

明治2年創業「豆徳」の豆菓子

甘系や変わり種 多彩な味に職人技

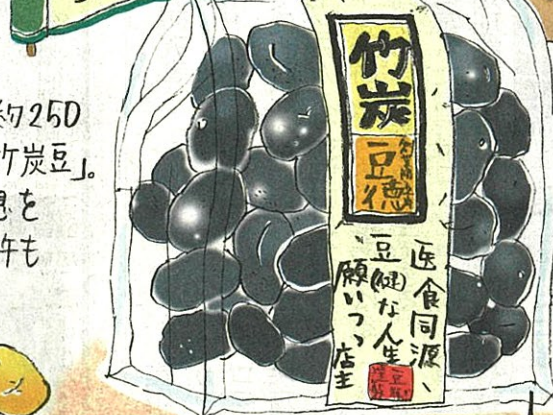
抹茶やあんこ、チョコなどの甘系から、竹炭、いわし、パパロンチノといった変わり種まで、豆菓子が豊富に並ぶ「豆徳」。1袋350円前後、めカラフルなおやつを求め、そごう広島店（広島市中区）へ足を運ぶ10年来的ファンです。

福山市に本店がある1869（明治2）年創業の老舗と最近知り、早速取材させていただきました。

「おいしく、楽しく、体に良い」が会社のモットーです。おつまみの印象が強かった豆菓子を和菓子のように食べてほしいと、2002年ごろから多彩な味の商品開発に着手。今ではオーダー品を含めると年間約250種類を製造しています。看板商品は02年に発売し大ヒットした「竹炭豆」。いったん落花生を竹炭でコーティングした菓子です。イカ墨ハスタに着想を得て、完成まで1年以上。国内で初めて竹炭を食用に加工し、特許も取得しました。

味はもちろん本物。香ばしさを出すために直火でじっくり、均等に生地を巻いたり... 職人のくみ手仕事に光っています。来月は節分。素材の味が生きたヘルシーな豆菓子は、疫病退散の願いを込めてプレゼントにもぴったりです。

注目の商品 ピリッアツ 1袋300~600円前後（約70~120g）



◎みるく珈琲豆

後口が
ほろ苦くて
コーヒーとの
相性が
抜群です！
落花生
コーヒー
風味の
ホワイトチョコ

◎竹炭豆

後味は
赤唐辛子がピリッ
ホクホクのしょうゆ
だれが癖になる
おしえて
ください

◎ラムレーズン

みるく
バターミルク
ホワイトチョコ
ラム酒パウダーで
レーズンをコーティング
紅茶に合いますよ

◎キャラメルピカンナッツ

大粒のピーカンナッツ
をホワイトチョコクリームチーズ
キャラメルパウダーで包んだ
コクのある一品

◎抹茶黒大豆

抹茶とミルクの風味
がマッチした大人の味

◎いわし豆

丸ごとすり潰した
いわしの生地
落花生を包み
香ばし満点

◎カマンベールチーズ豆

2種のチーズをブレンド
濃厚な味でワインに
ぴったり

◎パパロンチノ豆

ニンニクと唐辛子の
落花生 香味油が刺激的！

◎えび塩アーモンド

アーモンドの細切りに
エビパウダーのせ
エビのうま味がジューッ！
ビールのおつまみに◎

本店の隣には工場直売
コーナーが12月に誕生！ 自宅用
の活用商品などを購入できる



雑穀類を取り扱う会社として1869
年に福山市古町で創業。1952年に
徳永製菓を設立し、豆菓子やパンの製造、
スナック事業などを展開。2002年に「豆徳」
本店を福山市にオープンし、豆菓子を
主軸とする。20年12月21日に飲食
スペース付き新店舗を東京の浅草
にオープン。欧州やアジアなど12
カ国で販売。

memo

毎月新作が誕生！
「老舗の看板に甘えず、新しい
ことには挑戦し続けよう」
と毎月会議を南に
試作を重ね、毎月
新作が1品デビュー。

末永朋子

すえなが・ともこ 広島市
在住のライター、イラスト
レーター。訪れた人が幸
せな気持ちになれる、愛
にあふれた店をイラストコ
ラムで描く。モットーは、受
け取った人の明日が、より
豊かになる情報発信



DATA

【本店】

福山市古町4-21
☎084-922-2710
OPEN: 10-18時、定休: 第3日曜

【そごう広島店】

広島市中区基町6-27、地下1階
☎082-512-7926
OPEN: 10-20時

※店舗の営業時間は新型コロナウイルスの影響で変動します