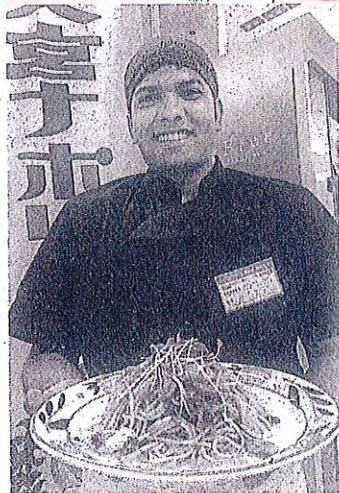


さいたま市の新たなご当地グルメ「大宮ナポリタン」にちなんだ商品の販売やイベントが相次いでいる。鉄道の街として栄えてきた大宮駅周辺で、鉄道職員が好んだ昭和の味を再現したB級グルメとして飲食店が販促に力を注ぐ。山崎製パンがコラボ商品、地元企業もナポリタン風煎餅を開発した。地元百貨店の催事に採用され、新名物として浸透しつつある。

大宮ナポリタン 浸透狙う

埼玉

ナポリタン煎餅は生地にトマトの粉末を練り込んでいる(写真上)。地元飲食店がそろそろ大宮店の物産展で「大宮ナポリタン」を提供している。(さいたま市、同下)



「ランチパック」採用／煎餅開発

地元のサッカーJ1のクラブ、大宮アルディージャのチームカラーのオレンジ色、街の名前の由来にもなった武蔵一宮氷川神社の鳥居の朱色がナポリタンの色に近いことに飲食店などが着目。15年9月に大宮ナポリタン会が発足した。当初は5、6軒で始め、現在は30店舗を上回る。6月末までの期間限定で販売する。

知名度向上に伴い、山崎製パンが5月から総菜パンの販売を始めた。ナポリタンを全粒粉入りのパンで挟んだ「ランチパック」(税別150円前)など2種類を、関東地方中心に6月末までの期間限定で販売する。地元の土産製造販売業

イベントにも相次ぎ登場

込んだ生地を焼き、ニンジン、ピーマンなど約20種類の野菜の搾り汁や白しょうゆで味付けした。地元のイベントにも相次ぎ登場する。28日に開く同駅周辺のイベント「鉄道ふれあいフェア」には、大宮ナポリタンを販売する3店が出展する。700円の食べ比べチケットを購入すれば、3種類のナポリタンを楽しめる。そろそろ大宮店は29日まで開催中の埼玉の名産を集めた物産展で、大宮ナポリタンを提供する。

大宮ナポリタン会の望月義一会長は「大宮は名物が少ないといわれるが、知名度を高め定着させたい」と話す。