

# 広島みやげGP一般投票賞大賞

## NEWVALENTINE'Sを順次展開

徳永製菓 — SOUNDOOを取得

豆菓子や野菜・果物チップスを製造・販売する徳永製菓(株)福山市胡町4-21、上迫豊社長、電084・9222・2710)の「ひろしまみやげ(心)」「新! 広島みやげグランプリ」で27「インターネット商品の中から一般投票賞(大賞)」に選ばれた。

豆は、桃のエキス入りの生地でくるんだ上に本物の桃のように赤みの濃い部分を色付けしている。両面とも、そっくり豆シリーズのひとつであるが、ひと工程多く手間がかかるが、四季の移ろいを感じさせる和菓子のようなくれしさを豆菓子でも味わってもらうため、今後よりエーションを増やしていきたい——と意気込んでいる。

また同社はこのほど、HACCP(ハセップ)の食品衛生管理手法をもとに、消費者への安全な食品提供を可能にする食品安全マネジメントシステム(FSMS)の国際規格ISO22000を取得した。写真真下。同社はこれまで、品質管

もつと世に知らしめたい「広島みやげ」としてふさわしい商品を掘り起こそう——という企画。県内全域から応募された全807点の商品の中から、広島らに手備審査で27ポイントに絞った。そこからネットによる一般投票と、6人の審査員による審査で、委員会大賞と一般投票大賞の2点がグランプリとして表彰された。

「ひろしまみやげ(心)」は、お店人気商品の竹炭豆と抹茶みるく豆(各40g)に、饅頭豆(40g)や味噌大豆(30g)はらわイン豆(40g)、牡蠣豆(25g)といった広島の名産品を使ったオリジナル豆など6点を詰め合わせた商品。紙箱(17×13×5cm)入りで、官島の大鳥居や城、鯉、紅葉、折り鶴などをパッケージにあらわしている。値段は1296円(税込、以下同じ)。上迫社長(49)は「一般の方から御支持を頂き、広島県東部の豆菓子を選んできたことにとっても感謝しております。これを機に、今後は地元福山に特化したセレクションなども開発していきたい」と思っています。

同社は3・4月の新商品として「おはぎ豆」と「桃豆」を売り出している。写真上下内。おはぎ豆は実際のおはぎに似せ、落花生を生地で包んだ上に、あんこ生地をコーティングし、きなこパウダーをまぶした。桃

ます」と話していた。

週末のみ本格喫茶開店  
白神酵母のワッフルも

恋しき

明治5年に創業され、多くの文化人が愛した恋しき(府中市府中町178、電0847・41・5140)庭園内観光案内所としてこのほど「週末庭園 Cafe」として金・土曜日のみ、本格的な喫茶が楽しめる企画が始まった。

マスターは廣畑順哉さん(35)写真真下で、かつて福山市松水町はきもの博物館内喫茶店「サボ」店長を務めていた。美を眺めながらの癒しのひと時を提供したいと話している。



目玉はベルギーワッフル(500円)とアランド珈琲(400円)。ワッフルは本格派だ。酵母を使った本格派で、「酸しくてコクのある珈琲との相性は抜群」という。今後企画が続けば、神石産こんにゃくワッフルなども提供したい——と意気込んでいる。

営業は午前10時〜午後6時  
「ikukoさん」  
5/10にライブ開催

福山シティオペラ

福山シティオペラ(事務局福山市大門町2-1-25、藤井文子代表、電084・941・0642)は、ポップスシンガー「ikukoさんのCD『My Lights and Shadows』リリースを記念し、5月10日(火)午後1時30分から福山ニューキヤッスルホテル(同市三之丸町)2階「琴の間」で同名のコンサート「ikukoさん」を開く。当日は池田定男(ギター)、竹下清志(ピアノ)、認田陽啓(シンセサイザー)、小笹水(ベース)、江森文男(ドラム)らが共演する。入場料は3500円(ワンドリンク付き)

ikukoさんは英教学館高校から大阪音楽大学短期大学音楽科声楽専攻に進んだ。日本シンソング協会正会員、福山シティオペラ副代表。

