

竹内菓子舗

夏 冷凍カステラいかが

福井の和菓子店開発

福井市花堂北の和菓子店「竹内菓子舗」が、凍った状態で食べられる「越のカステラ」を開発した。材料に米粉を使っているため、小麦アレルギーがあっても安心して食べられるといい、今月中に発売する。

米粉使用 小麦アレルギー対応

越のカステラには、小麦粉の代わりに県産コシヒカリの粉末を使い、中にクリームを詰めた。さらに、漁船などで活用されている特殊な技術で温度を氷点下60度まで下げ、凍らせることで風味が落ちてしまう弱点を克服した。

解凍してからでも食べられるが、凍ったままだと、最初は固いカステラの食感が次第に、ふわふわになっていく変化も楽しめるという。味はプレーン、あずき、抹茶の3種類あり、3個入りを700円(税込み)で売り出す。

同店はこれまでも、米粉のカステラを製造していたが、賞味期限が1週間と、小麦粉のカステラより大幅に短い点が課題だった。今回の商品は1か月は保存できるといふ。

18日、同市の福井商工会議所で行われた報道関係者向けの発表会で、店主の竹内信仁さん(39)は「暑い季節にぴったり。いずれはサトウキビエリアなどに置いてもらえたら」と話している。



凍った状態でも食べられる「越のカステラ」(福井市の福井商工会議所で)