

スパイスもお惣菜も、つくるもの一つひとつに心を添えて。

Food&Spice Soerw Coco

【ふーどあんどすぱいす そえるここ】

鹿児島県
肝属郡
東串良町



福元さんお手製“チキンのクリーム煮”の仕上げに“コレイチスパイス”をばらり。鮮やかなオレンジ色のパプリカパウダーは、桜島の火山をイメージしているそう。

店主のこだわりとやさしさがギュッ。 普段の食卓に彩りを添える万能スパイス

いつもの料理に一振りするだけで、彩りも味わいもパツと華やかになる“コレイチスパイス”。開発したのは東串良町池之原で惣菜店を営む、福元由紀子さんです。2017年に「人生一度きり。自分の好きな“食”に関わる仕事がしたい」と一念発起して料理教室を開催。生徒さんや農家さんとの会話をきっかけに、添加物を使用しない自然素材のミックススパイスの開発がスタートしました。

地元の食品加工技術センターに足繁く通い、自分の味覚だけでなく専門的な数値を見たり研究員にアドバイスを受けるなどして何度も試作を重ねました。スパイスが完成したのは2019年。使い切れる量、新鮮な色や風味をキープする包装、見た目にも楽しめるパッケージデザイン等、細部にまで福元さんのこだわりと、使う人へのやさしさが詰まったオリジナルスパイスです。

Food&Spice Soerw Coco



お店で提供しているのは“罪悪感を感じにくいお惣菜”。従来の「お惣菜＝手抜き」というマイナスなイメージを払拭するような、目でも舌でも楽しめる、そして体にもやさしい栄養満点のお惣菜を製造・販売しています。店名の〈ソエルココ〉には、“一つひとつの料理に心を添えて”という想いが込められています。

華やかで小粋なパッケージは、ちょっとしたプレゼントにも◎。



店名に込めたまっすぐな想い

”心を添えて“届けたい



昔ながらの町並みに

やさしく馴染む店構え

昔ながらの町並みにそっと溶け込む店舗は、古民家の古き良き素材を活かす丁寧な改装。通りに面した小窓から、色とりどりのお惣菜と笑顔の福元さんがやさしく迎えてくれます。タイムスリップしたかのような懐かしい雰囲気豊かな商店街。ぜひ一度訪れてみてほしいスポットです。

Food&Spice Soerw Coco

〒893-1612
鹿児島県肝属郡東串良町池之原 5 7



Instagram

発行:東串良町役場 企画課 ふるさと納税担当
〒893-1693 鹿児島県肝属郡東串良町川西1543
TEL/0994-63-2630 FAX/0994-63-3138



福元 由紀子さん

お店に立つときは着物姿の福元さん。「以前ここにあった小料理屋や肉屋の奥さんも着物でお店に立っていたのよ、と近所の方に教えていただきました。着物が繋がってくれたご縁かな」と嬉しそうに話す姿が印象的でした。