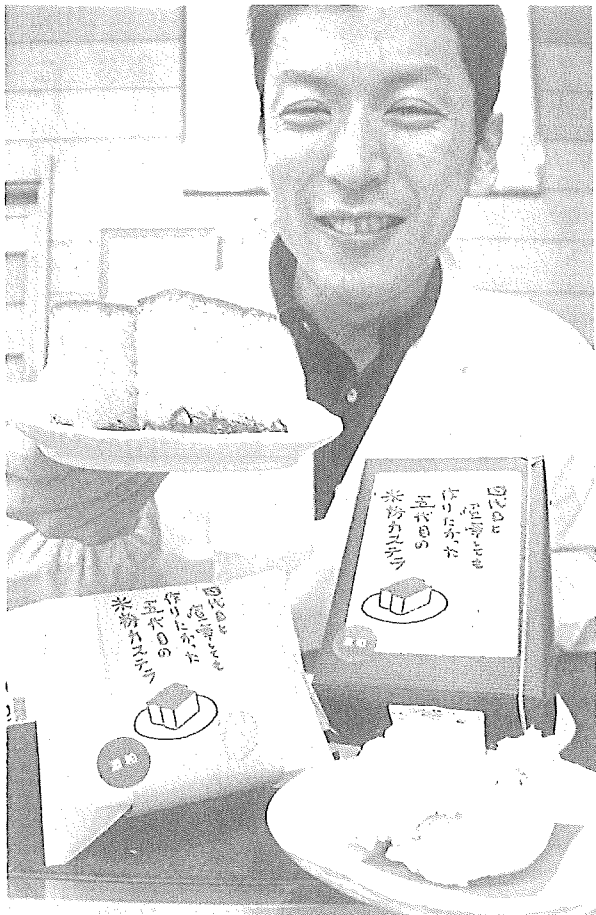


竹内菓子舗

芳醇な香り 女性客魅了



福井市内の老舗菓子店と酒造会社がタイアップし、酒かすには各種醸評。日本酒の芳醇な香りを、酒かすを使った冬季限定の素やビタミンが含まれ、体と、上品な甘さに酔いそぐ。定のコメ粉カステラを開発して、女性客を中心に好む。福井市花堂北二丁目の

酒かす + カステラ

福井 菓子店と酒造会社開発

「竹内菓子舗」が企画し、

同市桃園一丁目の「田嶋酒造」が協力した。竹内菓子

舗の五代目、竹内信仁さん（三）が、失敗するのを心配した父親を振り切って生み出した「四代目と喧嘩して

も作りたかった五代目の米粉カステラ」の新バージョンだ。

「酒かすが原料の甘酒は「飲む点滴」ともいわれ、昔から栄養ドリンクとして親しまれてきた。素晴らしい酒かすの食文化を伝えてみたいと思った」（竹内さん）。県産コシヒカリのメ粉二種類と、コメを食べて育った鶏の卵を生地に使用、田嶋酒造の特上酒「山麴」が八百円、一斤（六

丁寧）に裏ごしして練り込

「上品な甘さと、日本酒独特の芳醇な香りが楽しめます」とアピールする竹内信仁さん。福井市の竹内菓子舗で

口に入れると、モチツとした食感とともに酒の甘い香りがフワリ。軟らかく炊きあげた小豆が底に敷き詰めてあり、食感や味の変化が楽しい。

「酒かすが主張しすぎないように、さじ加減を微調整した」と竹内さん。「小豆も体を温めるとされる食材。優しい甘さが残りま

す」と仕上がりに自信をのぞかせる。

店頭のほか、店のホームページ（「竹内菓子舗」）で来年三月まで販売している。一個（五十五

円）が百七十円、半斤（三

百）が八百円、一斤（六

百）が千七百円。

（北原愛）