

PRESENT

アンケートに答えてプレゼントをGETしよう!

応募期間
5/1~5/31

A 武州自慢鑑 藍染カフェ
藍染バンダナ ※種類は選べません

2名様



2、3ページで紹介した武州自慢鑑 藍染カフェの「藍染バンダナ」を2名様にプレゼント!

B 和ナチュラルテイスト
深谷ねぎドレッシング

5名様



6ページで紹介した和ナチュラルテイストの「深谷ねぎドレッシング」を5名様にプレゼント!

C 渋沢栄一グッズセット

1名様



「渋沢栄一グッズセット(ツバメノート・マスクングテープ・そえぶみ箋)」を1名様にプレゼント!

秩父鉄道ホームページ内の
応募フォームからお申し込みください。

秩父鉄道 検索 または



当選者の発表は、賞品の発送をもって代えさせていただきます。また、重複応募は無効とさせていただきます。
※皆様の個人情報は、個人が特定できない範囲での統計データ作成・プレゼント当選時の発送の連絡のみに利用します。ご本人の承諾なく上記目的以外に個人情報を利用又は第三者に提供することはありません。なお、賞品発送業務は欄コアに委託をしています。また、賞品の発送は提供元からお送りすることもあります。

秩父鉄道 公式アカウント

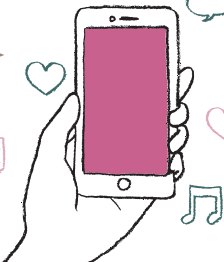
旬な情報を配信中!
お出かけ前にチェックしてみてください

@paleo_palena
YouTube
秩父鉄道公式チャンネル
chichibu_railway

Instagram | PALETTE写真部 | START!

これからもPALETTEをもっともっと楽しめるよう
「PALETTE写真部」が始動しました!

PALETTEに
紹介されてた
ところへ
行って来た



秩父鉄道沿線の
すてきな景色

PALETTEの
映っている景色

ここを
PALETTEで
紹介して
ほしい

PALETTEの
感想

#みんなで作る PALETTE

上記の内容でInstagramに投稿してください。
ハッシュタグは「#みんなで作るPALETTE」です!
ステキな投稿は本誌に掲載させていただきます。
写真部の今後の活動にご期待ください♡

#PALETTE編集部

誌面に掲載しきれなかった情報や、取材の裏話などを
Instagramで投稿しています。ハッシュタグは「#PALETTE編集部」で検索!

＼乗ろう!撮ろう!／

SLパレオエクスプレス Instagramキャンペーン

①「#enjoy_chichitetsu」「#SLパレオエクスプレス」の
ハッシュタグをつけたInstagramの投稿を
秩父鉄道公式アカウントよりリポストを行います!

対象期間 2月13日④~5月30日④
条件を満たしている投稿の中から抽選で、
秩父鉄道オリジナルグッズセットをプレゼント

②秩父鉄道公式Instagramアカウントの
フォロワーにSLパレオエクスプレス
オリジナルチャームを
プレゼント!

対象期間
2月13日④~5月30日④

引換場所
SLパレオエクスプレス車内ちちてつ
案内係にお声掛けください。
その際、秩父鉄道公式Instagram
フォロー画面をご提示ください

※なくなり次第終了
※詳しくは、秩父鉄道公式Instagramをご覧ください

編 | 集 | 後 | 記 |

PALETTEは早くも発行から4年目、
表紙をすこーりリニューアル!みな
さん気が付きましたか?さて今話題
の深谷市。取材に行くも機運が高
まりに高まってきました!知らな
かった深谷がたくさん見えてきま
した。また今号よりインスタでもそ
んな特集をチラチラとお見せして
いきますので、合わせてよりお楽し
みいただければと思います♪



今月号の表紙: Natural Space GRIM (P4掲載)

深谷の野菜の魅力を発信するFARMY CAFE ~Curry stand~の店主、
塚本 祐実さんにインタビューしてきました!

第42回

きょうり ストーリー

沿線でかがやきつつける方に
インタビュー!

深谷の野菜の作り手と
消費者の架け橋になりたい

塚本 祐実さん
(FARMY CAFE ~Curry stand~ 店主)

ニンジン、玉ねぎ、赤カブ、春菊、
ピーツ、じゃがいも……。カラフルで、
一つひとつの野菜の魅力をたっぷり味
わえる、そんなカレーに出会えるのが
FARMY CAFE ~Curry stand~。果物
でほんのり甘めに仕上げた特製の
ルーに多数の野菜が彩る。野菜その
ものの味を楽しんでもらうためにあ
えて一緒に煮込まず、素揚げしてトッ
ピングするのがこだわりだ。
「深谷といえば、全国的にも有名な深
谷ねぎ。でも、それだけじゃないん
です。イタリアン野菜や、海外のイメ
ジが強いケールやピーツなど、家庭で
なじみのない野菜も生産していて、ど
れもとっても美味しい!そんな深谷
の野菜の魅力を発信し、生産者と消
費者を繋げるきっかけづくりの場を
提供したい、それがこのお店のコンセ
プトです」と塚本さん。

調理方法やメニューの提案を
することで手に取りやすく
カレーは旬の野菜など、その日に
採れたモノを中心にレシピを構成す
る。自身で農家に直接出向き、合いそ
うな野菜がないか探してみることも
あれば、作り手から「こんなに美味し
くできた野菜があるんだけど、どう
かな?」と提案を受けることもしば
しば。
「変わり種の野菜って見たことはあ
るけど、実際にどう調理していいか
からない、ということって皆さん結構
あると思うんです。でも、それだとい
つまで経っても手が出せない。だから
気軽に立ち寄ってカレーをはじめ、

スूपやサラダ、サイドメニューなど
を味わっていただき「こんな食べ方も
あるんだ!」っていう発見をしてい
ただけたら嬉しいですね」
ちなみに、深谷ねぎを使った家庭
料理のおすめは?との問いには「何
でも合うけれど、火を通すのがポイン
ト」とのこと。春野菜と一緒に炒めて
パスタの具にしたり、細く切って揚げ
た深谷ねぎを、チキンの上にのせて一
緒に食べれば、甘味が引き出されて
子どもも美味しく食べられるのだと
か。
ドラマとともに深谷の町を
盛り上げていく一年に
現在、店主として多忙な日々を送

る塚本さんだが、前職は長らく介
護の現場で栄養士として調理を担
当してきた。食べやすさや安全面を
第一としてメニューを考えてきた
が、現在は野菜の美味しさをいかに
して伝えるか、ということや見た目
の美しさも合わせて考えなければい
けない。大変だが、自分でお店を作
り上げていく楽しさがあるという。
「深谷はもともと、皆でまちを盛り
上げていく」という気運があり、
エネルギーに満ち溢れているまち。
今年は大河ドラマの影響もあり、よ
り一層注目が期待できると思いま
す。私も「深谷の野菜」という側面か
ら、深谷の魅力を伝えていきたいで
すね」

◀「FARMY CAFE ~Curry stand~」についてはP5で紹介しています