

(株)シーロード



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

# ナツメ 再び 特産品に

## 福井の会社 あすから 焼き菓子販売しPR

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、二十一日から販売する。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る「かりふわ・しつと」指す。シーロードの海産のナツメを使い、「健りの新食感」（同社）道洋子取締役は「ナツメはビタミンや鉄分な

の特産品にと商品化を 生地や、生地で挟んだホワイトチョコレー 薬にも用いられてい 企画。職人が一つ一つ トには乾燥ナツメの粉 ること話す。一九九八年 手焼きしたブッセ生地 末が入っており、しつ から、地区内に植えた

とり感とほの甘い後味 苗木は約五千本に達し を実現した。四月の試 ており、あめやそば、茶 善し、商品もやや大ぶ 開も広げてきた。

りにした。 「福井なつめの里手 棗地区は江戸時代、 焼メレンゲブッセ」ふ ナツメの産地だったと くなつ」は、六個入り され、シーロードや関 で千五十円。同社や丸 連会社の「棗の里農 岡家、県内のかぐみや 産」は産地の復活を目 各店で販売する。