



COCON TOHOKU

## 香ばしの仙臺まころん



落花生をベースに

竹鶏たまご」を加えることで

コクのある食味に仕上げました

〈古今東北の産地から〉

仙臺まころんのレシ。ピは

昭和初期に、伊藤食品工業所の初代が確立しました。

食物繊維が豊富で植物性タンパク質・ビタミン・不飽和脂肪酸を含んだ。ピーナッツを主原料に、宮城県白石蔵王の竹鶏たまごと、ミネラルが豊富で血糖値への影響が穏やかな甜菜糖を原料に作られています。

主原料の落花生は、小粒のスパンニッシュ系落花生で、油分を多く含み、まころん特有の豊かな風味とサクサクの食感を醸し出します。

宮城県白石蔵王の竹鶏たまごは、竹炭を利用したきれいな餌・水・空気をフル活用した臭みの無い卵です。

株式会社 伊藤食品工業所社長 伊藤さん

昭和初期から、伝承された独自の変わらない製法で作っております。一時は機械製法を試みましたが、香りも食感も昔ながらの製法にはとても及びませんでした。これからも製法の伝統を守りつつ、よりお客様に喜ばれる様々なまころんを作っていきたいと思っています。

へだわりの製法



私たちは、厳選した落花生を仕入れ、焙煎・粉碎・生地づくり・成型・販売まで、すべてを自社で行っています。それは、お客様の口に入るものだからこそ、安全で高品質な原料を自分の目で確かめ、責任をもって製造したいというこだわりからです。



仙臺まころんを製造する工程は、ほとんどが手作業です。外はしっかりとした歯ごたえ、でも中はフワツとサクサク。こうした仙臺まころん独特の食感を出すためには、機械化することのできない、職人の技と勘が頼りなのです。



- 左から  
 ①原料②焙煎③2つ割  
 ④粗挽き⑤中挽き  
 ⑥製粉  
 各工程後の原料状態

安全で高品質な原料を自分の目で確かめ、責任をもって製造したいという想いから厳選した落花生を仕入れています。

<仙臺まころんって？>

まころんは元イタリア生まれで Macaloon (マカルーン) というアーモンドなどの木の実に卵白、砂糖を加えて作った家庭菓子です。

仙臺まころんは、落花生・鶏卵・甜菜糖、そして重曹という極めてシンプルな材料でつくります。それだけに、素材や製造工程の善し悪しが、できあがり大きく左右してしまいます。機械を導入したこともありましたが、香ばしさや食感が消えてしまい、やはり手作りが一番でした。毎日変化する気温や湿度によって、落花生の炒り方、生地の練り方や焼成時間を調整しながら、香ばしくサクサクした食感を出すよう努めています。

ビタミンBをたっぷり含んだ落花生を粉にし、宮城県白石蔵王の「竹鶏たまご」とだいこん糖を加え、丹念に生地を練り上げ、ひとつひとつ真心こめて焼き上げました。

イタリア生まれの仙台育ちのまころんをぜひ一度ご賞味ください。

<香ばしの仙臺まころん>

- 【分類】: 菓子・嗜好品  
 【製造者名】: 株式会社伊藤食品工業所  
 【製造地】: 宮城県仙台市  
 【主な原材料】: 落花生・砂糖・鶏卵・膨張剤  
 【内容量】: 100g  
 【保存方法】: 常温保管  
 【賞味期限】: 90日  
 【JANコード】: 4573381182192  
 【ITFコード】: 14573381182199

<竹鶏たまごの秘密 ~竹炭~ >

竹鶏ファームでは、鶏と卵を育む、いろいろな物に、竹炭の良さを取り入れています。使用する竹炭も自社の竹林・炭窯で製造しています。餌へも一定の割合で竹炭を混ぜることにより、卵独特のくさみがなくなります。

また竹鶏ファームで使う水は、全て竹炭で浄化させているものを使用しています。飲み水から、洗浄水まできれいで安全な水を使うことで健康につながるものと考えています。

鶏舎の周りのいたるところに竹炭を置いています。外気が鶏舎に入る際に竹炭を通ることで、空気がきれいになることもわかっています。

ご家庭で食の豊かさを伝えたい「竹鶏ファーム」のたまごは、「竹炭」と「愛情」からできています。

(出典: 竹鶏ファームHP「竹鶏物語」)

<生産者の想い~震災時の苦労~>

震災時、揺れは強く長く店舗の大きなガラス戸が割れ、物が倒れて飛び散り本当に怖い思いをしました。古い弊社の建物は宮城県沖地震に耐え今回の震災にも持ちこたえる事ができました。電気と水道が復旧してからは、10時から14時までの短縮営業でようやく店を開ける事ができました。

『被災後はじめて甘い物を口にする』とおっしゃるお客様もいらっしや、お客様の笑顔に元気をもらい、ああ店を開けられてよかった...、としみじみ思いました。

<おすすめの食べ方>

お茶請けとして、抹茶・緑茶・紅茶・コーヒーなどに合います。落花生の香ばしさとサクサクとした食感をお楽しみください。また、細かく砕いて野菜と和えたり、アイスクリームやヨーグルトのトッピングとしてもおすすめです。

