第2回福山ブランド

選出された認定品・登録活動は13件

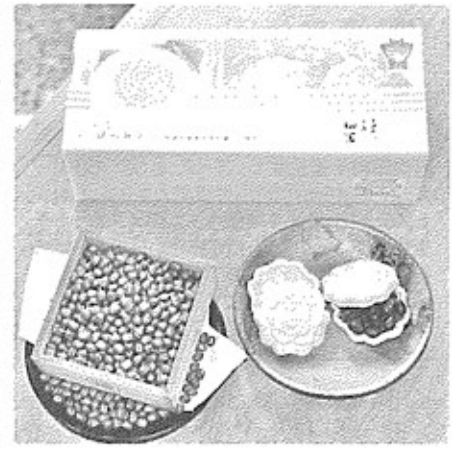
㈲菓匠 福富の「ばら最中」など

福山市都市ブランド戦略推進協議会（稲垣卓会長＝写真＝福山市立大学学長）は5月10日、第2回福山ブランドに選出された認定品・登録活動について、認定証・登録証の授与式を開催した。昨年に続き第2回となった今回は、75件の応募から13件を認定・登録。福山のブランド力向上に役立つことが期待されている。

審査は、地域プロデューサーの本田勝之助氏（＝写真）を審査委員長に、ファッションジャーナリストの生駒芳子氏、雑誌『BRUTUS』編集長の西田善太氏、コミュニティデザイナーの山崎亮氏が担当。授与式に先立ちあいさつを行った稲垣会長は「良きものを市民で共有し誇りにしていただきたい。そして全国・世界に発信することがまちのブランド力向上につながる」と福山ブランドの意義を述べた。

今回認定・登録された商品や素材、技術、活動は次の通り。産品・サービス部門…日本風彩菓「手まり寿司」㈱虎屋本舗）▽ばら最中（㈲菓匠　福富）▽生姜ごはんの素（ジンジャーダイヤモンド）▽ふくやまみやげ（心）（徳永製菓㈱）▽マミーローズ（㈱三河屋）▽海苔師の生のり佃煮（極）（マルコ水産㈲）▽なかやま牛ギフトセット（㈱なかやま牧場）◇素材・技術部門…グラスシードビーズ（㈱MIYUKI）▽動力織中継六配表（㈲佐野商店）▽カイハラデニム（カイハラ㈱）▽食用ばら（マチモト㈱）◇登録活動部門…堂々川　ホタルと花と砂留と（堂々川ホタル同好会）▽鞆の浦史跡めぐりガイド（NPO法人鞆の浦振興事業団）。

認定品の一部



菓匠 福富の「ばら最中」

認定品の一つ、菓匠　福富の「ばら最中」（8個入り、1598円）は、ばらの花の形の皮に粒あんを詰めて食べる和菓子。直営店5店と天満屋福山店・府中店で販売されている。

原料に高級品種・丹波大納言を使用した粒あんは、形を崩さずていねいに煮込み、糖類や寒天を加えて仕上げた物で、缶入りにして保存性を持たせた。皮は個包装で乾燥を防止し食べる直前にあんを詰めるため、皮のサクサク感が楽しめる。また、あんは粒の食感が程よく残り、甘さを抑えた自然な味わいとなっている。

第2回は、第1回で応募した商品の再出品も多く、ばら最中もその一つ。同社の澤卓哉取締役専務は「自信のある味はそのままに、前回指摘があったパッケージを、紙箱から中身の見える透明容器に変更し、認定品に選んでいただくことができた」と喜びを表した。さらにブランド認定を契機に、ばら最中が福山土産の一つとして定着することを目指す。

㈱都市環境研究所

スターハウスを改修

福山市立大学生と事業の企画・設計

㈱都市環境研究所（福山市幕山台2―35―26、西村啓二代表取締役）は福山市立大学（福山市港町2―19―1、稲垣卓学長）都市経営学部岡辺研究室と産学共同で伊勢丘のスターハウス（星型住宅）のリノベーション（リフォームとは違い既存の建物より性能を新築以上に向上させたり価値を高める）を実施、学生がシェアハウスの改修工事に5