

# 備後のご当地パンで販路拡大

## 保命酒、味噌、イチジク使う

### 小川製パンカナディアン3店舗で販売

焼きたてのパンを製造・販売、黄色い移動販売車でお馴染みの「カナディアン」を展開している(有)小川製パン(福山市駅家町上山守208-2、電084・976・0104)は、地元食材を使った新商品を3品開発した。写真。このほど同市内3店舗(本店、フレスタ三吉店、ハローズ新涯店)で販売を開始し、備後一円への販路拡大を狙っている。

1品目は(株)岡本亀太郎本店(同市鞆町鞆927-1、岡本憲良社長、電同982・2126、<http://www.honke-houmeishu.com/>)の保命酒の酒粕を餡(あん)に練りこんだ「保命(ほめ)あんぱん」。ひねりを加えて餡とパン生地を交互に絡ませることで、独特の酒の香りをマイルドにし、やや高級感のある大人の味に仕上げ



ている。1個140円。

2品目は府中市特産品の味噌を使った「ねぎ味噌ぱん」。金光味噌(府中市出口町1180、金光邦彦社長、電0847・41・2080、<http://www.kanemitsu-miso.co.jp/>)の赤味噌と、米味噌をブレンドしたものにネギを加え、さらにマリーガリンなどで味を調整し、マヨネーズと鰹節をトッピングングして惣菜系のパンに仕上げた。1個150円。

3品目は福山市川口町のイチジク製ジャムを使いシフォンケーキに仕上げた。夏限定抹

茶バージョンに続く、秋限定商品。1個580円。

今春から備後特産品研究会(福山市御船町1-13-5、(株)中島商店内、電084・922・4870、[http://nakatakuc.com](http://nakatakuc.com/))中島基晴会長の協力のもと、新製品の開発に傾注してきた森重延昭工場長(40)は「商品に合わせ地域の特産品もPRする。府中や川口、鞆などからもぜひ新商品の味を確かめて来てほしい」と語り、小川社長(50)も「今後更に地産地消商品を開拓し、同業他社との差別化を図りたい」と、抱負を語った。