



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51回

今回伺ったのは

スカーフード工業株式会社

●直売所やふるさと納税で地域貢献

業務用に冷凍のホイップクリームやクレープ、ケーキなどを製造・販売するスカーフード工業株式会社を取材しました。大手カフェチェーン店や有名なテーマパークとも取引があり、北海道から沖縄まで、全国に製品を供給しています。代表取締役の岡本 圭司さんは、「戸田市は東京に近く、物流拠点としてとても便利」と言います。

2022年には、「地域の方に安く商品をお届けしたい」と、直売所を開設しました。ホイップや冷凍ケーキをお得に買えるとあって、取材日はお客さんがひっきりなしに訪れていました。常連客の女性に話を伺うと「食べ応えがあります。おいしくてつい食べすぎるのが悩みです」と笑顔。同社が情報発信するLINEアカウントには5,000人も登録者がいるなど、熱いファンがいるようです。地域貢献にも熱心で、商品は子ども食堂に提供しているほか、戸田市のふるさと納税にも出品しています。優しい甘みが広がるクレープやホイップは、少しずつ戸田のふるさとの味として浸透しているようです。



常連客の女性と。岡本さんが手にしているホイップは、左からプレーン、マンゴー、ミント

●バリエーションの豊富さと開発力が強み

岡本さんは「味のバリエーションが多いのが特徴です」と語ります。ホイップの味は、10種類を製造。ミントブルーが鮮やかな「ミント」の人气が高く、緑色の「抹茶」は海外の方からも好まれるそうです。岡本さんのイチ押しは「モンブラン絞り」ができる「マロン」。独自に開発した7つの穴があいた口金を使うと、クリームがきれいな糸状に絞られ、簡単にモンブランをつくれます。企業から「こんな製品をつくれなにか」と相談を受けることが多く、二人三脚での商品開発が強みの同社。「ミント」も、「夏らしいメニューを」との依頼から生まれました。おいしさと利便性を両立した商品開発の背景には、スカーフード工業の日々の研究と努力がありました。



岡本さんがマロンのモンブラン絞りを実演してくれました

Special photo

今月の
パチリ



クレープづくりを体験しました。焼きたてでまだ温かいクレープシートに、ホイップクリームを絞りました。生地がもちもちしていて、とてもおいしかったです。チョコホイップがよいアクセントになっていて、冷凍とは思えないおいしさに感動しました。

取材こぼれ話



工場は機械化が進んでいます。この日はピンク色のクレープが機械で続々と焼き上げられていました。クレープシートもバリエーションが豊富で、ブラック、ブルー、グリーンの色のほか、チョコレート味とよぎ味があります。

取材を終えて市長は

戸田市は、食品加工が盛んであることを再認識しました。スカーフード工業は、おいしいスイーツを成り立たせる上で、無くてはならないホイップクリームをつくり、全国のカフェや飲食店、スイーツやクレープのお店を支えています。スイーツを通して、地域や全国の皆さんを笑顔にしている企業が戸田市にあることは、大変誇らしいことです。今後の活躍に期待したいと思います。



スカーフード工業株式会社 美女木東2-5-13

1979年創業。飲食店向けの業務用を中心に、冷凍のホイップクリームやクレープ、ケーキなどの製造、販売を手掛ける。直売所のほか、楽天やamazon、Yahoo!、自社サイトなどでのネット通販にも力を入れている。直売所の営業日：毎週 火・水・木・金曜日(祝日は除く) 営業時間：午前10時～午後3時