新潟の逸品を独自の取材内容でご紹介する、産地直送お取り寄せ通販・ギフトサイト『新潟直送計画』で、新潟名物の屋台菓子『ぽっぽ焼き』の通販を開始致します。【新潟直送計画】

新潟の逸品を独自の取材内容でご紹介する、産地直送お取り寄せ通販・ギフトサイト『新潟直送計画』で、新潟名物の屋台菓子『ぽっぽ焼き』の通販を開始致します。【新潟直送計画】

URL：http://ng-life.jp/shop/?p=2906

■新潟の屋台では圧倒的人気No1！新潟っ子「懐かしの味」

新潟のお祭りと言えば、「ぽっぽ焼き」！県内のイベントごとには必ず出店される、それは紛れも無い新潟県民のソウル・フードです。実際、新潟の人が東京のお祭りに来ると、必ず「なんでぽっぽ焼きが無いの！？」と言い出します。その屋台には、県外から来た人々から見ると、びっくりするほどの大行列ができます。
そんな新潟県民馴染みの味、「ぽっぽ焼き」ですが、新潟県内でも、下越地方を中心に見られるお菓子で、新発田市が発祥と言われています。その実態は、薄力粉に黒砂糖と水、炭酸、ミョウバンを加え、専用の焼き器で焼き上げられたもの。蒸気パンとも呼ばれ、温かい状態で食べます。驚くほどやわらかい「モチモチとした食感」と「黒砂糖の素朴な風味」で、老若男女問わず好まれる、どことなく「懐かしい味」が特徴です。

■この道30年！手間を惜しまぬ「こまち屋」のぽっぽ焼き

一つのお祭りの中でも、かなりの数でぽっぽ焼きの屋台が出店されるものですが、それぞれ素材や作り方は異なります。その中でも一味違う、「こまち屋」のぽっぽ焼き。

ぽっぽ焼きを作り続けて30年以上、こまち屋の石坂さんは、なによりもその生地にこだわっています。モチモチ感、ふっくりした食感を最大限に引き出すため、使う粉は全てふるいにかけています。その生地に混ぜあわせる黒糖は、沖縄産の30kgのブロックを手作業で砕いたものを使います。粉末にされた物とはその風味がまったく異なるのだそう。それをその日の気温、湿度で水分量を調整しながら混ぜ合わせていきます。その生地を焼く、焼き器にいたっては、ふっくらと厚みを出すために、なんと特別サイズで特注！これによって厚み2cmまでふくらませて焼くことができます。風味を活かす為、イーストフードや乳化剤など、添加物は一切使っていません。

これまで通販化がなかなか行われてこなかった「ぽっぽ焼き」ですが、この度、新潟直送計画での取り扱いを開始致しました。

新潟を離れ、なかなか食べる機会がなくなってしまった・・・という方に是非ご利用頂ければと思っております。

URL：http://ng-life.jp/shop/?p=2906

■こまち屋とは？

こまち屋の石坂さんは、新潟ではお祭り屋台の定番菓子「ぽっぽ焼き」を作り続けてきた新発田市の職人。ぽっぽ焼き一筋30年以上。他では真似できない、並々ならぬこだわりがある。お客様に安心で、おいしいぽっぽ焼きを食べてもらいたい、という想いで、原材料をしっかり選び、驚くほど丁寧に作っている。手間暇を惜しまない。ぽっぽ焼きはふっくら、もちもちした食感が命。厚みをしっかり出すため特注の焼き器を使っているというから驚く。たかが屋台菓子と思うなかれ。そこには職人のこだわりがつまっている。

URL：http://ng-life.jp/shop/komatipop/

■新潟直送計画とは？

新潟直送計画は、東京から新潟に移住した私達が、実際の現地取材の上で、「これはすごい！」と思った新潟の逸品のみを取り扱っています。

・特徴１　徹底した現地取材
現地取材を行い、これはすごい！と思った新潟の逸品のみを紹介しています。

・特徴２　のし・包装無料
ギフト利用の方向けに、ご希望の「のし・包装」を無料でお付けしています。

・特徴３　おまとめ注文可能
お中元・お歳暮など、複数のお届け先への発送も、専用シートでまとめて注文を承ります。

・特徴４　生産者から直接購入
生産者へ直接注文、お店から直送されるので余計なコストが抑えられ、お安く購入できます。

新潟直送計画とは？
http://ng-life.jp/shop/about/

■運営団体 NG-life

東京育ちのゆとり4人組が新潟に移住し、独立。

この素晴らしい土地で私達に何が出来るのか。
どんな企業価値を生み出すことができるのか。

私たちは、WEBの可能性を信じ、
「地域社会と共に生きるインターネット企業」を目指して、
新潟と共に歩んでいきます。

代表 谷俊介
住所 新潟県新潟市西区小針3-37-30 樋口ビル15号
電話番号 025-378-0158
FAX番号 025-378-0159

http://ng-life.jp

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com