

インタビュー文字起こし

インタビュー担当 青森高校1年 笹平結心

インタビューしたのは「平野大智(ひらの たいち)さん」
所属は「JUSTINE COFFEE 代表」
原稿のテーマは「ナポリタン」

質問① ナポリタンをつくったきっかけはなんですか。
全国に焼きそばやナポリタンに魚粉をかけるっていう料理、風習のあるっていうのを聞いて、青森のその煮干しの文化にぴったりなんじゃないかっていう話になって、作りました。

質問② 開発する上で苦労したこと・こだわったことは何ですか。
ベースになるナポリタンソースの塩梅と、煮干しもいろいろ種類があるので、どの辺の煮干しが合うのかっていうところ、まず塩梅ですね、に苦労しました。

質問③ 周囲からの反応はどうでしたか。
名前がまず、あの掛け合わせたものなので、ちょっとこうポップというか、あの軽い名前なんですけど、なんかこう和風味だとか、その食べたことないような懐かしいような味だとか、結構反応はよくいただいています。

質問④ 現在どのような形で販売していますか。
現在店頭でテイクアウトと、Webで通販、生食の通販ですね、あと、今レトルトも販売、10月から販売予定です。
「通販って言いましたが、どういうところから引き合いに、日本全国から？」
そうです。日本全国ですね。

質問⑤ 煮干しの魅力を教えてください。
平野 まあ、和・洋・中何にでもあう、まあそのまま食べられるっていう何でしょうね、万能のだしであり、調味料だと思います。

質問⑥ ナポリタンを選んだ理由は
うーん、理由は、もともと喫茶店なので、カレー、ナポリタンとかは、やってたので、ちょっと今メニューは変わってしまいましたけれど、なので、雰囲気にもあうんじゃないかっていう話で、作りました。

質問⑦ 私たちも家庭で作れますか？
できますよ。普通のナポリタンと同じように作って。
「煮干しはどのタイミングで？」
具材を炒めた後、麺を入れる前に入れるんです。