

デカルネロ カステの秘密

私たちは八月二十日に職業インタビューのため、デカルネロ カステというカステラ屋さんに行きました。

こだわりは原料

デカルネロカステならではのこだわりを聞いたところ、一番のこだわりは原料だと語っていました。小麦粉は三重県産の「あやひかり」を使用し、甘みやもち感を生み出します。はちみつは三重県四日市の川村養蜂場が作っていて、季節によって味が異なります。卵は新鮮な卵を使っています。粗糖は精製する前の糖なので、ミネラル豊富で旨みを与えます。

また、原料だけでなくオーブンも魅力の一つだそうです。カステラ用オーブン「南蛮釜」を使用していてこれは気密性に優れた最高のオーブンなのです。

人気の秘訣

私たちは他のカステラ屋さんとは違うところを訊ねました。それは焼印が押し当てられているところだそうです。現在、焼印は四十種類ほどあるそうです。デザインはひとつじやくま、いぬやねなどがあります。さらに、季節限定のものや人気のキャラクターとのコラボのものも販売されていました。

カルネロの由来

デカルネロカステの「カルネロ」は、スペイン語で「羊」という意味だそうです。その理由は、デカルネロカステのオーナーである平山美佐子さんが羊好きだからです。ちなみに平山さんは白いふわふわの犬を飼っています。その子の名前はカルネロちゃんです。店内には犬用のカステラも売られています。

製造者の苦勞

大変なことは、カステラを手作りするための体力が必要なことだそうです。気をつけていることは、異物混入の無いようにすることだそうです。例えば、木片や髪の毛です。さらに、焼印をずれないように押すことにも気をつけているそうです。

