

女性のイチオシカフェ通信は、京都府内で地域を元気にしたい！そんな思いで明るく元気に活躍されている方々の、こだわりのもの・活動・イベントなど、女性のイチオシ情報を紹介しています。ホッと一息、カフェタイムにほっこりと読んでいただけたら嬉しいな♡



琴引浜の塩を使って。塩飴は京丹後の海の味！

今回のイチオシ！

京丹後の海の「塩飴」



家業の飴屋の小菊亭は、京都市中京区で、昔ながらの方法で作る、まことに小さな飴屋です。北海道産のビートグラニュー糖、鹿児島産さつまいもの水飴をはじめ無農薬や低農薬の素材で、着色料や香料を使わず、ほんまもの飴を作りたいと考えております。これらの飴はアレルギーを持った方にも食べていただける場合が多く、たべものづくりは真摯な姿勢で臨むべきものだと実感させられます。

塩飴を作るにあたり、京丹後市の琴引浜と塩作りの現場を見に行きました。琴引浜をはじめ、丹後の海の美しい景色と海水の透明度には改めて感心いたしました。人間に必要な塩分はできたらこんなきれいな海のものを取りたいです。



昔ながらの方法で飴づくり↑

小菊亭は飴いろいろの他に、季節のタルトもつくっています。ぜひ、食べてみてください ↓



琴引の塩。琴引浜のすぐそばで作られています。塩を作っておられる西村さん。↑

このイチオシ内容に関するお問い合わせ

小菊亭 (ご注文はfaxかメールでおねがいします)
〒604-0005 京都市中京区衣棚通竹屋町玉植町247-1
(fax) 075-211-2392 (tel) 090-6052-6803
(mail) kogikutei@yahoo.co.jp



イチオシ・レポーター
中西 里佳