



66年前の創業から変わらない味 絶妙の甘さ加減で、誰をも魅了

味の決め手は、砂糖と塩を絶妙なバランスで加えて練る小豆こし餡に、米から蒸してつきあげる餅。そして食感と味にアクセントを加える赤エンドウ豆が繊りなすコントラスト。ここ「横浜紅谷」の豆大福は、その両者が互いに引き立て合っています。ご主人は「創業の時から同じことをしているだけ」と語りますが、そのこだわりは細部に活きています。小豆と赤エンドウ豆は北海道産。やはり他の産地とは味が違うと言います。砂糖は独特の甘味を出せる上白糖。餡はこし餡なので、豆の食感を引き出しています。皮に使っている餅米は100%宮城県の「みやこがね」。そして軟化剤も保存料も使わないので、賞味期限はその日いっぱいとい短いです。買いやすい値段と小ぶりで食べやすい大きさ。金賞受賞で、代々の地元ファン以外にも虜にしています。別料金で個装ケースにも入れてくれるので、贈答品にもできます。

店主からの コメント



鈴木道弘さん
(写真右)

昔の味を守りながらも、 コラボなどの新しい試みも

豆大福を、広く知ってもらいたくてエントリーしました。まさか金賞をいただけるとは思っていませんでしたが、お客様の応援のおかげです。受賞直後は作るのが追いつかなくなるくらいの人気がした。「ガチコラボ」でたこ焼き風の豆大福を作ったり、横浜F・マリノスのトリコロールカラーの大福を作ったり、新しい試みも行い、新しいファンづくりにとても役立ちました。金沢区のシンボルマークの付いた桃山も人気です。お団子や練り切りなどもあります。能見台支店も開店しましたので是非、足を運んでみてください。



- (住) 金沢区富岡東6-1-7
- (☎) 772-3340
- (✓) 9:00~18:00
- (休) 不定休
- (駅) 京急線 京急富岡駅 徒歩1分

富岡商和会



大きな団地を控え人通りの多い町 これからは「カレー」も売り物に

最寄りの京急富岡駅東口は、並木団地にお住まいの皆様が利用するのでかなりの人通りがある商店街です。昭和38年の発足で、国道16号線の並木側にも加盟店があります。昔よりお店の数は増えているんですよ。私がやっている「横浜紅谷」が「ガチあま!」の金賞をいただいたことで商店街の名前も表に出るようになり、良かったと思います。豆大福を買いにいらっしゃるお客様が、他のお店へも流れてくれればいいですね。商店街では平成27年から「ドラゴンカレー」の売り出しに力を入れています。スナックで出しているカレーが評判を呼び、他のお店でも食べられるようにしたものです。これはとても辛いカレーなんです、それぞれのお店でアレンジをして、独自のドラゴンカレーを提供してもらっています。扱っている7店舗にはのぼりを立てていますので、目印にしてください。また、お隣の富岡中央商店会と組んで、年末には



鈴木道弘 会長

スタンプラリーを実施しています。こちらでも好評をいただいています。他の商店街のように名前を入れた看板やアーチはありませんが、駅の近くに商店街の事務所を構えていて、そこに加盟店の名前が書いてあります。いらっしゃる時は是非参考にしてみてください。

最寄駅 京急線 京急富岡駅



ガチあま!

銀

Vegetable kitchen 菜

ゆはな

「結葉菜の抹茶プリン」

400円

(税込)
テイクアウト価格



奇跡のコラボが生み出す 大人のためのプリン

栄区の豊かな緑を、宇治の高級抹茶と上質な卵「寿雀卵」を使って表現し、なめらかな舌ざわりに仕上げた自信作です。口の中でとろけるプリンの上には黒糖で煮たフランス産のレンズ豆がぎっしり！厳選された沖縄産の黒蜜をかけると、大人が好むほんのりと甘いテイストに。テイクアウトも可能ですが、店内ではアイスクリームと生クリームを添えて提供(写真:店内価格594円(税込))。一度食べたら忘れない抹茶プリンと黒糖レンズ豆の奇跡のコラボをお楽しみください。

店主インタビュー

- Q1:** 「ガチコロ！」開催時、市商連より声を掛けていただきました。
- Q2:** お店の知名度が上がり、売上げの向上につながりました。お客様も受賞商品ということで、安心感をもって購入して下さるようになりました。また、従業員の励みになりました。
- Q3:** 金賞をとれなかったのは残念でしたが、うれしかったです。
- Q4:** 「ガチコロ！」・「ガチあま！」と受賞商品が2つあるので、是非食べに来てください！



