

コロナに
負けるな!

頑張る和光の仲間たち

No. 11

図 秘書広報課
広報広聴担当
☎424-9091



▲ギフトにおすすめの「新倉うどん和洋中セット」(左/税込2,100円)と、お祝いに最適な「紅白うどん」(右)。ギフトセットは他にも多数の組み合わせをご用意しています。紅白うどんは事前にご予約を



◀新倉うどんパスタを提供する「クロシェットドゥポワ」。そのお味は、かの人気女優も大絶賛!

◀製麺後に職人の手で力強く揉み込むことにより、独特の縮れ麺が生まれる



▲鈴木康子社長(右)と布施忠良所長(左)

鈴木製麺所からのお知らせ!

3月中、お土産に最適な「新倉うどん和洋中セット」を1割引にて販売いたします。ご来店時に「広報わこうを見た」とお伝えください!



【鈴木製麺所】 本町16-18 ☎461-2158
営業時間/10:00~14:00 定休日/水・日
【クロシェットドゥポワ】
本町11-8(郵便局前) ☎450-1158
営業時間/【ランチ】11:30~14:00(月・火・木~日)
【ディナー】17:30~22:00※(月・木~土)
定休日/水曜日 ※コロナの状況により時間変更あり

コロナ禍に負けず頑張る商店や事業所を紹介する新シリーズ『コロナに負けるな!頑張る和光の仲間たち』。今回は、和光ブランドに認定されている『新倉うどん』の生みの親、鈴木製麺所のご紹介です。

現社長の鈴木康子さんのお父様が、戦後まもなく創業した鈴木製麺所。贅沢などできなかった当時、機械に精通していた創業者は製麺機を巧みに操り、近隣の方々が持ち寄った小麦粉を麺に変えて地域に貢献していたといひます。

晩年、創業者は和光市への想いを込めて手打ちうどんの開発に着手しました。それが、生まれ故郷の地名を冠した新倉うどん。製麺後に手で揉む独特の製法で作られる縮れ麺は、モチモチの食感と豊かな風味が特長。和風のつゆはもちろん洋風のソースにもよく絡むことからイタリアンとの相性も抜群です。

そこに着目したのが鈴木康子さん。父の遺した新倉うどんをもっと多くの方に知っていただけるよう、ピアノの発表会で出会った音楽家・布施忠良さんの協力を得て音楽レストラン『クロシェットドゥポワ』をオープン。看板商品の新倉うどんパスタはメディアにも取り上げられるほど話題に!さらに、社長

の甥御さんが4年ほど前にオープンした新倉うどん専門店『ひろとみ』では、定番の和風うどんをメニューとし、新倉うどんのさらなる普及に努めています。

「せっかく和光ブランドにも選んでいただきましたので、これからは新倉うどんを和光市のお土産として、より多くの方にご利用いただけたらと考えています。新倉うどんが新しい和光名物になってくれたら幸いです」。

その想いをカタチにしたのがギフトセット。うどんのみのお得なセットをはじめ、パスタソースや中華麺を組み合わせたセットなど、趣向を凝らしたラインナップが魅力です。そんな鈴木社長からのメッセージをお届けします。

「ご当地グルメのひとつとして、もっともっと和光市の方々に愛していただけるよう頑張っています。ご自宅はもちろん、ご実家や大切な方への贈り物にも、ぜひ新倉うどんをご利用ください!地方発送も可能です。」

次回は、素材にこだわった手作りのお菓子を販売する『パティスリーくるみ』です!

しばさき市長の 一歩前へ! 07

姉妹都市Longviewとのオンライン交流



現地時間の日曜日夕方5時30分、和光市では月曜日の朝の10時30分から、オンライン姉妹都市交流を開催しました。簡単な自己紹介の後、といっても自己紹介で30分ほどかかってしまいます。

和光市からは、姉妹都市交流会の方5名、和光高校で時事英語を選択している生徒さん3名が参加しました。Longviewからは、市長、議員、ホストファミリーをしてくださっている方、Lower Columbia Collegeの学長など多彩なメンバーにご参加いただきました。

自己紹介の後に、市のマスコットや市制何周年か、など簡単なクイズを出し合いました。和光市は2020年で50周年、Longviewはなんと2023年で100年だそうです!打ち解けた雰囲気になってきたところで、コロナ禍での過ごし方や、変わったことなどの質問をし合ったところ、家族との時間が増えた、オンラインの活用が進んだ、など前向きなコメントが多く出ました。

インターネットのおかげで、離れていてもこのようにコミュニケーションをとる事ができます。でも、実際に人と会ったり本物を見てみたい、という気持ちは常にあって、その日を待ち望んでいます。それまであと少し、と自分に言い聞かせながら、オンラインなどの方法を試しつつ、今できることをこなして、楽しみに備えたいと思います。

コロナ前と全く同じ生活には戻らないかもしれませんが、新しい環境に慣れる事ができるのも人間の良いところですね。



特派員レポート

下新倉で トレビアンな おしゃべりを

まちの見聞特派員 金澤 里美

ここは坂下公民館近くのとある場所。2階のベランダから「ボンジュール!」と迎えてくれたのは、フランス南西部シャボンマリチーム出身のジョアン先生です。ご自宅の一角で「アトリエシトロン」というフランス語教室を開いています。坂下ショッピングセンターの大ファンで、美味しいチーズがお店に並ぶのをいつも楽しみにしています。

ジョアン先生が日本に来たのは約20年前のこと。専門学校のフランス語教師の経験もあり、日本人の苦手なことが何なのか、どうしたら理解しやすいかを熟知しています。レッスンは先生が作った教材でフランス語に親しむだけでなく、生徒の興味のある分野を題材に会話力を磨くこともあるそう。フランス料理店を持つ目標があった生徒は、料理用語を中心に勉強し、フランスで一年間修行して日本で夢

を叶えたそうです。また、フランスでお買い物をしたい、レストランで食事をしたい、職場のフランス人と話したい、など様々な夢を後押ししています。

さて、昨年行われた東京オリンピック・パラリンピックの閉会式には、次回開催都市として活気あふれるパリの様子に心躍らされた方も少なくないことと思います。フランス語に馴染んで観戦の楽しさを増やすもよし、思い切って現地で観戦することも夢ではないかも!?



アトリエシトロン(フランス語教室)
☎下新倉4-3-65 ☎050-3700-3774
☎火曜日~土曜日 9:30~21:00
✉atelier.citron@gmail.com