

# 調味料 第2弾を開発

## 中島商店 保命酒「ブランドを世界に

福山市鞆町の名産、保命酒を使つた菓子や味噌（みそ）を次々と開発、保命酒を全国

（同市鞆町鞆927-1、岡本憲良社長、電同982・2126）が協力した。

「保命醤油」は手作り醤油と保命酒に漬け込んだ梅を合わせ、約1年をかけて味のバランスを調整。そのため、保命酒独特な薬臭さを抑えられ、また保命酒や梅で醤油の塩辛さが消え、カドの取れたまるやかな味に仕上がった。和風ドレッシングとして冷や奴にかけるなど、少量で食材の味を引き立てるという。賞味期限は6ヶ月。

（同市神辺町下御領）がある老舗、（株）ヨシダ醤油（同市北吉津町4-5-13、掛谷辰郎社長、電同973・2838）、保命酒は（株）岡本亀太郎本店

価格は1本（300ml）525円（税込み）。初回200本限定販売する。

同社は昨春から保命酒を使った菓子を手掛け、地元の新しい名産となつた。さらに、保命酒を調味料に使えないか、と発想し、9月に地元名産の府中味噌（ほめみそ）を発表、発売当日に300個が完売するなど大きな話題を集めた。中島基晴専務は「ペリーが幕末に浦賀に訪れた際、晚餐



# 今度は「保命醤油（ほめじょうゆ）」

（さん）会に献上されたほど歴史のある保命酒を使つた日持ちのする土産がないことが、保命酒に関する商品を手掛けている。日本食ブームに沸く海外にも進出できるブランドにしたい」と夢を描いています。