



市長の

全力！まち取材

市長が全力で市内を取材し、紹介するコーナーです。
取材先で皆さんの声を聴き、キラリと輝く戸田の宝を発掘します。

動画版も公開中！！



動画は
こちら



第41回

今回伺ったのは

トトノエ菓子

●低糖質でもおいしい栄養満点のクッキーを製造

健康志向の高まる昨今、スイーツでもヘルシーなものが注目を集めているようです。今回訪問した「トトノエ菓子」では、グルテンフリーで栄養豊富な焼き菓子を中心に製造・販売しています。おいしく健康的なクッキーに仕上げるため、原料には国産のおからやオートミール、アーモンドパウダーなどを取り入れています。腸にいい発酵食品として、発酵バターや酒粕、塩麹など独自の原料も用いたスイーツを提供しています。栄養士でもある代表の椎名 洋美さんは「日常で不足しがちな食物繊維やビタミン、ミネラルも含んだ体に優しいスイーツなので、子どもからご年配の方まで安心して食べられます」と語ります。クッキーを試食させてもらいましたが、おからからイメージされるパサパサ感は全くなく、香ばしいくろみの風味が口いっぱいに広がります。



クッキーは2～3cm角の一口サイズで、甘いものをちょっと食べたい時にもぴったりです。

●大手百貨店で常に上位の人気商品へ

椎名さんは元々、保育園内の栄養士として働いており、当時から「子どもが食べやすく、栄養豊富なお菓子」がなかなかないと感じていました。コロナ禍で保育園がしばらく休園となった際、YouTubeで低糖質なスイーツの作り方などを動画で解説したところ、当時の自炊ブームなどの勢いにも乗ってチャンネル登録者が1万人に到達しました。体に優しいスイーツを多くの人に届けたいという思いが日に日に強くなっていき、まずはレンタルキッチンでのクッキーの製造とオンライン販売を始めました。すると、瞬く間に好評となり、多くの注文が入るようになったそうです。増え続ける需要に応えていくため、機械製造も可能な店舗を開業することになりました。椎名さんの「戸田で製造したお菓子を全国に広めていきたい」との思いもあり、戸田市に出店することになりました。現在では西武 渋谷店の「CHOOSEBASE SHIBUYA」にも出品しており、人気ランキングでは常に上位を占め続けるほどの人気を博しています。戸田生まれの体に優しいスイーツに、今日も全国から熱い視線が注がれています。



一番人気の「クッキー缶」はケースもおしゃれです。

Special photo

今月の
パチリ



クッキーの製造を体験しました。棒状にしたクッキーの生地が機械で1口サイズにカットされて出てきたものを、一つ一つ丁寧に並べていきます。熱の入り方にムラが出ないように配置や個数も決まっています。焼き上げた後は、急速冷却して旨味を閉じ込めるのがおいしさの秘訣です。

取材こぼれ話



トトノエ菓子では食物繊維や大豆イソフラボンなどの栄養素が豊富な「おから」に着目し、クッキーの主な原料として取り入れましたが、おからは小麦粉と違って生地に弾力や粘りが出ないため、生地づくりには苦労したそうです。機械装置のメーカーとも試行錯誤を重ね、看板商品を完成させました。

取材を終えて市長は

市では「100年健康プロジェクト」として、人生100年時代を豊かに過ごせる健康なまちづくりに取り組んでいます。その中で、「食生活改善による健康づくり」や「食育」も重要な位置付けです。トトノエ菓子のような健康的でおいしいスイーツは、おやつやプレゼント用など日常のどんなシーンにも合わせやすく、まさに現代人の食生活改善にぴったりです。



トトノエ菓子

戸田市下戸田2-12-16 マンション北穂1F

栄養士が厳選する国産のおからやオートミール、アーモンドパウダーを使ったクッキーなどの健康的でおいしいスイーツを製造・販売する。店舗およびオンラインショップで販売しており、西武 渋谷店の「CHOOSEBASE SHIBUYA」でも販売中。「グルテンフリー 発酵バターのクッキー缶」などが人気商品。

取材先募集中！ 市長が市内の企業や事業所など、皆さんのところへ取材に行きます。申し込みは市長公室(内線423)まで。