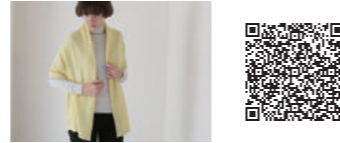


北上工場の周りは自然豊かで、宇土さんは趣味である蝶の採集にもよく出かけるそうだ。



特典番号 G0011 UTOのカシミア 100% 天使のストール レギュラーサイズ

一度使ったら手放せない自慢のカシミア。男女兼用のサイズ感で、贈り物としても喜ばれます。

株式会社 UTO

[営] 9:00 ~ 18:00

[休] 土日祝

[住] 東京都港区南青山 5-4-35 たつむら青山 607

[tel] 03-3498-2230

<https://uto-knit.com>

日本の技術と若い職人を未来へ紡ぐ。地方から世界を目指すカシミア工場

日本が「繊維大国」と言われたのは、もはや遠い昔のお話。現在では国内で流通する衣料品の 97% が海外生産と言われており、日本のニット業界も衰退の一途を辿っている。職人の高齢化が進み、後継者が見つからずに廃業に追い込まれる企業も少なくない。そんな中、北上市でカシミア製品を生産している株式会社 UTO（ユーティーオー）には若い職人たちが集まり、その品質の高さから全国的に注目を集めている。

〈UTO〉は、東京・青山に本社を置くニットメーカー。もともと旅行業界で働いていた代表の宇土寿和さんがカシミアに魅了され、アパレル業界向けのヨーロッパのファッションコレクションなどの視察ツアーを企画。カシミアに未来を感じ、1992 年に起業した。大手百貨店などに展開する有名ブランドの OEM や全国のセレクトショップへの卸売を中心に事業を展開してきたが、自社を含め、海外メーカーとの価格競争で疲弊し続ける日本のニット産業の状況をなんとか変えたいと思い、自社ブランドの商品を直接販売するというスタイルに切り替え、現在に至る。

「一生もののカシミアを、オーダーメイドでお客様一人ひとりにフィットするオーダーメイドで作る」。そん

な〈UTO〉のものづくりに対する哲学を支えてきたのが、年月をかけて培われた技術力を持つ日本のニット職人の存在であり、その高齢化は、同社にとっては死活問題だった。「全国で職人を探していたとき、東日本大震災が起こった。現在、工場長を務めている遠藤政治さんから『職場を無くした職人がたくさんいる』という情報を得て、北上工場の立ち上げに繋がっていきました。東北にはもともと縫製工場が多く、その道 50 年の遠藤さんと 20 代・30 代の若い職人がそこに集まってきた。そんな状況を見て、北上から日本のニット業界の未来を変えていこうと思ったんです」

オーダーメイドと並ぶ〈UTO〉製品の魅力は、「天使の肌触り」と比喻されるその軽さと柔らかさ。確かな素材と高い技術力がなければ実現できない品質だ。「〈UTO〉のカシミアならではのその質感をより多くの人に体感してもらいたいという思いから、通常の製品と同じ品質で“カシミアの葉（しおり）”を、職人が一つひとつ手づくりで作ってみました。

この〈ヲタめし箱〉を機会に北上産のカシミアを知ってもらい、みなさんと一緒に北上をイタリアやイギリスと並ぶ『カシミアの世界三大産地』にしていきたいですね」



#岩手県 #北上市 #KITAKAMI #きたかみ
#ふるさと納税 #お試し #ヲタめし #OTAMESHI

商品に関するお問い合わせ
きたかみチョイス
tel: 0197-64-6611

制作：射的

What's ヲタめし箱？

北上市の「おいしい」「便利」「これはいい」というモノを少ずつ集めた 3 種類のセットを用意しているので（A タイプ＝農産品・B タイプ＝加工食品・C タイプ＝スイーツ&ファッション）、まずはふるさと納税で気軽にお試しください。商品だけでなく、その作り手の想いに触れてもらうことで、「北上ヲたく」を増やす大作戦、それが〈ヲタめし箱〉なのです。季節ごとに旬のモノ・ヒトを更新してお届けしていきますので、ご期待ください！

2017 秋冬版 | C タイプ | スイーツ&ファッション



菓子だん
ゆべし × 1 パック



洋菓子工房 ケーキ屋 Shimizu
フィナンシェ 2 本（ごま・シヨコラ）



UTO
カシミア葉

| | |
|-----|--|
| その他 | 1. 共通お楽しみチケット（市内で使えるお楽しみチケット） 2. 平成 29 年度北上市ふるさと納税総合カタログ秋冬号【完全版】 3. 夏油高原スキー場リフト半額割引券 |
| 特典 | 4. 事業者紹介リーフレット |

01

お菓子の
菓だん

菅原誠一さん

すがわら

せいいち



駄菓子屋のような店舗に立つ“近所の小うるさいおっちゃん”こと菅原さんは、ここで日々商品開発に取り組んでいる。



特典番号
A0080 はしるべし
3パックセット

地方特産のくるみゆべしと、たんぱく質のホエイ
プロテインが融合した「はしるべし」。

お菓子の菓だん(株)菓団

[営] 8:30 - 18:00

[休] 水曜定休

[住] 岩手県北上市黒沢尻 3-3-22

[tel] 0197-72-6953

www.yubeshi-kadan.co.jp

挑戦する和菓子職人が作る、ココロとカラダに効く新しい和菓子

「和菓子は需要が減っても決してなくなる。なぜなら日本人のDNAが求めているものだから」。洋菓子店で働いていた菅原誠一さんが、4年前に和菓子で独立した理由だ。以来、持ち前のアイデアと腕で、斜陽産業の業界で挑戦し続けている。

