



カジュアルで清潔感あふれる店内。  
小さなお子様連れのファミリーも大歓迎!

産地直送の食材でつくる創作料理  
心ゆくまで“たん”召し上がれ!

## Tanto Tanto (タントタント)

コロナ禍に負けることなく、元気に明るく頑張る和光市の商店や事業所。今回は、イタリアンと和食を融合した創作料理のレストラン「Tanto Tanto (タントタント)」のご紹介です。

オーナーシェフの平野 淳さんは、小学生のころから料理を嗜んでいたという根っからの料理好き。中学時代には友だちにケーキを振る舞うほどの腕前になっていたのだとか。高校卒業後は、当然のように調理の専門学校へ。その後は「シンプルで美味しいのが魅力」というイタリア料理を学ぶため単身イタリアへ。そこでの経験が、現在のベースになっているといいます。

「イタリア人にとってイタリアンは郷土料理です。彼らは、それを心から愛し大切にしています。自分にとっての郷土料理はなんだろうと考えたときに、それは和食だと気づいたんです」。

帰国後、イタリアンと和食を融合した創作料理の研究を重ねた平野さん。そして2020年1月、美味しい料理をたん（Tanto）食べてほしいという願いを込めた現在のお店をオープンさせました。

イタリアンのシンプルさに惚れ込んだ平野さんだけに、料理はどれも至ってシンプル。だからこそ、素材の良さと調理の腕が光ります。「肉、魚、野菜といった

平野シェフ自慢の料理&デザート。  
注文するメニューに迷ったらお試しあれ!

- ① トマトハンバーグのランチセット
- ② 黒毛和牛ローストビーフ
- ③ ミートラザニア ④ お芋と林檎のタルト



食材は産地から直接取り寄せているほか、平野シェフ自ら遠方まで収穫に赴くこともあるとのこと



平野シェフ曰く「土日は混むことが多いので、ご予約いただくことをおすすめします」とのこと



**【Tanto Tanto】**  
南1-25-22 ☎080-6749-2815  
営業時間/平日11:30~15:00, 17:30~22:00  
土・日曜11:30~15:00, 17:00~22:00  
定休日/月曜日(不定休)

### Tanto Tantoからのお知らせ!

9月中、ディナータイムにご来店の方へデザートを人数分サービスします。ご来店時にスタッフまで「広報わこうを見た」とお伝えください!

食材はほとんど産地から直送してもらい、時には私自身が現地へ足を運び収穫を手伝うこともあります」というほどのこだわりよう。地元埼玉県産の野菜を積極的に使っているところからも郷土愛が垣間見えます。

料理の美味しさはもちろん居心地の良さも魅力のひとつ。明るい店内は小さなお子様連れも大歓迎。▲オーナーシェフの平野 淳さん ペットOKのテラス席は愛犬家にも大好評です。「火・金曜日のランチは2,000円からデリバリーも可能ですので、お気軽にご利用ください」と平野さん。最後に、こんなメッセージをいただきました。

「練馬区の光が丘公園で9月30日~10月2日にかけて行われる『ロハスフェスタ東京2022』に出店させていただきます。レストランに負けない料理をおもてなししますので、ぜひ足をお運びください!」。

今回は、昼は美容室、夜はバーの小粋なサロン『美容室B・e・u・p / Bar Casha』です!



今回の取材の様子を動画で公開します。ぜひご覧ください (YouTube)▶



## しばさき市長の 一歩前へ! ⑫

### わぴあでの水遊び



昨年12月に全面オープンした、和光市広沢複合施設「わぴあ」。既にオープンしていた、保健センター、認定子ども園、発達児童支援に続き、市民プールと総合児童センターがオープンしました。

先日、市民プールでの水遊びイベントを覗かせていただいたところ、たくさんのお子様連れで賑わっていました。小さいお子さんは、普段9m×10mの幼児用プールを利用しているかと思いますが、この日は大きな25mプールの水深を30cmにして、広いプールで思い切り楽しんでもらおう!という企画でした。プールの床は通常100~120cmに設定してありますが、可動式のため水深を自由に調整することができます。この日のイベントは市民プールの定休日を利用して行われました。9月2日(金)にも水深30cmの水遊び企画を開催予定です。大規模なイベントではありませんが、近くで思い切り遊べる場として楽しんでいただけたら嬉しく思います。

「わぴあ」は和光市初の官民連携施設です。児童センターと市民プールの運営は、スポーツクラブ運営で経験の豊富な、ティップネスに委託しております。今後たくさんの企画で、皆さんに楽しんでいただけるよう、連携をしていきますのでご期待ください。



## 見聞 まちの 特派員 レポート

巻チョコレートの全国シェアは驚異の90%以上! 名脇役? いや、もはや主役級のチョコレート  
まちの見聞特派員 森田 美樹

「巻チョコレート」と聞いてピンとこないかもしれないが、ケーキやアイスクリームなどのデコレーションでおなじみの、棒状のチョコレートを誕生日やクリスマスなどで食べたことがある人も多いのでは? その巻チョコレートの全国シェア90%以上を誇る会社が白子にある。それが『たちばな』だ。パティシエとしても活躍した吉田 武久会長の技とチョコレートに対する好奇心と探求心がたちばなの代名詞とも言える巻チョコレートを完成させた。

チョコレートは工場で作られている。おやつやおつまみ、土産として購入する人も多い。定番は5種類。ほろ苦いチョコレート、チョコ地にホワイトチョコのストライプ、その逆にホワイトチョコ地にスイートチョコのストライプ、抹茶、そしてモカ(コーヒー味)だ。適度な柔らかさがあり甘さは控えめでしつこくない。「ケーキのデコレーション用チョコレート」ではもったいないほど主役級の味わいだ。

こだわりのチョコレートは巻チョコレートだけではない。それが、アーモンドチョコレート「Pierre (ピエール)」とオレンジピールをチョコでコーティングした「Moonish (ムーンシッシュ)」だ。「アーモンドチョコレートは日本一だと思っています」と吉田 久美子社長。たちばなでは厳選したアーモンドを手作業でローストして香ばしさを引き出

している。それをキャラメリゼし、上質のビターチョコレートで丁寧にコーティングする。カリッとした小気味よい音と食感、軽いのにアーモンドとチョコレートのコクはそのまま、素材の良さが際立っている。そしてオレンジピールをチョコレートでコーティングした「Moonish」。使用するフランス産のオレンジピールはしっかりと乾燥している。舌触りも滑らかで甘酸っぱい。噛むうちに、スーッとなくなっていくが余韻は深く、爽やかな酸味と上質なビターチョコレートの甘みがいつまでも心地良い。とにかく一度食べてみてほしい。

たちばなの原点である巻チョコレート。会長の信念がこんな素晴らしい「銘菓」を生んだことを、和光市民として勝手に誇りに思っている。もう「ケーキの飾り」なんて言わせない!巻チョコレートは確立されたスイーツである。



取材の詳細は▼市HPから



株式会社 たちばな  
白子1-29-10 イーストビル ☎464-0673  
営業時間/9:00~17:00 定休日/土・日・祝日