

# 竹内菓子舗

## 冬限定カステラ開発

### 福井 老舗菓子店と酒蔵コラボ

福井市内の老舗菓子店と酒造会社がタイアップし、酒かすを使っ

た冬季限定のコメ粉カステラを開発した。酒かすには各種酵素やビタミンが含まれ、体を温める効果もあるとい

い、女性客を中心に好評。日本酒の芳醇な香

りと、上品な甘さに酔いそいだ。福井市花堂北二丁目

の「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、失敗するのをリンクとして親しまれ

てきた。素晴らしい酒

「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



かすの食文化を伝えた三月まで販売する。一個（五十五円）が百七十円、一斤（六百円）は千七百円。

（北原愛）

「酒かすが原料の甘い酒は『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

口に入れると、モチツいた食感とともに酒の甘い香りがフワリ。

柔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」とい

い、「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」で検索）で来年