

冷凍で届く!?

東都黒豆塩大福

今月の産地・メーカー
岩手阿部製粉株式会社
(芽吹き屋)



岩手阿部製粉株式会社(芽吹き屋)

食べたい分だけ解凍すれば、いつでも“できたて”の味わい。半解凍でもおいしく、ほどよい塩味でこれからの季節、塩分補給にも大活躍してくれそうです。



“できたて”を届ける冷凍技術

岩手阿部製粉株式会社は、製粉会社でありながらブランド名「芽吹き屋」として自ら和菓子製造を手掛ける、全国でも珍しい企業です。

冷凍和菓子に取り組み始めた背景には、「作りたてのおいしさをそのまま届けたい」という考えがありました。

世界中の人たちにできたての和菓子を食べていただくために選んだのが、冷凍和菓子の開発だったのです。海外に専用工場を建てるのができないという点を逆手に取った発想でした。

2年余りの開発期間を経て完成し、初の出荷先は香港。和菓子自体の珍しさもあって、大評判になったそうです。



工場外観



工場の皆さん

餅生地のできるまで



米粉にも非常にこだわっており、かつて水車で行っていた製粉と同じ「胴搗製粉」と呼ばれる方法で作ります。直径20cm程度の鉄の棒で米を優しく突き、何度もふるいにかけながら粉にしているという地道な作業です。

自社製粉した粉を使い、冷凍を経て解凍した時に一番おいしくなるように粉の配合を調整しています。

また、冷凍和菓子は自然解凍するだけで食べるため、衛生環境の整備とスタッフ教育を徹底し、安心して味わえる和菓子作りを続けています。製菓会社に近いレベルとされる無菌室で作業を行い、その衛生管理は病院関係者が視察に訪れるほど。安全と品質へのこだわりは、長年の信頼につながっています。

東都生協では、「東都黒豆塩大福」のほか、「三色だんご」「桜餅」「柏餅」「よもぎだんご」「おはぎ」など、季節に応じたいろいろな冷凍和菓子の取り扱いもあります。商品案内「Sanbonsuji」を探してみてください。

日本で最初の冷凍和菓子

今から40年以上前、日本で初めて冷凍和菓子を開発したのが、岩手阿部製粉株式会社(芽吹き屋)です。

作りたての餅や団子を、マイナス40度以下で一気に冷凍し、自然解凍していただく——この独自の方法は当時としては画期的なものでした。

冷凍という手法を使うことで食品添加物や保存料に頼らずに済み、餅本来の香りや食感を楽しめるのが魅力です。

作った直後の味わいを、そのまま楽しめるようなおいしさ。「芽吹き屋」の冷凍和菓子が長年支持されている理由はここにあります。

東都生協と歩んだ40年

東都生協との取引が始まったのは1982年ごろ。保存料を使わない和菓子作りへの思いが評価され、桜餅やよもぎ大福、白大福などの供給が始まりました。

当時は大量生産の体制が整っておらず、毎朝作った分を、その日のうちに出荷していたといえます。まさに手作業に近い形での供給。組合員が工場見学に訪れるなど交流も盛んで、長い年月を通じて信頼関係が深まりました。

その歩みの中から、東都生協のプライベートブランド「わたしのこだわり」の候補に岩手阿部製粉株式会社(芽吹き屋)の採用へとつながりました。

岩手県産食材を使った和菓子

黒豆塩大福を東都生協のプライベートブランド商品として開発するに当たり、「岩手の素材で岩手から生まれた和菓子」という思いを形にしました。

県産のヒメノモチを自社製粉した米粉を使った生地には、県内で今では貴重になった「岩手県産黒平豆」を練り込みました。あんには、県産の「大納言小豆」を使用。しっかりと皮の中に、ふくらと炊き上げた小豆のうまみが広がります。

口に運んだ瞬間感じるのは、餅の優しい香りと歯切れの良い弾力。黒平豆の素朴な味わいがほろりとほどけ、豆本来の香ばしさがふわっと重なります。

黒平豆の選別・洗浄・計量工程スタート



1 蒸し煮によって黒平豆を柔らかく仕上げます
2 岩手県産の餅米を胴搗製粉機で自社製粉
3 職人が手作業で黒豆を混ぜ込みます
4 豆の食感と風味を生かした生地が完成
5 製粉した餅粉を蒸練機で蒸し、練り上げます
6 餅生地が完成

北国の自然と共に～ビオトープ

本社工場の敷地の半分(約1万1,500平方メートル)を自然公園(生態系を生かした生活空間=ビオトープ)として整備。園内は人が楽しむエリアと動物が楽しめるエリアに分かれ、魚や野鳥、小動物の姿を見ることができるようになっており、カフェ「ビオトープ芽吹き屋」もあります。農業を支え、伝統を守り、自然と共に生きる未来を築く大切な一歩として取り組んでいます。



ビオトープ芽吹き屋外観

MOGMOGレシピ 10分調理時間

カリッと香ばしい! 黒豆塩大福の焼きデザート



材料(1人分)

- ・「東都黒豆塩大福」(自然解凍しておく) …2個
- ・バター…10g
- ・お好みでアイスや果物

- ・皮は多少破れてもOK! 皮が薄いほど、焼いた時カリカリに。
- ・砂糖を軽く振ったり、しょうゆを数滴たらしでも!

作り方

- 1 「東都黒豆塩大福」を手でつぶして厚さ5~7mmほどの円形に広げる。
- 2 フライパンにバターを入れ、バターが溶けたら「東都黒豆塩大福」を入れ、片面3~4分ずつじっくりと焼き色を付ける。焦げやすいので火加減は弱~中火。
- 3 アイスや果物を添えて盛り付ける。

常温(25度目安)で2時間解凍!



東都黒豆塩大福 (大納言小豆使用) 4個 220g
4月5回 参考価格: ¥735円(税込793円)
※月1回のご案内です。