

「たい焼き」海を渡る

フランスの展示会に招かれ販売

マスタードを中心に香辛料を製造販売する「ナイキフーズ」(さいたま市大宮区)は9月7日から11日間、フランスのアルザス地方で開催される大展示会「ストラスブール ヨーロッパアンフェア」で、たい焼きを販売し、日本の食文化を伝える。同社の石川一郎会長(70)は「人生で、たい焼きを焼くなんて夢にも考えなかつた」と話していた。

(細谷真理)

ストラスブールはパリからス政府も協力する大規模なラ東へ約500キロのドイ 展示会。

ツ国境に位置する。毎年20 記念すべき80回目を迎え万人規模のショッピング& る今年は、ゲスト国に日本文化イベントが開催され、 が選ばれ、全国各地の約30食品や日用品、家具やファ の企業が、和紙や箸などのツシヨなど、さまざまな 伝統工芸品やしょうゆやお商品が並ぶ。同市やフラン 茶などの食品をPRする。

面白
埼玉企業100

ナイキフーズ

同社が出展するきっかけは、アルザス地方の郷土料理のフランス風ピザ「タルトフランベ」を製造する会社と日本国内での独占契約を結び、販売したこと。ストラスブールを何度か訪れ、今年初めに出席を依頼された。

「日本のたい焼きをPRしてほしい」との提案に、石川会長は「香辛料が専門、たい焼きは食べたことあるが焼いたことはない」と戸惑った。しかし「日本の文化を知ってもらう良い機会、たい焼きがフランスへ行くのは面白い」と出席を決断した。

本業の傍ら1、2カ月が、日本の良さを宣伝でき間、たい焼きの焼き方の講 べは「フランス」と意識込ん 習会に参加したり、加須名 ている。

物、「このほの焼き」を販 川野礼子社長は「フラン 売する「海(かい)」で練 スでのたい焼きの認知度は 習し、焼き色、焼き加減な ゼロに等しい。食べ歩きで どのノウハウを学んだ。

展示会には同社の社員ら 待を込めるとともに、「日 5人が参加、たい焼き機と 本の食品を紹介するだけで 約200キロのあんこを日本 から持参し、1万個を目標 なく、フランスの食文化も に焼くという。1個2円で 持つて帰りたい」と意欲を 販売する。「利益は出ない 示した。



フランスで開催される展示会で、たい焼きを販売する「ナイキフーズ」の石川一郎会長とたい焼き機