

米粉カステラ、鯖へしこせんべい、ふくぽーまん…

目指せ新ロングセラー

福井商議所で商品発表会

福井商工会議所の会員企業による新商品・新サービスの発表会が11日、福井市西木田の同商議所で開かれ、8社が工夫を凝らした商品を紹介した。今回は、地元の食材を生かした食品が多く出品され、各社は「新しい名物にしたい」と張り切っていた。



揚げと豚バラ肉を使った豚まん

発表会は商議所が年4回開催。商品名やパッケージなどでアドバイスをして開発を支援している。「竹内菓子舗」（福井市花堂北、0776-36・2456）は、県内で開発さ

れた酒米「越の粟」「五百万石」を使った大吟醸の酒かすを酒造会社から仕入れ、福井発祥のコシヒカリの米粉に混ぜて作った「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」を出品。

しっとりとした食感に、ほんのりと日本酒の香りがする逸品で、1日に発売したところ、製造が追いつかない人気商品になった。五代目の竹内信仁さん(38)は「酒かすはアミノ酸やビタミンB群が豊富。美容に敏感な女性にぜひ」とPRしていた。1切れ170円、一斤1700円。

土産物製造の「米又」（同市文京、26・10019）は「鯖へしこせんべい」を出品。サバなどをぬか漬けしたへしこは若狭地方の特産品だが、昨春、県内でへしこを使った菓子を調べたところ、大ぶりのせんべいと、へしこパウダーを振りかけて食べるポテトチップスしかなかったため、「気軽につまめる商品を」と開発に着手。

へしこエビを練り込んだ薄焼きせんべいに、フリーズドライにした身とつけ込みに使った米ぬかの粉を振りかけた。「後味にほのかに残る程度」に味の濃さを調整するのに苦労したと

いう。北陸自動車道のサービスエリアや東尋坊などの土産物屋で販売している。1袋100袋入りで472円。

このほか、県のブランド豚ふくいポークや揚げを使

い、オリジナルのたれで味をえる豚まん「ふくぽーまん」などが出品され、注目を集めた。同商議所の担当者「新商品がロングセラーになるよう、今後も支援を続けたい」としている。