

福山ならではの味の味

毎日新聞
2008.10.3

特産イチジクで 和菓子店がゼリー— 食感もプチプチ

今が旬の福山産イチジクを使ったゼリーを
福山市三吉町3の和菓子屋「有福堂」が開発し、発売した。

が川口町を中心に栽培され、年約70トを出荷している。有迫勝三店長(40)は「福山産のイチジクは果肉が多く、甘みが強い。地元の味

を生かしたい」と考え、新商品開発に取り組ん

だ。

さわやかな酸味を失わない程度に煮詰めた
り、ゼリーの硬さなどで
で試行錯誤を重ねて完
成させた。イチジクだ
けでも十分な甘さがあ

るが、さらに瀬戸内産のハチミツを加えて風味豊かに仕上げている。イチジクならではのプチプチした食感も楽しめる。

手作りで、既製品にはないパッケージにとビニール製の袋に入れており、手土産にもぴったり。「着色料は使わず、自然の色や味を重視しています」と有迫店長。1個180円。問い合わせは同店(084・921・1835)へ。



福山産イチジクを使用したゼリーを手にする

有迫店長

【前本麻有】