(住) 栄区犬山町30-1
(☎) 890-6777
(停) 神奈川中央交通バス 上之中央 徒歩1分

新大船商店街



栄区犬山町と上之町にまたがる住宅地の中にあり、地域の方が多く利用する商店街です。昭和50年から営業している、国内産の材料にこだわった手作りの和菓子店など、古くから続く店舗がある一方、「ガチ！」受賞店の「Vegetable kitchen 菜」は、横浜市の空き店舗活用事業を利用して開業したお店です。若い人が新しく入ってきて、「ガチ！」などいろいろなことにチャレンジしてくれるので、商店街としてもうれしく思います。

最寄バス 神奈川中央交通バス 上之中央

Q1: 参加のきっかけ Q2: 参加して良かったこと

ガチあま!

銀

ChinaTable ファムーラン 花木蘭

「ハマプリン」

450円

(税抜)



ヨコハマの新名物?? 「ハマプリン」!!

横浜市の花であるバラを使ったオリジナルのプリンです。同店自慢の杏仁豆腐にバラシロップを入れることで、ほんのりと甘く、バラの香りも楽しめるようになりました。牛乳と生クリームのバランスに注意を払った手作りの杏仁豆腐は「クリーミー」と日ごろから好評。そんな人気商品にアレンジを加えた一品をぜひどうぞ。同店は、横浜で人気ナンバーワンのコロッセを決める「ガチコロ！」にも出場し、銅賞の成績を残しています。

店主インタビュー

- Q1:** お店や商店街のPRになると思い、参加しました。
- Q2:** 応援してくれる方がとても多いと感じることができました。商店街の他の店舗の方々も協力してくださり、本当にありがたいと思いました。
- Q3:** スタッフが一丸となり金賞を狙っていたため、正直残念でしたが、同じ目標に向かっていたのですごい達成感がありました。受賞できたことは本当にうれしかったです。
- Q4:** 日々の出来事から、くだらないことまで毎日ブログを更新しています。 <http://ameblo.jp/hiroaki1122/>



(住) 戸塚区戸塚町121-7
(☎) 881-3376
(駅) 市営地下鉄・JR戸塚駅 徒歩5分

戸塚宿ほのぼの商和会



エリアが広く、会員数の多い商店街です。毎月第3土曜日は区民市を開催しているほか、第1金曜日に商店街の清掃を行う等、自治会とも連携しながら安全・安心な商店街になるよう心がけています。商店街の自慢はマスコミにとりあげられる、魅力的な飲食店が多いことです。エントリー店を応援するため、商店街HPでの宣伝などを行いました。受賞以降は、商店街への取材や来客数が増えました。

最寄駅 市営地下鉄・JR戸塚駅

Q3: 受賞の感想 Q4: お店のPR

ガチあま!

銀

シャーロン

「スモールポテトパイ」

125円
(税込)

素材が生きた「小さなほんもの」

金沢区西柴から紹介するのは、一口サイズのかわいいスイートポテト。愛らしい見た目はもちろんですが、手間ひまかけたその味が、子供からご年配の方まで幅広い年齢層に親しまれています。さつまいもをふかし、一つずつ皮をむき、丁寧に裏ごししてつくるペースト。底にはサクサクのパイ生地、フルミなどのトッピング。素材を生かした上品な甘さとほくほくの食感が特徴です。店主の金子さんは、「先代から受け継いだ味。是非皆さんに知っていただきたいです」と話しています。



店主インタビュー

- Q1:** 商店街の会長から話を聞いて、面白そうだなと思い参加しました。
- Q2:** 受賞をきっかけに当店を知ったお客様が遠方からもお越しくださいました。従業員のモチベーションも上がり、微力ながら商店街に貢献できたのではないかと思います。
- Q3:** 金賞を目指していたので、少し残念でしたが、皆様のおかげで銀賞を受賞できたので、大変光栄に思っています。
- Q4:** スモールポテトパイはインターネット販売も行っているのですが、是非ご利用ください。 <http://www.chalon.jp/>



(住) 金沢区西柴3-17-1
(☎) 781-7760
(駅) 京急線 金沢文庫駅 徒歩15分

西柴ショッピングセンター



小さいですが温かみのある地域密着型の商店街です。一年を通じて七夕まつりや、ハロウィン、歳末セール、桜まつりといったイベントを開催しています。エントリー店を応援するため、商店街の他のお店でもお客様へ声掛けをしました。受賞店ができたおかげで、それまで商店街を知らなかったお客様が足を運んでくれるようになりました。

最寄駅 京急線 金沢文庫駅

Q1: 参加のきっかけ Q2: 参加して良かったこと

ガチあま!

