

まるたけ蒟蒻(有)

新食感!! 味付けこんにゃく



ホルモンのような食感の総菜こんにゃく「越前こんにほる」＝福井市の福井商工会議所ビルで

ホルモンのような食感と、しっかりとした味付けが特長のユニークなこんにゃく加工品「越前こんにほる」が誕生した。開発したのは福井市西方二丁目の「まるたけ蒟蒻」。都市圏の物産展やインターネット販売では、県外客を中心に「ビールと合う」と大好評。夏の暑さを追い風に、ヘルシーで手軽な福井発「新B級グルメ」として発信する。
(北原愛)

まるでホルモンのよう

「実はこんにゃくは った。三年前から開発 飛ばすことで、味を内
苦手。自分のほれ込め に取り組んだ。 側まで染み込ませるこ
る製品を作りたい」。 味付けこんにゃくの とに成功。表面はカリ
きっかけは、竹内伸洋 開発を自指し、こんに ッと、内側はプリッと
社長(四)のこだわりだ やく表面の水分だけを 弾けるような食感も生

福井の業者が開発「新B級グルメに」

「越前こんにほるは、みそとしょうゆの二種類を用意し、とろみを付けたたれも絡んだ濃いめの味付け。調味料は大本山永平寺(永平寺町)御用達のみそやしょうゆを使った。竹内社長は「『食感・味』は、自分がお代わりするほどの自信作。それに『手軽さ』『ヘルシーさ』と、三拍子そろった」と納得の出来栄え。こんにゃくは、おでんなど冬に活躍する具材だけに、夏場の目玉商品として販路拡大を目指す。現在は同社ホームペー
ーシ「まるたけ蒟蒻」で検索)で販売。百四十袋入りで四百二十円。みそ、しょうゆ味とも、一袋当たり六十キリ程度。