

BINGO 街の人

(株)岡本亀太郎本店
専務 岡本良知さん



代々受け継いだ保命酒メーカーで、販売企画などを担当。「もっと地元で認知されるようになりたい」と、伝統を守りながらも提案型の商品の開発に力を入れている。

福山市鞆町鞆927-1
☎084・982・2126

保命酒の菓子で 知名度を上げる

った。

また、今年2月に発売した「梅太郎」は、保命酒に紀州南高梅をつけ込んだもの。梅

いるため、子どもや酒の飲めない人には口にしてもらえない。そこで加熱しアルコールを飛ばしたものを菓子に混ぜることで、風味を覚えてもらおうというのだ。その結果「以前は健康酒として飲むだけのものという位置づけだったが、今では製菓洋酒の一つとして見てもらえるようになった。

いからと言う。「保命酒は、もち米を麴で糖化させて作った本みりん、葉草や漢方薬を漬けて込んで作ったもの。ここ一〇年、みりんをきたえ直した。低温で長い時間かけて発酵させることで麴を活発化させた製法を編み出した」。その結果、「濃いみりんが作れるようになった。「みりんの違いが酒屋としてのプライド」と胸を張る。

伝統的な鞆の浦の産品「保命酒」を使った菓子を、立て続けに開発。今年4月には保命酒のかすを使ったあめに始まり、ミニたい焼きまんじゅう、ジェラート、アイスクャンディー、ゼリーなどを、8月以降はようかん、プリン、ジャムなどを次々に発売した。

新商品開

発のきつかけは、福山市内で菓子材料を卸している(株)中島商店。福山の新しい名産品を作ろうと声をかけられた。「地元の人でも保命酒を飲んだことがない人も多い。だから地元でもっと認知されないといけない」と菓子メーカー、洋菓子店らの協力を得て開発した。

保命酒はアルコールを含んで

ここまですばらしい製品を出せるのも、核となる保命酒の味が良

今年5月には、静岡県下田市で毎年行われている「黒船祭」に参加した。江戸末期に來航したペリー提督の子孫二四人に、当時提督らを応接した料理を再現してもなすイベントで、食前酒として保命酒を振る舞った。「とても好評だった。これをきっかけに、潮待ちの港 鞆」と「風待ちの港 下田」の交流を進めていきたい」と福山のPRにも力を入れている。