

いいものいいところ広島から発信

春

Grande

Grande Hiroshima 2018 spring VOL.20

ひろしま



とことん
専門店

文・岩井敦子
写真・麻生祥代



檸檬豆 80g・378円



ばらワイン豆 80g・329円



牡蠣豆 70g・360円



抹茶みるく豆 100g・308円



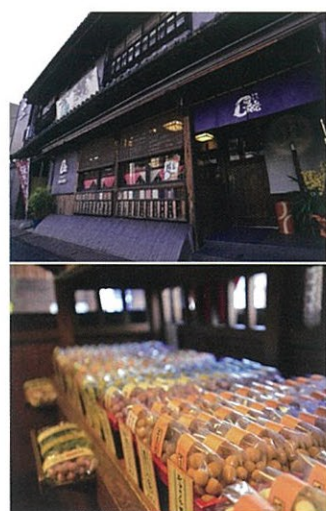
みかん豆 90g・360円



「さくら咲く」喜びの春におすすめ

さくら咲く豆 100g・378円

落花生の周りに、塩味の桜の葉の層があり、ブレンドしたホワイトチョコレート、さくら豆より桜の花びらを2倍に増量した濃いピンクの花びらの層がある。入学、進学、就職と喜びの春にぴったりの商品。



徳永製菓株式会社
広島県福山市胡町4-21
電話/084-922-2710
営業/10:00~18:00
休日/第3日曜日

※価格はすべて税込



徳永製菓



豆徳を支える徳永家の女性達



竹炭豆 100g・308円・金粉豆 80g・1029円

16年前、7代目がイカ墨で黒い加工豆を作ろうと試作に失敗、苦肉の策で竹炭を使ったことが功を奏し、真っ黒な「竹炭豆」が誕生。竹炭の製法特許取得、権威ある各賞を受賞、加工豆製造の原点となった。竹炭豆に金粉をかけた「金粉豆」は「金がすみ(炭)つく」で、縁起がいいと喜ばれる。

specialty store — 07
「美味しく、楽しく、身体に良い」
人を笑顔にするお豆たち

真っ黒な「竹炭豆」が誕生したとき、話題になった。それまで竹の炭を使った、こんな黒い食べ物はないから。美味しくて身体に良いだけでなく、驚きや遊び心、ワクワクする「楽しい」を感じる商品を作り続けているのが、明治2(1869)年創業の豆菓子一筋の徳永製菓(屋号・豆徳)だ。14年前から、店舗、営業、製造の各担当者による新作会議で、毎月1つ新商品を開発。現在は常時60〜70種、トータルで約200種類。

製造は職人の技に頼るところが大きい。何層にも生地を重ねる「豆に生地を巻きつける工程」、豆に火を通す「煎る工程」の火加減や時間、「タレかけ」も手作業だ。檸檬豆や牡蠣豆などの風味は、原材料から抽出した天然のものを使う。健康に良い豆だからこそ、譲れないこだわりだ。

「豆徳の豆菓子は、どんなシーンにも喜ばれる。ビールやワイン、珈琲や緑茶と一緒に。幼い小さな手に、若い女性のバッグの中に、友人宅への手土産に、色鮮やかなスイーツ感覚のものもある。

手作業で作る豆の形はふぞろいで愛おしい。「大切な人に食べてほしい」。そんな思いに駆られる「お豆たち」だ。