



焼き上がったまころんは直径3cm程度の大きさ。香ばしい匂いが工場内に漂う



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出会いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

「香ばしの仙臺まころん」 古今東北商品の作り手を訪ねて

今回紹介するのは「香ばしの仙臺まころん」。約90年に亘って仙台の人々に愛されてきた焼き菓子で、古今東北商品にラインアップしました。当初から変わらない、落花生の風味と香ばしき、サクッとした歯ごたえが魅力です。

譲れない手作業の工程

「発売当初は高級洋菓子だったのだらうと思います」と株式会社伊藤食品工業所の伊藤幸明さん。伊藤さんの祖父の代に仙臺まころんは生まれました。仕入れた落花生を焙煎し、自家製粉。砂糖や重曹と混ぜて卵や水を加えて生地をこねたり、型で抜いたり、ザルで転がして丸めたり「焙煎からすべて手作業だったと聞いています」と伊藤さん。「私も経験がありますが、重さ10kgの生地を何度もこねるの



祖父の代からの味を守り続ける、代表取締役の伊藤幸明さん

は、特に大変な重労働でした。機械を導入するようになり、負担はかなり軽くなりましたね。それでも、機械に任せられない工程は今でも手作業のまま。「機械で生地を伸ばし、型抜きできないかと思っただけですが、落花生の風味の要である油分が押し出されてしまっ人への手の絶妙な力加減は、機械には再現できませんでした」

シンプルな材料だからこそ

風味を出すため、落花生は油分の多いスパニッシュ系を使用。油分をできるだけ落とさないよう、

あら挽き、中挽き、製粉という3工程を踏んで徐々に粉状にします。ほかに甜菜糖と古今東北商品でもある白石蔵王の「竹鶏たまご」が使われており、竹炭が入った餌や竹炭で浄化された水で育った鶏の産む卵は、卵独特の臭みがなく、他の食材の風味を活かしてくれま

す。「仙臺まころんの材料はシンプル。だからこそ、一つひとつにこだわりたい」と伊藤さんは話します。「もちろん、同じ材料を使っているけど、季節や湿度によって工程の調整は欠かせません。生地を練るのは機械でも、どの程度練ればいいのかを判断するのは人の

手。オーブンの温度や時間の調整も必要です」。祖父の代から伝わる作り方を引き継ぎ、機械を取り入れつつも手作業に重きを置く。仙臺まころんの味は、そうして守られてきたのです。

お茶請けやトッピングに

古今東北では小粒サイズでの提供。コーヒーや緑茶などと相性がぴったりです。また、粉々に砕いてアイスクリームやヨーグルトにトッピングすると、落花生の香りと香ばしさがいいアクセントに。是非お試しください。

- 1 落花生の皮を吹き飛ばす送風機。焙煎した豆は半分は割り、皮を飛ばしてから、あら挽き、中挽き、製粉の工程を経て粉にする
- 2 粉になった落花生に、重曹と砂糖を混ぜたものに卵と水を混ぜ機械で生地を練り上げる。
- 3 生地の感触を職人の手で確認し、温度や湿度によってこね具合を調整する
- 4 伝統の味を受け継ぐには、職人の手作業が不可欠。機械では再現できない絶妙な力加減が、風味豊かな味わいとパリッとした食感を生む
- 5 「仙臺まころん」を作る、株式会社伊藤食品工業所の皆さん



店内にはさまざまな味のまころんが陳列されている

いつでも!どこでも!古今東北商品が楽天市場で購入できます!

楽天市場「古今東北」Web サイト 古今東北 楽天 <http://www.rakuten.ne.jp/gold/cocontouhoku/>

【送料無料】の商品セット企画・ギフトもご用意しております。

こちらから
チェック!



「香ばしの仙臺まころん」はみやぎ生協、共立社、コープふくしまの店舗で購入できます。共同購入は、コープあおもり、いわて生協、コープあきた、みやぎ生協、共立社、コープふくしまで購入が可能です。※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

香ばしの仙臺まころん
100g
[本体価格] 228円+税

りらく 2018年9月号