

福山



上品な薄いピンクの豆菓子から、バラの香りがほのかに立ち上る。福山市胡町の豆菓子製造業、徳永製菓が「ばらのまち福山」をイメージして作った看板商品の一つ「薔薇豆」だ。

バラ

×
豆菓子

末を小麦粉、水あめと混ぜ、ラッカセイに時間をかけてコーティングする。「各地で当地豆菓子が生産している。地元企業として福山らしい豆菓子がほしかった」と上迫豊社長(48)は説明する。

1袋60gで、バラの花びらのティーバッグ付

上品な色と香りが人気



直営店の豆徳本店で「薔薇豆」を販売する上迫社長

き。価格は463円と他の豆菓子に比べて高価だが、昨年9月に発売して以来、贈答用など詰合せを中心に「福山の味」として人気を集めている。価格は463円と他の豆菓子に比べて高価だが、昨年9月に発売して以来、贈答用など詰合せを中心に「福山の味」として人気を集めている。

同市芦田町のバラ農園を調整。豆との相性も考

え、個性が強いアーモンドやクルミではなく淡泊な味のラッカセイを選んだ。

創業145周年を迎える徳永製菓は、ナッツや大豆をコーティングする加工豆の製造が主力で、自社ブランド「豆徳」として販売している。豊富な種類と見た目の美しさから、フランスやシンガポールなど海外にも売られている。

上迫社長は「今からは地方の個性が求められる時代。バラに続く特産品とコラボして新しい豆を開発したい」と話している。(永井友浩)

<メモ>薔薇豆をはじめ約50種類の豆菓子、乾燥野菜チップスなどを扱う直営店「豆徳」を福山市胡町に構えるほか、インターネットによる通信販売もしている。徳永製菓☎084(922)2710。

備後本社編集部 ☎084(922)1718 FAX(931)86926
電子メール bingo@chugoku-np.co.jp
府中支局 ☎0847(45)2202 FAX(40)00800
ニュースや話題など身近な情報をお寄せください