

(株)シーロード

焼き菓子で ナツメ発信

福井市棗地区で、ナツメ関連の商品開発など手掛ける「シーロード」が、老舗菓子店「お菓子処 丸岡家」（福井市春山二丁目）と共同で地元産のナツメを使った焼き菓子を開発した。二十一日から販売することにしており、関係者は「棗地区のナツメが、福井特産と広く認識され、福井のPRにも一役買えるようになれば」と期待している。（北原愛）

漢方薬にも用いられ感」（同社）に仕上がるナツメを使い、「健った。

康長寿」を掲げる福井 生地や、生地で挟んだ特産品にーと商品化 だホワイトチョコレーを企画。その結果、職 トには乾燥ナツメの粉人が一つ一つ焼きし 末が入っており、しつたブッセ生地は「かり とり感とほの甘い後味ふわ・しつりの新食 を生み出している。四

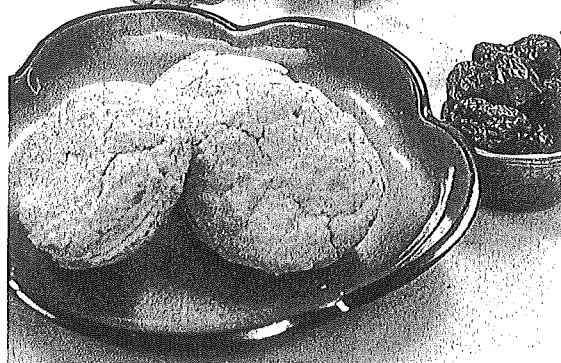
福井市棗の会社と老舗店

生地は新食感

月の試験販売などで食感を改善し、商品もやや大ぶりにした。

棗地区は江戸時代、ナツメの産地だったとされる。シーロードや関連会社の「棗の里農産」は産地の復活を目指しており、シーロードの海道洋子取締役は「ナツメはビタミンや鉄分など栄養も豊富で、漢方薬にも用いられている」と話す。一九九八年から、地区内に植えた苗木は約五千本に達しており、あめやそば、茶やカステラなど商品展開も広がってきた。

「福井なつめの里手焼メレンゲブッセ『ふくなつ』」は、六個人りで千五十円。同社や丸岡家、県内のかみみや各店で販売する。



生地にも、挟まれたチョコにも地元産のナツメを練り込んだ「ふくなつ」＝福井市のシーロードで