



▷2◁

サクッと香ばしい食感に甘みとしょうゆのうまみが重なる。「むらさきつくば」は老舗しょうゆメーカーの柴沼醤油（しょうゆ）醸造（茨城県土浦市）と洋菓子店のコート・ダジュール（同県つくば市）の和洋のこだわりが融合したパイだ。

柴沼醤油の生しょうゆ「紫峰の滴」を塗って焼き上げ、ごまごらめの

しょうゆパイ「むらさきつくば」

柴沼醤油醸造とコート・ダジュール

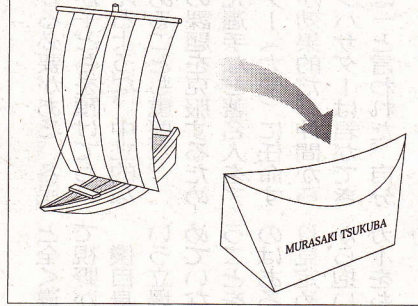


しょうゆのうまみが絶妙に絡み合う（柴沼社長）

和洋のバランス絶妙

砂糖をまぶした。両社の醤油18代目当主の柴沼秀社を置き、江戸時代の1店舗やインターネットで篤社長が持ちかけた。千688年に創業した同社取り扱う。5月の発売以来、約6万枚が売れた。関東の三天しょうゆ醸造地と呼ばれた土浦に本菓子の共同開発は柴沼

6枚入り用の箱はかつてしょうゆを運んだ帆掛け船からデザイン



日本茶、紅茶でもおいしく

の欧米化でしょうゆの消費が減っていることに危うく、バターなどの味と機感を抱き、活用の裾野を広げようと考えた。使用した生しょうゆは昔ながらの木おけで熟成したもろみから搾り、火入れ殺菌や塩水を加える調整をせずに独自の製法でろ過することで本来の香りやうまみ、甘みを出す。海外にも輸出して人気を博している商品だ。しょうゆが多いと塩辛く、少なければ普通のパイと変わらない。しょうゆの量から塗り方、焼き時間まで試行錯誤し、1年半かけて完成した。コート・ダジュールの中山満男社長は「しょうゆの上品な風味が生きるよう、バターなどの味とバランスを取るのが難しかった」と振り返る。柴沼社長は「しょうゆの塩味は甘い食べ物のおいしさを引き立てる。日本茶にも紅茶にも合うので世代を超えて楽しめる」とパイをアピールする。商品名はしょうゆの別名「むらさき」と紫峰の雅称を持つ筑波山からつけた。1枚130円で、6枚入り850円、12枚入り1700円。6枚入り用の箱は両端がそり上がった形。かつてしょうゆやその原料を川で運んだ帆掛け船を模した。

北関東

支局 水戸 029-221-3283
つくば 029-852-10345
宇都宮 028-222-31745
前橋 027-223-1115