



ITFテコンドージュニア世界大会でベスト8

9月にイタリアで開催された「第12回世界ジュニア・第7回世界ベテラン テコンドー選手権大会」で、東中学校2年生の滝沢賢勇^{けんゆう}さんが、ベスト8と健闘しました。

今大会で、滝沢さんの所属するJAPAN選手団は、金10・銀4・銅7、合計21個、国別総合2位(参加国59か国)の好成績をおさめました。



ハッピーハロウィン in 北本東中央通り

10月29日に北本東中央通り商店会主催の「ハッピーハロウィン in 北本東中央通り」が開催されました。

2回目となる今年のハロウィンイベントは市外からの参加も多数あり、昨年以上の盛り上がりを見せました。親子や友達同士で思い思いのコスプレ衣装に身を包み、参加者も見学者も楽しいひとときを過ごしました。



北本トマトカレー「土浦カレーフェスティバルC-1グランプリ」優勝!

北本トマトカレーが、11月19日・20日に茨城県土浦市で開催されたカレーの祭典「土浦カレーフェスティバルC-1グランプリ」で優勝しました。今回の優勝は、2014年の「よこすかカレーフェスティバル全国ご当地カレーグランプリ」優勝以来の快挙となります。北本トマトカレーは、市内の提供店やレトルトでも販売していますので、ぜひご賞味ください。

トマト大福を市民歴25年の管理栄養士が全力食レポ!

突撃!
市民リポーター

こんにちは。北本の名産のトマトを使った市外の人にお土産にするにはとても印象的なトマト大福!果たして美味しいのか!?全力レポートさせていただきます!

- (1)まずは外観 ややピンクがかった餡が透けて見えます。甘いのか、お食事系なのか、全く外観では見当が付きません。
- (2)そして触感 大福でもかなり柔らかい生地です。これは食べた瞬間の食感に期待が高まります!
- (3)それでは実食 いただきます! パクッ…。なっ!なんと!!

想像どおりの柔らかな食感、そして白あんの自然な甘さとトマトの酸味が絶品です!驚きました。トマトが餡と合うわけないと心の何処かで思っていた概念が大きく覆される美味しさです!そして、食べ進めていくと、出ました!本当にトマトです!パクッと一口食べると中のみずみずしいトマトの汁が出てきます。これは一口でトマトを食べることをおすすめます(ただし、大福ですのでよく噛んでゆっくりと飲み込みましょう)。新鮮なトマトはそれまでの甘い餡を一度リセットするようなアクセントというよりも、やはりインパクトのある感じでした。

今回のレポートを通してわかったことは以下の点です。
・印象を与えるお土産としては最高。・ほのかな甘みとトマトの酸味が最高にマッチした餡と、新鮮なトマトが丸々1つ本当に入っていました。
・生地はふんわりと柔らかく、トマトの食感との対比効果でとてもインパクトのある仕上がりになっていました。

以上、北本市民歴25年の管理栄養士の全力食レポでした。



リポーター
濱田 有さん