

# 保命酒香る 菓子の菓続々

福山市鞆町の特産品・保命酒を使った菓子五品が開発された。製造した地域の菓子会社やホテルは、新たな土産品に育てていく。うち四品は十七日、同市駅家町のプレッセびんご(中国新聞福山制作センター)である「中国新聞 びんご ちゅーピーまつり」(中国新聞備後本社主催)でデビューする。

ケーキ(二千円)、ジェラート(二百四十円)、アイスキャンデー(百二十円)、あめ「保命玉」(一袋三百円)、ミニたい焼きまんじゅう(七個入り、価格未定)。すべて同市鞆町の保命酒蔵元、岡本亀太郎本店の酒や酒かすを採用、癖のない風味が特徴だ。

ケーキは福山ニューキャッスルホテル(福山市)が手掛けた。保命酒入りの生地に、保命酒漬けたドラ

17日「びんご ちゅーピーまつり」

## 4品、会場でデビュー

イフルーツを混ぜて焼いた。十五日からホテルで売る。

ケーキ以外の四品は、製菓原料販売の中島商店(同)が企画し、酒かすのこうじ粒を残したジェラートとアイスキャンデーはアイスク

リーム製造の東屋(府中市)と協力。酒かすなどと練った白あん入りのミニたい焼きは、菓子製造のマルト製菓(福山市)、酒かす入り保命玉は市内の別の菓子製造会社と作った。

アイス二品は、ちゅーピーまつり会場で各三十個限定で初売り。ミニたい焼きと保命玉も各百個を会場で無料で配布する。四月下旬―五月中旬に発売。福山ニューキャッスルホテル ☎ 084(922)2122、中島商店 ☎ 084(922)4870。



保命酒を使って開発された菓子。左からアイスキャンデー、ジェラート、ミニたい焼き、保命玉、ケーキ