

北本トマトの歴史



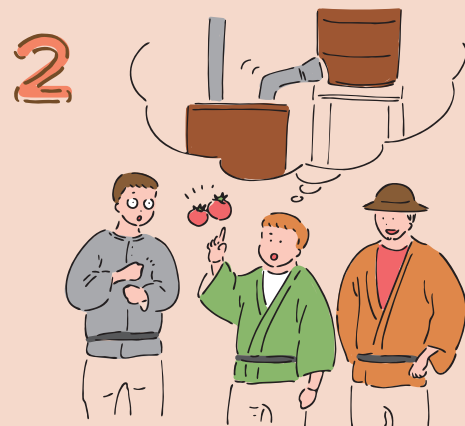
戦後、トマト生産も再開され、「北本トマト」は北本市のブランド農産物になりました。そんな北本市自慢のトマトを贅沢に使ったご当地グルメが「北本トマトカレー」です。2014年・2019年には全国ご当地カレーグランプリ（横須賀市）で2度の優勝を飾りました。



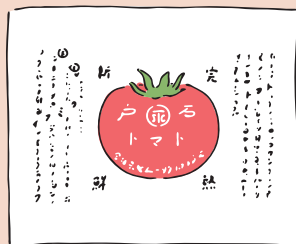
現在では市内17店舗で北本トマトカレーを提供しています。北本トマトカレーの3か条である、①ライスをトマトで赤くすること、②ルーにトマトを使用すること、③トッピングにトマトを使用することを守りつつ、それぞれのお店の特徴を生かした美味しいカレーを提供しています。



埼玉県北足立郡石戸村（現北本市）でトマト栽培が始まったのは、大正14（1925）年です。当時のトマトは観賞用で、当初の栽培はトマトの種子をアメリカに輸出する目的で行われていました。



その後、種の輸出事業だけでは採算が合わないことから、村で果肉利用が計画され、昭和2（1927）年『トマトクリーム』が開発されました。トマトクリームは国産初の無着色ビューレといわれ、精養軒、千疋屋、帝国ホテルなどの食品部からも高評価を得ました。



生で食べる選果されたトマトの出荷も行われ、「石戸トマト」のラベルが印刷された薄紙に一個ずつ包まれ、収穫期には東京の神田市場へ出荷し、天皇へも献上されました。石戸トマトやトマトクリームは戦争中に生産を中止しましたが、昭和の一時期は全国的な名声がありました。

和菓子司やまもと

[MAP-H5] 34



旧中山道沿いにある1934年創業の老舗和菓子店！

北本特産のトマトを使った菓子や、北本市の木（桜）をモチーフにした菓子などの季節菓子店。（注文は事前にご連絡）。

【おすすめ】トマト大福、トマトいなり

北本市東間2-3 Tel 048-591-2136 10:00-15:00 営業：火曜・木曜 駐車場：3台

梅林堂 北本東間店

[MAP-H5] 36



贈り物から自宅用まで和と洋のお菓子が多彩！

一番人気の「やわらかゴールドプレーン」は、浅煎りきなこ厳選されたバターを使用した生地で包んだ、ホワイトチョコレートとの相性が抜群に美味しい生サブレ。大切な方へのプレゼントやちょっとした自分へのご褒美に自信を持ってお勧めできる一品。

【おすすめ】やわらかゴールドプレーン

北本市東間4-39 リステル松木1階 Tel 048-543-6834 10:00-18:00
定休：無 駐車場：8台

御菓子司岡乃家 本店

[MAP-F6] 33



こだわりの砂糖を使った餡が絶品の和菓子処！

全てのお菓子にこだわりの高級砂糖を使用している、手仕事にこだわる和菓子処。毎朝店で手作りをし、店頭に並べています。

【おすすめ】トマト大福

北本市西高尾8-89 Tel 048-592-2976 8:30-17:00 定休：木曜 駐車場：無

菓子処 利久庵

[MAP-J6] 35



その日の朝につくった「朝生」の商品が並ぶ菓子処！

甘みを抑えた自然で上品な味わいと、季節感を大切にした商品づくりが評判のお店。昔からの独自製法にこだわり続けるお赤飯や焼き団子、草餅などの定番ヒット商品もオススメ。

【おすすめ】お赤飯、焼き団子、桜国最中、草餅

北本市北本3-62 Tel 048-592-3060 10:00-17:00 定休：火曜 駐車場：1台