

日本経済新聞 平成25年 3月14日

初味寿司本店

へしこ+バターやチーズ パンにつけて洋風に 初味寿司本店が商品化

福井市の飲食店、初味
寿司本店は福井県の名産

品、サバのへしこを使っ
た「越前鯖へしこバター」
と「同チーズ」を商品化
した。「県外への

発酵食品であるへしこ
がもつ深みのある味や香
りと乳製品ならではの柔
らかい舌触りが特徴で、
パンなどにつけて洋風に
楽しむこともできる。80
㏄入りの瓶の価格はそれ
ぞれ945円。

へしこバターは北海道
産のバターに約10カ月間
熟成させた自家製のへし
こを混ぜた。店頭で出し
ていた料理が顧客に評判
だったため、商品化する
ことにした。「県外への
お土産にしてみようこと
も念頭に置いた」という。
へしこチーズはバターを
試食した大手百貨店のパ
イヤーに開発を持ちかけ
られた。
パスタなどの隠し味と
しても使えるため、人気
次第では量を増やした業
務用の商品も投入したい
考えだ。