

# 保命酒使用の菓子を追加

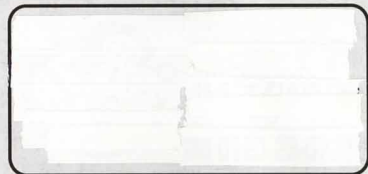
## こだわりの土産物で展開

中島商店 10月からネット通販

製菓原料、食品の卸・小売りを手掛ける「株」中島商店（福山市御船町1-13-5、中島良昭社長、電084-922-4870）は、福山市・鞆地区で製造される伝統的な酒「保命酒」を使った菓子づくりの第2弾としてプリンや羊羹など4種類の和洋菓子、ジャムを発売する。今春発売したジェラートやゼリーなどが好調だが、今回売り出す新商品はこだわりの土産物として展開するほか、おとり寄せの感覚でインターネットでの販売も行う。



保命酒を原材料に使った和洋菓子の新商品



新商品は、砂糖の替わりに一番絞りの保命酒粕を使ったカラメルが特長の「ぶりん」（1個315円、要予約）やチョコレートの中心に保命酒を詰めた「シヨクラ」（ブラック、ホワイトの2種類1260円）、保命酒粕にオレンジピール、ミルクなどを混ぜたジャム「コンフイチユール」（630円）と

保命酒に漬け込んだ梅などの果実と保命酒粕を材料にした「羊羹」（3本入り1300円）の4種類。いずれも予定価格「羊羹」は三吉町の有福堂が製造。「ぶりん」など3種の菓子・ジャムは尾道市の洋菓子店「ナチュール」が製造を担当した。

インターネットでの販売は10月1日（土）をめどに行う。同社は、福山を全国的にPRしようと、鞆地区の伝統酒

「保命酒」や地元特産の食材を原材料にした福山ブランドの菓子づくり注力している。前回の商品は懐かしい味をテーマにしたが、新商品は気の利いた土産物用を意識し、デザインや商品名に高度なこだわり感覚を表現したという。