

常識とは18歳までに身に付けた  
偏見のコレクションのことを言う



出会って20年、とても仲のいいエルナン＆仁美さん

# 本物の「チュロス」を知ってますか？



キッチンカー チュロ伝

7・19〜21 **イーアス高尾で出店**  
チュロスはドー  
ナツではない  
チュロスつ  
てご存じです  
ね？ 今やデ  
ズニールラン  
ドでもコンビ  
ニでも売って  
いるあの長細  
い棒状の、もし  
くは輪に巻い  
てある揚げ菓  
子です。「あ  
くの甘いドー  
ナツね」と思っ  
たあなた！違  
うんです。本  
物のチュロス  
は甘くない！ チュ  
ロスは、スペ  
イン生まれ。大航海時  
代にスペインから  
南米、中米に伝わ  
り、それがアメリ  
カへ。そして日本  
にやってきたのが  
「ドーナツのよう  
に甘いチュロス」  
です。場所によっ  
ては、それが長い  
棒状のものとして  
広まりました。  
でもスペインの  
チュロスは、雫型  
（ディアドロップ  
型）、つまり車輪



2輪チュロ伝600円 好きな味を2種選べます

状態。チュロス自体は味付けされておらず、グラニュー糖をかけたり、温かくしたチョコレトに浸して食べるのが一般的です。生地に入った塩味と、揚げ物の香ばしさで、そのまま食べるのを好む人もいます。つまりチュロスは「ほんのり塩味」で食事にもなる食べ物なのです。

## ひらめいた塩系

「日本に本物のチュロスを伝えたい！」こう思い、立ち上がった夫婦がいま  
す。八王子市在住スペイン人のエルナン・モリーナ・ニヨさんと仁美さんです。マドリード出身のエルナンさん。スペインからお母さんが来日した時に、「日本には本物のチュロスがないのね」と言われ、その気に。もともとITエンジニアだったエルナンさんは、スペインと日本を行き来し、あつという間にプロの味を習得。仁美さんと一緒に八王子で創業しました。

「スペインのチュロスを皆さんに伝道していきたい、なので『チュロ伝』と名付けました」（仁美さん）。去年から八王子市内他で不定期に出店していますが、どこでもバカ売れです。味は甘系がシナモンシュガー、メープル、塩系はコンソメ、味噌マヨと現在4種類。塩系はお二人のオリジナルです。

**チュロ伝 出店情報**  
7/19〜7/21（10〜18時）イーアス高尾  
メインエントランス（スターバックス前）  
※毎月数回、イーアス高尾に出店中。  
チュロ伝 ☎070-9181-5484



イーアス高尾のスターバックス前に毎月数回出店中  
このキッチンカーが目印です



出店スケジュールはQRコードへ

5輪チュロ伝 1200円  
5種の味を選べ300円お得



## 今日のクイズ？

なぞなぞ

正義の味方が倒れました。その理由は何でしょう？

ヒント：「正義の味方」を英語で

「2人で『日本では塩系が合うかも』とひらめいて。今、塩系の様々なソースを考えています」（エルナンさん）。  
八王子発の全国区ブランドになる予感がします。  
（高田）