



エニックス

2018 2019
12・1
vol.273



特集

人間の英知が生み出した
加工食品の
"スゴイ"を
探る



- 1 ●語り継ぎたいふるさとの民話 浄楽寺の霊泉
- 13 ●橋のある風景 王渡橋(北広島町)
- 15 ●日帰りでもいい湯だな グランドプリンスホテル広島(広島市)
- 17 ●中国新聞あれこれ
- 20 ●中国新聞販売所を訪ねて 可部
- 25 ●親子でお出かけ お好み焼きの歴史と食文化を知る
- 27 ●食の極め人
- 28 ●おうちで居酒屋気分 スモークサーモンどんぶり&サラダ
- 31 先生の仕事場 / 33 本が大好き!・いち押しシネマ
- 34 ちゅーピーくらぶ加盟店セレクション
- 37 旅先のコレ!いただきます
- 39 家族へのラブレター
- 40 ●プレゼント

聞福山深津北販売所
 山市東深津町1-2-1
 ☎084-925-6645
 mail) info@fukatsu.co.jp
 ージ) http://www.fukatsu.co.jp/

竹炭粉を使った

真っ黒な豆菓子

徳永製菓 福山市



竹炭豆(左)と、竹炭豆に金粉をかけた金粉豆(右)

創

業は1869年、100種類以上の豆菓子

を扱う。竹炭豆は、16年前、先代が新たな商品としてイカ墨を使った豆菓子を発表し、食品業界では当時タブーとされていた黒に挑戦した。ところが、煎り工程でイカ墨が灰色に変色してしまう。それでも諦めきれず、いろいろな素材を使ってみたが失敗の連続。試しに竹炭を使ってみたら真っ黒に仕上がった。超微粒の竹炭粉をビーナツに巻き付けるのだが、「当初は小さな振動で舞い上がりたり装置の内壁にこびりついたりして苦労した」と社長の上迫豊さん(52)。

その日の気温や湿度に応じて火加減や煎る時間を調整し、味や食感を一定に保つ。サクサクの歯ざわりとピリツとした甘辛味に、「二度食べるとやみつきになる」とファンが増え、今では看板商品になっている。



PAO 「ひろしまやげ」…5名様

徳永製菓 豆徳本店
福山市胡町4-21 ☎084-973-7222

安心安全な素材で作る

ハム・ソーセージ

ミラー・オオタニ 呉市安浦町



まるで外国に来たような店内。製法から味の特徴、食べ方まで丁寧に説明してくれる

