

しょうゆカツ、たくあん煮、越前そば



「福井のおいしい物がたくさん詰まっています」と、あげミルフィユを説明する四方麻耶香さん＝福井市のベジヤードで

「福井の味を、片手でパクッと」。県産野菜をふんだんに使ったランチの提供や、総菜の店頭販売で女性に人気のデリカフェ「ベジヤード」（福井市高木中央二丁目）が、しょうゆカツやたくあん煮、越前そばといった福井名物を油揚げで挟んでミルフィユ状に仕上げた新商品を完成させた。片手でつまんで簡単に食べられ、一口で福井を満喫できるユニークな「逸品」が誕生した。

（北原愛）

油揚げで「ミルフィユ」

福井の店舗が発案

名付けて「あげミルフィユ」。そばを焼いて刻んだのをコシヒカリと一緒にしょうゆ味に炊き上げ、「油揚げ」「ご飯とそば」「しょうゆカツと煮たくあん」「ご飯とそば」「油揚げ」と重ね、押しずしのようにまとめて味と食感の層を作った。食材から塩麹など調味料もすべて県産。味の変化も楽しめるよう、越前のルビーを煮詰めたソースも添えた。

発案者は調理担当の四方麻耶香さん（ミミ）。取引先の福井市内の製麺所がソバ粉を使った焼き食用そばを開発したのに触発され、「福

食材、調味料すべて県産

井名産のそばとコシヒカリを使い、新メニューを作りたい」と一念発起。そばめしやのり巻きなど試行錯誤し「ミルフィユ」の形にたどり着いた。

四方さんを含め、同店の従業員十二人はすべて女性。「みんなで試食しながら、おいしく、食べやすいように仕上げた」と、全員が女性目線のヘルシーメニューに自信をのぞかせている。

県内外の物産展や高速道路のサービスエリアなどでの販売も計画しており、営業担当の石内ももさん（ミミ）は「福井の発信にもつなげたい」と意気込む。

一つずつセロハンで包み、四個入りで八百五十円。男性も満足できるボリュームで、ハーフサイズも検討中という。