

徳永製菓 (広島県福山市)

広島県福山市で創業から8代、140年以上続く豆菓子の老舗だ。機械製造の競合他社が増える中、手づくりにこだわり続ける。

直径1センチほどの小さな豆菓子のベースは、甘みの強いオーストラリア産の落花生を、小麦や米粉を材料にした生地で作る。職人が煎り具合や砂糖の量などを細かく調整し、生地を味付けするタレや粉は、すべて手塗り。上迫豊社長(47)は「気温や湿度、落花生の粒の大きさなど、製造環境は季節で違う。機械では、商品を最高の状態にできない」と言う。

味は「革新」を追求している。1カ月に一つの商品開発を目標に、意見をぶつけ合う新作会



花卉入り ほどよい甘さ



上品なバラの香りが自慢の「薔薇豆」を手を持つ上迫豊社長＝広島県福山市胡町

議を週1回のペースで開く。これまで、ゆで卵味、チキンカレー味、ミカン味など、豆菓子としてはユニークな味を生み出し、人気を獲得。現在、70種類以上の商品を持つ。

10月に発売した新作は、地元産の食用バラの花びらを生地に練り込んだ「薔薇豆」。ほどよい甘さと共に、バラの華やかな香りがほのかに口の中に広がる。地元根付く企業として、「ばらのまち」を掲げる福山市をPRしたいという気持ちを込めた。

上迫社長は「枠にとらわれなければ、味付けの組み合わせは無限。今後も新商品をどんどん開発します」と意気込む。(奥田貴)

〈所在地〉 広島県福山市胡町4の21
 〈電話〉 084・922・2710
 〈創業〉 1869年
 〈売上高〉 約9億9千万円
 〈従業員〉 40人