



# クワイ入りクレープ

備後特産品  
研究会開発  
催し会場  
で販売へ

福山市の食品関連業「品研究会（中島基晴会）」を誇る市内産のクワイ者らでつくる備後特産「長」は、生産量日本一を使ったご当地クレー

クワイの入ったご当地クレープ

プを企画・開発した。市内のイベント会場などで販売する。

クワイを煮て5ミリ角に切ったものを糖みつ漬けにし、サツマイモのペーストに交ぜた。独特のシャキシャキした食感とほのかな苦みが特徴。生クリームや皮生地ともうまくマッチしている。

備後の特産品づくりに取り組む同研究会は、加工が難しく調理のレパートリーが少な

いクワイに着目。子どもにも親しんでもらえるように、半年がかりで完成させた。「クワイの素材の良さが生クリームの強い個性に埋没しないよう味のバランスに苦慮した」（中島会長）という。

クワイと同時に田尻産アーンズと沼隈産ブドウを使ったクレープも試作、今後もバリエーションを増やしていく方針。（長瀬庸一）