

麴から手作業で作ったみりんがたっぷり

第一四四回 鞆の浦味醂けーき

備後 モノがたり

福

山の名産品、保命酒。(有)入江豊三郎本店では保命酒用に麴

の仕込みを行っており、その麴を使った「本味醂」(五〇〇ミリットル六五〇円)も根強い人気がある。このみりんのうま味を存分に堪能できるスイーツ「鞆の浦味醂けーき」を4月に発売した。三つある同社直営店(全て福山市鞆町内)で販売中。

カステラ生地のはじめには水を使わず、本みりんのシロップを使用。仕上げに本みりんを何度も塗り重ねており、頬張ると、じゅわりと滴るほど。表面にかけたさらめ糖のザクザクした食感も味わい深い、大人向けの一品だ。

「麴を仕込むのは楽しい作業です」と入江里彩社長。パッケージには麴を仕込む女性のイラストを採用した。「アルコール分が含まれているので、子供やお酒に弱い人、運転する時はご遠慮くださいね」

昨秋、本店をリニューアルした。各種商品を販売するほか、おしゃれな中庭では五右衛門風呂や古い井戸の見学もできる。



○商品名
鞆の浦味醂けーき 1個200円、5個入り1000円
○事業者名
(有)入江豊三郎本店
○住所
福山市鞆町鞆534
○問い合わせ先
TEL.084・982・2013
○Web.
<https://www.iriehonten.jp>