

# 徳永製菓が発売 12月の新作「焼き芋豆」

来年2月には福山城で「福まき」

徳永製菓(株) (福山市胡町四  
一二一、上迫豊社長)は、12月  
の新作商品「焼き芋豆」(写真  
左)を、運営する豆徳本店(同)

などで販売している。

落花生にさつくり食感の生  
地を巻き、九州産の二種類の  
サツマイモパウダーでコー

## 夕暮れの灯り 【218】 —カラオケと酒は百薬の長—

今田 昭和(いまだ・あきかず)



この物語は日記や記憶を  
もとに創作し、コミカルタッ  
チで、つづったものである。  
話は時として飛んだり、ひつ  
くり返るが、ご容赦願いたい。

い物後、「聞いていた焼き鳥  
のうまい店は、この辺りだが  
…」。同ショッピングの近辺で探  
していった時に出合った酒場  
に入り、カウンター席で喉を  
鳴らしている。

「品数増やし再出発」「  
「生ビール下さい」。私は一  
刻を争う勢いで頼んだ。7月  
某日の午後5時半。真夏の太  
陽が、まだギラギラ照り付け  
ていた。

福山市明神町にあるディ  
字形カウンターのほかに小  
上がりがあり、堀口タツ式の  
スカウントショップでの販

テーブルが四卓並んでいた。  
メニューに目をやると、刺し  
身の盛り合わせ(一七八〇  
円)、ヒラメ、カンパチの刺し  
身や焼きナス、皮にんにくな  
どがあった。

鳥天や手羽先揚げ、串焼き  
などの鳥料理もある。私は生  
ビールをアツという間に飲  
み干してハイボールに切り  
替え、「おまかせ盛り合わせ

深津町の国道2号線沿いに  
ある「福山通運本社ビルから  
北へ100メートルほど行った所  
というから、まつ」といってい  
なる。

「お待たせしました」。六〇  
代と見受けられる女性が、注文し  
ていた串焼きを厨房から運  
んで来た。「母です」。その年  
配の女性を、カウンターの中

の女性が紹介した。  
聞けば、以前は焼き鳥の  
「鳥翔」だったが、三年前の2  
月にリニューアルし、店名を  
変えたとのこと。「母が一五  
年ほど営んだ店を継ぎ、メニ  
ューを増やして再出発しま  
した。焼き鳥をやっていた時  
は私が手伝っていましたが、  
今は母が手を貸してくれて  
います」と娘さん。元は評判  
の焼き鳥店。道理でモモやレ  
バーなどの串焼きがうまい  
はずだ。

改めた店名「かいらは」は、二  
人のお子さんの名前を組み  
合わせたという。そう聞いた  
途端、店内にほのぼのとした  
空気が漂った気がした。

店内を見回すと、五席の「  
鳥翔」の女性が厨房に向かって、私  
が頼んだ品を告げた。  
「焼き鳥がうまい」という店  
が、この辺りにあるそうです  
が。私がカウンターの中の  
女性に聞くと、「うちのこと  
では」と返ってきた。同市東

ティングした。焼き芋のよう  
なやさしい甘さと香ばしさに  
加え、芋ならではのねつとり  
ん」と同社。

昔懐かしい豆菓子から、果  
実味あふれるカラフルな豆や  
ナッツ類までを製造する同社。  
長年培ったコーティング技術  
を活用し、さまざまな新商品  
を展開している。

感も染しめる。「素朴で懐かし  
い甘さが寒い季節にぴたり。  
おやつ、おつまみとして楽し  
んで」と同社。

専用デザインのパックに入っ  
た豆菓子を用意するほか、同  
年5月に開催される世界バラ  
会議福山大会に向けて開発中  
の「ばら豆」のお披露目も予定  
する。

また同社を中心とする実行  
委員会は来年2月1日、福山  
城天守前広場で恒例の豆まき  
イベント「福まき」を実施する。  
会場福山大会に向けて開発中  
の「ばら豆」のお披露目も予定  
する。



つづく