

まるたけ蒟蒻(有)

こんにやく業者が独自製品

食感まるでホルモン

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やく加工品が誕生した。開発したのは福井市西方二丁目の「まるたけ蒟蒻」で、名付けて「越前こんにほる」。先行した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「ビールと合つ」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」として発信したい考えだ。

(北原愛)

福井発の新B級グルメに

「実はこんにやくは苦手。自分のほれ込める製品を作りたい」。開発のきっかけは、竹内伸洋社長(画)のこだわり。三年前から独自製

品開発に取り組んだ。術でこんにやく表面だ

「現状では素材にこの水分を飛ばすことだわっても、食感でして、味を内側まで染みか差別化できない」と、込ませることに成功。味付けこんにやくの開表面はカリッと、内側発を目指す中、特殊技はブリッと弾けるよう



手軽でヘルシー、ビールに合う

な食感も生まれた。「越前こんにほるは、みそとしょうゆの二種類を用意した。時間をかけて味を染み込ませ、とろみを付けたたれも絡んだ濃いめの味付け。同社は大本山永平寺(永平寺町)の御用達。調味料も同じ御用達のみそやしょうゆを使用した。

袋を開けて皿に盛り、添付のごまや一味を添えるだけ。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、三拍子がそろったと、納得の出来栄だ。

おでんの具材や田楽に活躍するこんにやくだけに「夏場は閑散期」(同社)。夏場の目玉商品として、百貨店や食品スーパーなどへの販路拡大を目指す。

現在は同社ホームページ(「まるたけ蒟蒻」で検索)で販売。百四十㍻入りで、四百二十円。みそ、しょうゆ味とも、一袋当たり六十㍻程度。