そんな菅原さんが経営する〈菓だん〉は、敷居の高い和菓子店ではない。わた菓子機があり、近所の子供たちがワイワイ集まってくる、駄菓子屋のような和菓子店だ。レジ脇には子供たちの名前がメモしてあり、愛情をもって名前を掛ける。実際、夕方のチャイムが鳴っても家に帰らない子供がいたら「早く家帰れ！」と怒鳴り、昔ながらの近所のこうるさいおっちゃんになる。「お菓子で家族や地域の“団欒”を増やしたい」という思いから名付けられた、同店ならではの光景だ。

主力商品は、地元で長年親しまれてきた“ゆべし”。餅粉で作ったお餅に砂糖をまぶしたお菓子で、噛み応えがあり満腹感もある。〈菓だん〉のゆべしは餅粉100%、余計なものは加えずに昔ながらの製法で作られている。常に「お菓子プラスα」を胸に挑戦し続ける菅原さんが、そんなゆべしの特性を活かした新しい和菓子ができないものかと考え生まれたのが、マラソ

ンランナー用のゆべし〈はしるべし〉だ。「糖質が豊富で満腹感のあるゆべしは、スポーツと親和性が高いんじゃないかと思ったんです。専門家に相談してみたら、『糖質と一緒にプロテイン(タンパク質)を摂取すると、マラソンランナーの筋肉疲労ケアの効果が高くなる。小腹が空いたランナーには、その満腹感もちょうどいい』ということで、試作を始めました」

初期の試作品は味も食感も本来のゆべしとは程遠いものだったが、「単なる健康食品ではダメ。和菓子屋が作るのだから、美味しくなければ意味がない」という和菓子職人の意地をかけて試作を重ね、ようやく完成させた。

その努力が実り、2017年10月に北上市で開催された〈北上マラソン〉ではオフィシャルの参加賞としてゴールしたランナーたちにふるまわれ、好評を得た。「これまで、美味しい健康食品ってあんまりなかったと思うんです。〈はしるべし〉が日本人ランナーの定番になるよう育てていきたいですね。そのためにも、まずは東北人のソウルフードである“ゆべし”を全国の人に知ってもらいたい。そんな思いから、〈ヲタめし箱〉にはオーソドックスなゆべしを出品しました」。これから、どんな「ココロとカラダに効く」新しい和菓子が生まれてくるのか。菅原さんの挑戦は続く。

02

ケーキ屋
Shimizu

清水活さん

しみず

いきる



小麦を使った通常の商品は、奥さんが試食を担当している。家族ぐるみの挑戦は続く。



特典番号
C0019 「毎月限定10箱」
1ヶ月分のおやつ箱!

これで1ヶ月のおやつは決まり!米粉で出来た個包装の焼き菓子すべて詰め込みました。

洋菓子工房ケーキ屋 Shimizu

[営] 11:00~18:00

[休] 火曜日

[住] 岩手県北上市鍛冶町 1-11-71

[tel] 0197-72-7225

子供たちの夢を叶えたい。アレルギーと闘うケーキ職人

「2012年によやく自分のケーキ店を開業したのに、翌年に4つのアレルギーが発症してしまった。それでも決してケーキづくりを諦めることはできませんでした」。2017年に北上市で開催した「きたかみふるさと納税事業者アワード 2017」のステージ上から清水活さんが語った言葉である。

ケーキ職人だった父親の影響で小さい頃からケーキづくりに興味を持ち、10代でケーキ職人の修業に出る。結婚して3人の子どもにも恵まれ、念願だった自分の店を持ったのが30歳の時。「店を軌道に乗せるぞ」と、希望に胸を膨らませていた清水氏の身体に突如異変が起きる。もともと金属アレルギーを持っていたが、今回反応した物質は、小麦、乳、卵、大豆。ケーキ職人にとっては致命的だ。アレルギーレベルは6段階中の5。ある程度抑えれば普通に生活はできる状態だったが、彼の場合は仕事でそれらと日常的に触れ合わなければならない。普通ならケーキづくりを諦めるだろうが、清水さんは絶対に諦めようとしなかった。

「お客様はもちろん、友人、知人、そして最愛の家族を、自分のつくったケーキで笑顔にしたい。そんな信念を持つ彼は「ギリギリまでやってみよう!」と覚悟を決め、

アレルギーとの闘いが始まった。ケーキ作りの時には手袋を二重にし、吸い込まないようにしっかりマスクをする。暑い夏場は大変だ。試食を含め、アレルギー物質を決して口にしない。当初は奥さんがアレルギー対策料理を研究しつづけてくれたが、家族に迷惑をかけたくないと自分で料理をしはじめた。友人たちとの飲み会も安易に参加することはできない。

「自分のようにアレルギーを持った人たちが食べられるケーキを作ってあげたい」。そんな生活を続けるなか思い立ち、試行錯誤を繰り返して完成させたのが、小麦の代わりに米粉を使ったケーキ・シリーズ。〈ヲタめし箱〉に出品したフランスの焼き菓子“フィナンシェ”も同シリーズの商品だ。

「食べることはもちろん、ケーキづくりが夢だったのに、アレルギーを発症して諦めた人もいると思う。特に子供たち。そんな人たちでも、ケーキづくりが出来るということを証明したいんです。将来的には、アレルギーのある人たち向けの工房を作って、ケーキづくりを教えてあげたいですね。誰しもがアレルギー患者になる可能性を持つ現代社会で、清水さんの夢は多くの人の夢を叶えることにも繋がっていく。