

味付けに使用した抹茶は古くから多摩北西部で生産されていました。埼玉県産と区別するため、昭和初期に東京都内産のものを「東京狭山茶」と名付けられました。甘く濃厚なココク味が特徴です。

発育が早く「夕べに葉を摘んでも明日には新芽が出る」ことから名付けられた明日葉は、ビタミン、ミネラルなどが豊富に含まれています。今回はその明日葉を高温処理した「明日葉粉末」を使用しています。

はちみつは東京都西部に残る自然の中で、春から夏にかけて季節ごとに咲く花々から採取しています。今回のはちみつはアカシアの花です。果糖が多めで、ふくよかな香りとおまじを味わうことができます。



試食された人からは、「焼きたてホカホカで美味しい。」「食材の味感がとても出ています。(明日葉味)」「表面のサクサク感と中のフカフカした食感がいいですね。」との感想が寄せられていました。



また展示されている東京都産の農林水産物や東京の特産品を紹介している冊子、パンフレットを手にとって「こんな野菜を作っているんだ」「地元の食料品に興味があつてね」と、話していました。