘・表彰している農林水産省主催のフード・アクション・ニッポン アワード。その中にある味の匠応援プロジェクトは、新型コロナの影響を受けている料理人と産地がワンチームとなって、地域の食材を使った新たな産品やメニューを開発する取り組みを表彰することで、全国展開を図っていくこと目的としているものです。

2020年度は全国で45グループの応募があり、ベーカリードゥークーを含む3グループが受賞しました。

受賞3グループ

- ・(株)Zen Resorts（長野県・岐阜県）
- ・さいたまヨーロッパ野菜研究会（埼玉県）
- ・ドゥークー(株)（碧南市）

ドゥークー(株)審査委員コメント

〔出典：味の匠応援プロジェクト〕

・とても面白い、興味津々です。パンがだし、醤油、みりんなどと相性が良いというのは日本の食文化を新しくひっぱりだす発明ですね。

・何よりも皆様の仲の良さを感じました。土屋さんがこの土地に縁もゆかりもないというのに驚きましたが、そんな中動き始め、世界のどこにもない商品を作れたことに審査員一同驚きました。パンは汎用性のある素材ですので、様々なコラボレーションが生まれると感じました。



杉浦 味淋(株)
杉浦 嘉信
代表取締役

碧南市は醸造のまちであり、何か応用が
できないかという思いがありました。みり
んを食パンに使うのは、これまでもハチミ
ツや砂糖の代わりに使う形でありました。
食パン「碧醸造」の1代目は、白しよ
ゆと塩味が最適でしたが、更なる高みを目
指して作られたのが2代目。まろやかであ
り、うま味がたっぷりに仕上がっています。



七福醸造(株)
犬塚 元裕
代表取締役社長

パンに白しよゆを使うという発想はあ
りませんでした。この話を聞いたときに、
はじめは無理ではないかと思いました。
しかし、完成したパンを食べてみると、
甘さと塩味のバランスがとてもよかったです。
賞まで獲れて、万々歳です。
白しよゆの塩味は、カレーパンではや
れるけれども食パンでは難しいと思います。
しかし、ベーカリードゥークーは不可能を
可能にしました。



市長が試食
しました



甘みと塩の香りがします。
とても深い味です。
食パンを焼かずに冷たい
まま食べてもおいしい。食
べると止まらないです。



ベーカリードゥークー

源氏町 1-15-10

食パン「碧醸造2代目」は、多くの人に食べてもら
いたいとの思いから、価格は770円(税抜)に設定さ
れました。4月からは、クロワッサンとのセットで
碧南市ふるさと納税の返礼品としても大変人気を得
ています。

ふるさとチョイス



問

経営企画課広報戦略係

☎ 95-9867