



今治にハマった皆さんに、今治の魅力や活動についてインタビュー i'm into Imabari!



File:03



Person

TORICO 小林 友香子さん

箱を開けた瞬間にワッと感嘆の声があがります。TORICOこと、小林友香子さんがつくるデリは、味はもちろんのこと、見た目でも人の心をがちり掴むのです。今治産の厳選した旬の素材をふんだんに使用したTORICOオリジナルのデリボックスが、「imabari towel CAFÉ」で販売されています。(2019.3/9.10.17.24の4日間・数量限定) 作り手の小林友香子さんにお話をうかがいました。

旬の素材とじっくり向き合う

今回のデリボックスにも、旬の食材をベースに、時間と手間をたっぷりかけたお惣菜がぎゅっと詰まっています。素材のおいしさが際立ち、しみじみとおいしいのです。いろいろな食感やユニークな組み合わせには驚きと感動があり、ワクワクが止まりません。



imabari towel CAFÉで限定販売されるTORICO'S DELI BOX 1,000円(税込)

「納得のいかないものは使わない」という強い信念がTORICOさんの人気の秘訣かもしれません。仕入れは、信頼するお店や農家を数軒まわり、自分の目でしっかり見て選んでいるそう。材料の質を落とさないこと、自分がトキめく食材を使うことに絶対的なポリシーを持っている小林さん、その姿からは、生産者の想いを繋ぎ、食べる



新鮮な旬の素材にこだわっている

人にしっかりと届けたいという意気込みを感じました。

小林友香子さんは、和歌山県生まれ。子どものころからお菓子作りや料理、食べることが大好きで、就職先に食品会社を選んだという食への探究心が強い女性です。結婚を機に今治で暮らすようになり今治産食材の美味しさを知ったといいます。作り手になりたいという長年の夢を叶え、2017年11月「TORICO」としての活動をはじめました。メニューは、野菜やフルーツたっぷりのサンドイッチ、スープ、お惣菜とそれらをセットにしたデリボックスなど。店舗は持たず、産直市での販売とイベント出店が主な販路です。

「最初はうまくいかず、売れ残る日もありました。それでも絶対に質は落とさず、時間も手間も惜しまないということを決めていましたから、そこだけは譲りませんでした。数か月たった頃から一度召し上がっていただいたお客様が再び買ってくださったり、周囲に紹介してくださったりして、少しずつお客様が増えていきました。」と当時を懐かしそうに振り返る小林さん。今や大人気のTORICOさんですが、そんなご苦労があったのですね。



パッケージにもこだわりが。この日のボックスにはミモザがあしらわれていた。

「すべてをひとりでこなしているため、大量生産はできませんが、だからこそ素材を大切に一品一品丁寧に作らなくてはならないと思っています。このデリボックスには、私のおいしいものへのこだわりと今治への想いが詰まっています。」(小林さん)

小林さんが作る料理は、素材の良さを引き出せるようそれぞれに合う調理法を考えて、意外な食材どうしを合わせることで、想像以上のおいしさを生み出しています。まさに組み合わせの妙。それは、いろいろな人が出会い新しいコラボレーションを生み出していく「アイアイ今治キャンペーン」のテーマとの共通点でもあると感じました。



あなたの i'm into をおしえてください



「今治に来て、野菜や果物、素材のおいしさに感動した」という小林さん。TORICOのお惣菜は厳選した素材をつかい、手づくりであることにとことんこだわっています。かける材料費と時間、労力を考えると…、「儲かりませんね」と笑いながらも、とても楽しそうに見えるのは、きっと「おいしい！」と喜んでくれるたくさんのお客様の声に支えられているからでしょう。やっぱり、小林さんは今治食材に夢中です！

