



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合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

# 古今東北商品の作り手を訪ねて 東北産菜の花はちみつ使用 サクツとはちみつかりんとう



東北産菜の花はちみつ使用  
サクツとはちみつかりんとう  
80g  
本体価格198円  
(税込213円)

りらく2024年3月号掲載



金崎製菓のスタッフ。商品開発から製造、販売と確かな協力体制でかりんとうを作っている。右から、生産管理の高木伸哉さん、社長の佐藤喜昭さん、営業部の只野清さん、品質管理部の中塚明子さん、営業部長の宇佐美充さん



以前は料理人だったという佐藤喜昭社長。味の追求に真摯に取り組んでいる

かりんとうは小麦粉、水、砂糖などを練り合わせて棒状にし、油で揚げたお菓子です。発祥は奈良時代、遣唐使が持ち帰った唐菓子に由来し、当時は上流階級に人気の高級菓子だったという説も。江戸時代になると庶民にも広まり、今に至ります。

金崎製菓株式会社（埼玉県）が作る「サクツとはちみつかりんとう」は、東北産菜の花はちみつを生かした味とサクサク感がたまらないかりんとうです。

「サクツとはちみつかりんとう」の主な原材料は、小麦粉、水、イースト、グラニュー糖、そして宮城県丸森町にある石塚養蜂園の菜の花はちみつです。

なぜ菜の花なのでしょう。きっかけは東日本大震災により津波の被害を受けた岩沼の農地で、菜の花が栽培され始めたことでした。しかし他の野菜栽培もできるようになるほど復興すると菜の花の栽培は行われなくなったため、産地を東北各地に求め、製造を継続することになったとのこと。はちみつの糖分は吸収のよいブドウ糖と果糖でできており、砂糖と同等の甘さでありながらカロリーは控えめ。さらにビタミンやミネラルも豊富で栄養豊かです。

掲載商品はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。 ※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



小麦粉、水、イーストを混ぜ合わせて生地を作る



発酵した生地を圧延機にかけ、食べやすい厚さにのばしていく



生地は太さ5mm、長さ5cmほどの大きさに切り、揚げの工程へ



米油が入った大きな釜に投入。金属羽で攪拌しながら揚げていく



2釜目、3釜目でカラッと揚げ、きつね色に



トンネルのなかに向けてグラニュー糖をまぶす



かりんとうのできあがり



味付けの工程。直火でドラムを温めながら、はちみつ、水、塩を加えて混ぜる

小麦粉は、生地のねばり、揚げたあとの香りと食感をよくするため3種類を混ぜています。かりんとうの表面にまぶすグラニュー糖は白くてまろやかな甘さのてんさい糖（ビート由来）を使用。吟味した原材料が美味しさのもとなのです。

**手間を惜しまない製造工程**

工場にはかりんとうの甘い匂いが漂います。まずは小麦粉、水、イーストを混ぜて練って生地を作り、醗酵室で約1時間半発酵させます。発酵させた生地は3段階に分けて薄くのばしていきます。規格の長さに切ります。次は揚げの工程。米油を満した大釜に細かく切った生地を入れ、攪拌しながら揚げます。この工程も3段階あり、少し温度の違う釜に移しかえながら、生地の中でカラッと揚げます。きれいに揚がったら、今度は遠心分離機に入れて油を切り取ります。

フがポウルに入ったグラニュー糖を振りかけます。まんべんなくまぶす独特の技です。

佐藤喜昭社長は「菜の花はちみつ」のよさを生かすため、余計な手は加えず、しかし製造の手間は惜しまず作っています。美味しく仕上がっていますよ」と話します。

**お茶のおともかりんとう**

食べやすい大きさで、はちみつの甘さと食感がいい「サクツとはちみつかりんとう」。商品開発にも関わった営業部の只野清さんは「やはり緑茶が合うと思います。もちろんコーヒーも紅茶もお好みでどうぞ。冷やして食べるとサクサク感が増してさらに美味しくなるので試してみてください」とすすめます。家族や友人のおしゃべりのおともにも常備しておきたいお菓子です。

分機に入れたら、今度は遠心分離機に入れて油を切り取ります。そしてドラムという鍋に入れ、味付けの段階に。砂糖、はちみつを加えて、直火で温めながら混ぜていき、スタッフが仕上がりの色具合を見ながら時間を調整します。最後はグラニュー糖をまぶす工程。ベルトコンベアに乗ってトンネル状の機械に入ったところでスタッ



営業部の只野清さんは震災前後の時期に東北地域の営業を担当。古今東北商品の開発に意義を感じて協力してきた

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。

インスタグラムも更新中!

古今東北商品の一部が 楽天市場で購入できます! こちらからチェック▶