



半澤清彦さん（昭和56・経営）
株式会社半澤鶏卵 代表取締役
高揃テラス 代表

1958年天童市生まれ。大学卒業後、Uターンして父が創業した家業の半澤鶏卵に就業。2005年、代表取締役社長に就任。2006年、半熟燻製卵「スモッチ」の販売を開始、人気を博す（半熟燻製卵としての生産量は日本一）。香港でも大ヒットし、現在、定期的に輸出している。2012年には、天童市内の2社と取り組む、新しい鶏卵加工食品の開発プロジェクトが、国の農商工関連事業に認定されるなど、積極的な事業展開を行っている。

Shop
No. 7

たかだま
高揃テラス

国内に0.19%しかいない 平飼い純国産鶏の卵が味わえる



1. 『楯之内ジェラート』

シングル：450円 ダブル：500円

高揃城本丸の地名を冠したジェラート。地元食材、自社農場の卵を使用し、製造から鮮度にこだわった商品です。季節のフルーツや野菜を使用しており、7月には庄内メロンや金山産ピーナッツなど7～10種類が味わえます。

2. パウムクーヘン『萌芽』

ソフト：1512円 ハード：1620円

平飼い卵を使い丁寧に焼き上げたパウムクーヘンです。実は、パウムクーヘンには、作り方の違いで「ソフトタイプ」と「ハードタイプ」があります。ソフトは、卵黄と卵白を混ぜて生地をつくり、ふわりとした柔らかさとしっとり感を楽しめます。ハードは、卵黄と卵白を別々にミ

キサーにかけて生地をつくり、ソフトよりもしっとり、サクサクとした食感の仕上がりになります。

3. 平飼い卵と「お米たまご」を楽しめる高揃テラスならではの御膳。ケージ飼われた鶏と異なり平飼いで自由に動き回っている健康的な鶏だけに、濃厚で旨味とコクのある卵を堪能できます。このメニューを気に入っているご夫婦のアドバイスでメニューの幅が広がるなど、お店とお客様が共につないでいる看板メニューでもあります。

4. 『平飼いブランド卵』贈答用(6個入り)1296円

国内に0.19%しかいない平飼いの純国産鶏種の卵です。抗酸化作用の高いアスタキサンチンを豊富に含んでいて、濃厚なコクを味わえます。贈答用のほか、自宅用など豊富な種類をご用意しています。

「農業をしていた父が自宅の裏で鶏を500羽くらい飼い、地域の方々に卵を販売していました。そのような環境で育ったので、今の仕事に携わるのは運命だったかもしれません」

こう語るのは2023年11月、山形県天童市にオープンした高揃テラスの運営会社、株式会社半澤鶏卵の代表取締役を務める半澤清彦さんです。高揃テラスは、「地域の食と農でしあわせの輪を広げる」をコンセプトに、自社農場で平飼いしている鶏卵や地域の農家の食材を使った商品や食事を提供、地元生産者を紹介するマルシェの開催などを行っています。

「高揃テラスは二店舗目の施設で、最初の店舗は『いではここ』といいます。こちらは産みたての卵とスイーツのお店で山形市内にありますが、私の出身地であり大好きな故郷である天童市の役に立ちたいという思いで高揃テラスをオープンしました」

半澤さんが生まれたのは、天童市高揃という、昔お城があった歴史のある街で、多くの商店もありにぎわっていました。しかし現在はコンビニもない比較的寂しい地域になっており、地域を盛り上げるために貢献したいと「高揃」と文字を入れたお店をつくったのだといいます。

店舗は、主力商品の一つであるパウムクーヘンを模した円柱をデザインに組み込んだ、クリーム色が基調の明るい造りになっています。店内のカフェスペースは平日でも多くのお客様が食事を楽しんでいる人気店。料理を味わった後は、地元の食材で作られたジェラートを堪能したり、お土産に人気のお菓子を選んでみるのもおすすめです。



- 山形県天童市大字長岡1624-1
- 023-664-2211
- JR高揃駅から徒歩10分
- 営業時間：9：00～17：00
※カフェの営業時間は10：00～16：30（L.O.）
- 定休日：不定休