銅

天然酵母パン デニッシュハウス(南台中央商店会)

「酵母 あんどーなっつ」

155円
(税込)

天然酵母の手作りあんどーなっつ

国産の小麦粉、バター、砂糖など国産素材を使い安心安全な食材を厳選し、天然酵母で作った「あんどーなっつ」。餡には北海道の大豆「十勝姫」を使用。天然酵母を使用し、一つひとつ手作りで作ったパンは大量生産のものにはない食感と味わいが楽しめます。創業以来30年間作り方が変わらない、店の中でも1、2を争う人気商品です。



店主インタビュー

- Q1:** 商店会長から勧めていただきました。
- Q2:** 近隣はもちろん、遠方より車で来店するお客様も増え、売上げが向上しました。おかげで従業員も張り合いが出てきています。
- Q3:** 30年間、安心安全に取り組んできたことが報われました。お客様に感謝です。
- Q4:** 3か月に1回、期間限定で商品を入れ替え、常に新しい取組をしています。



(住) 瀬谷区南台2-11-2
(☎) 303-2910
(停) 相鉄バス 中央商店街 徒歩1分

ガチあま!

銅

浜志'まん((協)伊勢佐木町商店街)

「ミニボストン」

380円
(税込)

変わらぬ美味しさで愛され続けて50年

昭和32年の発売以来、50年以上も浜っ子に愛され続ける銘菓「ボストンクリームパイ」。スポンジにたっぷりサンドされた上質な生クリームと天然バニラビーンズ使用のカスタードクリームとの相性は抜群。この道40年以上のベテランシェフを中心に、熟練のスタッフが今も変わらぬ製法で変わらぬ美味しさを届けています。実は時代に合わせて甘さを控えめにするなど、見えない進化は今も続いているのだそう。エントリーしたのは食べやすいミニサイズ。



店主インタビュー

- Q1:** 新聞を見て、応募してみようと思いました。
- Q2:** お客様が皆様、快く協力してくださり、大変うれしく思いました。従業員も一丸となり、達成感を得ることができました。
- Q3:** うれしかったです。もう少しがんばれたかな?とも思いました。
- Q4:** 創業102周年を迎えることができました。これからもよろしくお願い申し上げます。



(住) 中区伊勢佐木町5-129
(☎) 252-4001
(駅) 市営地下鉄 阪東橋駅 徒歩6分

Q3: 受賞の感想 Q4: お店のPR

ガチあま!
銅

村上商店(山元町二丁目商栄会) 「黒豆大福」

110円
(税込)



「横浜では当店だけ」国産黒大豆を練りこんだ逸品

昭和10年に綿や糸を扱うお店として創業し、戦後すぐに和菓子屋を扱うように。看板メニューの黒豆大福は「横浜ではうちだけでは」(店主の村上隆さん)という生地に国産黒大豆を練りこんだ豆大福。新潟産米を使った生地はコシがあって風味も豊か、そこに黒大豆の芳醇な味わいとコリコリとした歯ごたえがアクセントを添えます。北海道産あずきを使ったあんは上品な甘さ。安全に配慮して添加物は一切使用していません。110円という価格もうれしい。

- 店主インタビュー
- Q1: 加盟している商店街よりお話をいただきました。
 - Q2: 町内の方が宣伝に協力していただきました。日産スタジアムでの販売イベントに参加し、大変でしたが楽しく商売ができました。
 - Q3: 素直にうれしかったです。投票してくださった方に感謝。
 - Q4: 今まで以上に努力して、お客様に喜んでもらえるお店にしていきたいです。



(住) 中区山元町2-96
(☎) 641-3706
(停) 市バス 山元町1丁目 徒歩1分

ガチあま!
銅

御菓子処 菊月(金沢文庫大通り商店会) 「かねさわ一番ポテト」

183円
(税込)



