

地元の混成酒を使った菓子

【広島】食品卸の中島商店（福山市）は、福山市鞆（とも）地区の特産品、保命（ほうめい）酒を使った菓子5商品を企画し、菓子メーカーや小売店を通じて発売した。米由来のアミノ酸と糖を含む保命酒の独特的甘み・風味を取り入れたのが売り物。「福山市の新たな観光土産品として育てていきたい」という。

発売したのは、たいやき、飴（あめ）、ゼリー、アイスキャンディー、ジェラート。福山市内などの菓子メーカーに製造委託した。「ミニたいやき」（7個入り 650円）は白あんと生地にアルコールを飛ばした保命酒と粕（かす）を練り込んだ。「保命玉（ほめだま）」（140㌘入り 300円）は砂糖、水飴に加えた。

中島商店、新たな土産品めざす



「保命酒ゼリー」（90㌘ 300円）は、保命酒に漬けた梅の実入り。「保命酒アイスキャンディー」（120円）と「保命酒ジェラート」（240円）には粕の麹（こうじ）粒を入れた。

保命酒は300年以上の歴史を持つ伝統の混成酒（リキュール）で、みりんに16種類のハーブを漬け込んで造る。5商品とも、岡本亀太郎本店の「ミツボシ保命酒」を使用した。