

まるたけ蒟蒻(有)

「実は、こんにやくがおいしいと思っただけで、おいしいと思っただけで、製造販売、まるたけ蒟蒻の2代目社長、竹内伸洋さん(45)は意外な言葉をおにする。自分もほれ込めるこんにやくを作りたい。そんな思いで、味付けこんにやくを開発した。ネット販売したところ、酒の肴などとして、ひそかな人気を集めている。ところみを付けた、みそやしょうゆのたれがよく絡み、表面はカリッと香ばしく、内側はプリッと弾けるような食感。「まるでホルモンを食べているような感じ」(竹内社長)から「越前こんぼろ」とネーミングした。添付の「まや一味唐辛子を添え、好みでネギを振り掛けて味わっ。

越前こんぼろ まるたけ蒟蒻(福井)

ホルモンの食感実現



開発に着手したのは3年前。こんにやくにしっかりと味を染み込ませるのは容易ではなかったといふ。試行錯誤の末、表面



ホルモンのような食感が特徴の「越前こんぼろ」福井市のまるたけ蒟蒻



「越前こんぼろ」は、みそ味、しょうゆ味があり、ともに420円(140円)。同社でも購入できるが、主にホームページで販売している。福井市西方2丁目。☎0776(24)7460。

の水分を飛ばす特殊な製法にたどり着いた。詳細は企業秘密だが、竹内社長は「永平寺町の御用達。たすれば」と話す。

トを得た」と話す。同社は大本山永平寺の御用達。たすれば」と話す。一本物のホルモンに負けない新B級グルメに成長したいと考えて、竹内社長は「今後は塩味などバリエーションを増やしていきたい」と話す。竹内社長は「今後は塩味などバリエーションを増やしていきたい」と話す。竹内社長は「今後は塩味などバリエーションを増やしていきたい」と話す。