市長の全力!まち取材

市長が全力で市内を取材し、紹介するコーナーです。
取材先で皆さんの声を聴き、キラリと輝く戸田の宝を発掘します。

取材先募集中!

市長が市内の企業や事業所など、皆さんのところへ取材に行きます。申し込みは市長公室(内線423)まで。

第54回

今回伺ったのは

有限会社カリヨン

ワッフルの手焼きにこだわり　冷凍わらび餅のパイオニア

ベルギーワッフルやわらび餅、ドーナツなどを製造・卸売する有限会社カリヨンを取材しました。看板商品の一つであるワッフルは、1日8,000枚を手焼きします。代表取締役の水谷 慶彦(みずたに よしひこ)さんは「1枚1枚を大きく丁寧に焼いていくのが特徴。ストロベリー、アールグレイなど、15種類をつくっています」と話します。プレーンとココアを組み合わせたワッフルの詰め合わせは、戸田市のふるさと納税の返礼品の中でも、人気の逸品です。

また、カリヨンは冷凍わらび餅製造の先駆者でもあります。わらび餅を日持ちするよう改良し、イベントや催事で販売したいと考えました。「一度に200キログラムが入る大きな蒸気窯(がま)で練り上げて、冷ましてから冷凍します。こうすることで、解凍したときにつくり立ての食感になります。この食感を求めて、長年改良を重ねました」と水谷さん。三温糖、黒糖、抹茶、黒ゴマ、紫いもの5種類を製造しています。顧客からさまざまな味で食べたいとの要望を受け、バリエーションを増やしてきました。

工場内は焼き立てのワッフルのよい香りに包まれています

地元のイベントに積極的に出店

「戸田マラソンin彩湖」や「笹目川秋フェスタ」といった市内のイベントには、必ずと言っていいほど出店しています。店頭で自らワッフルを販売する水谷さんは「若いファミリー層が市内に多く住んでいることもあって、イベントでの売れ行きは良好です。リピーターになって、毎年買いに来てくれるお客さんもいらっしゃいます」と語ります。

普段は、市観光情報館トピックや新曽南多世代交流館(さくらパル)で購入できます。まだ自前の店舗はなく、「いずれ市内に店舗を設けて、ワッフルとわらび餅を広めていきたい」と考えている水谷さん。ふるさと納税の返礼品についても「プレーンとココアの2種類だけでなく、ほかの種類も織り交ぜながらセットをつくって、販売を伸ばしていければ」とアイデアを語ってくれました。

「笹目川秋フェスタ」での出店の様子

Special photo 今月のパチリ

ワッフルの手焼きを体験しました。発酵させた生地をワッフルベーカーで挟み、一度に8枚を焼き上げます。鮮やかな黄緑色の抹茶ワッフルがきれいに焼き上がりました。狭山茶の風味と生地本来の甘味がマッチして、とてもおいしかったです。

取材こぼれ話

水谷社長はもともと宝石店に勤めていました。アメリカに留学して宝石学の国際資格を取るほどの筋金入り。勤務先の閉業を機に、心機一転、食品業界に飛び込みました。金製品にも詳しく、金粉入りのワッフルをつくれないかと考えているそうです。

取材を終えて市長は

東京に近いという立地のよさもあって、戸田市は食品加工業が盛んです。今回の訪問で、丁寧な手作業へのこだわりを目の当たりにすることができました。イベントでのワッフルの販売で、カリヨンは市民からも親しまれています。そのワッフルを購入できる場所や機会はまだ限られていますが、今後の事業拡大に期待しています。

有限会社カリヨン
笹目南町8-2

2001年創業。ベルギーワッフルやわらび餅、ドーナツなどの製造と卸売を手掛け、一部は冷凍でも出荷する。ドーナツにチョコレートで繊細なデコレーションを施した「キティドーナツ」をサンリオカフェに提供するなど、丁寧な手仕事が強み。