バター風味が格別、こだわりスイートポテト

千葉県産のさつまいも「紅あずま」を使った和菓子屋さんのスイートポテト。お芋の粒を残してあるので、食感も楽しめるうえ「バターの風味が豊かなのに、しつこくない」と子供にも大人にも幅広く愛されています。「風味の秘密は発酵バターを使っているから。自分でおいしいと思うものを作ったので、たくさんの人に食べて欲しい」という店主の花博一さんの言葉に、味への確かな自信のぞきます。常温で10日という日持ちの良さもあって、お土産にする人も多いのだとか。

- 店主インタビュー
- Q1: 一人でも多くの人に「かねさわ一番ポテト」を知ってもらいたかったから。
 - Q2: お店の目玉商品として、認知度が上がりました。この商品を目当てに来店してくださる方もいて、売上げが上がりました。
 - Q3: お店のみんなとバンザイでした。
 - Q4: 美味しい商品のみを作る! ニーズがあるから苦しくても体が動きまします。



(住) 金沢区寺前1-8-1
(☎) 701-9953
(駅) 京急線 金沢文庫駅 徒歩10分

Q1: 参加のきっかけ Q2: 参加して良かったこと

ガチあま!
銅

甘味処 いろり(石川町商店街(協)) 「フルーツ生クリームあんみつ」

650円
(税込)



これぞ昔ながらの「甘味処」の味

今は少なくなってしまった昔ながらの甘味処を、開店以来40年近くも守り続けている同店。なかでも「フルーツ生クリームあんみつ」は常連のお客様に人気のある看板メニューです。季節のフルーツと上質な寒天の食感、そして北海道産小豆を使用したあんとし生クリームは意外なほど相性がよく、しっかりとしているのにくどくない甘さ。自家製赤みつをたっぷりかけて楽しんでください。

- 店主インタビュー
- Q1: 加盟している商店街から推薦していただきました。
 - Q2: 多少ながら売上げが増えました。商店街の会員の方々が協力してくれたので良かったです。
 - Q3: うれしく思いました。「ガチ!」シリーズは、飲食に限らず商店街の様々な商品をPRする良いイベントだと思います。
 - Q4: 一人ではお店に入りづらいという方にも気軽にお越しいただけるよう、心がけています。



(住) 中区石川町1-1カーサ元町102
(☎) 662-7546
(駅) JR 石川町駅 徒歩1分

「ガチ!」シリーズ仕掛け人に訊く その1

商店街のスーパースターが、賑わいを引っぱっていく

一般社団法人横浜市商店街総連合会
事業部長・加藤 剛



楽しみながらの真剣勝負

—「ガチ!」シリーズはどのように始まったのでしょうか。
加藤 私はずっと商店街に親しんで育ち、お総菜屋さんなんかも大好きな子供でした。商店街を元気にする企画を考えると、昔好きだったお店を思い出したんです。地元のみんなに応援されていて、友達に自慢したいお店がどこの商店街にもあるはずで、そういうお店が地域の人たちにどれだけ愛されているかを知りたくて、「商店街の一番を決める」という事業を考えました。

—「ガチ!」というネーミングもよかったですね。
加藤 短くてインパクトがあり、真剣勝負の感じを出しました。特に1回目は「ガチコロ!」ですからね。語呂もいいし覚えやすいでしょ。告知やPRするときにも使いやすい名前です。私のひらめきなんです(笑)。
—「ガチ丼!」では日産スタジアムで決勝戦も行いました。
加藤 あれば「丼」だからできたことです。キッチン

カーで調理から販売までの一連の流れができるかどうか、足並みが揃うかどうか考え、勝負をかけました。結果は大成功。合計約9000杯を売り切りました。全スタッフを挙げて臨んだお店も多く、総力戦という感じでしたね。運営側としてやりきった感は大いいです。疲れたけれど(笑)。「ガチ!」の各回で金賞を獲ったお店は、いわば「スーパースター」ですよ。そんなスターが現れれば、商店街も脚光を浴び、人を呼びます。来てくれたお客様は、他のお店へも寄ってくれます。そういった連鎖で、賑わいを作っていくってこればと思っています。

—元気のいい飲食のお店が中心になる、シャワー効果という感じですね。
加藤 決して飲食店のためだけではなく、商店街全体を活性化するための企画が「ガチ!」シリーズなんです。(→32P)

Q3: 受賞の感想 Q4: お店のPR