

編集部厳選!

全国のご当地スイーツ 東日本編

個性派の菓子、 地域の ロングセラーを紹介

ウィズコロナ時代に突入し、インバウンドも回復に動き出す中、日本各地の人流も増加に転じてきた。土産菓子を製造する地場菓子メーカーや個人店にとっては、販売機会の増加が期待される。全国には伝統菓子をはじめ、特産物を使った独創的なスイーツが多種あり、新商品も日々発売されている。そこで編集部では気になる「ご当地スイーツ」をピックアップして人気の秘密を取材した。本号では第1弾として東日本編を紹介する。(価格は全て税込)



宮城県

梅花堂

『東太平洋』(1個130円)

異国を思い洋酒をきかせた大人クッキー

芳醇なラム酒の香りと、しっとりした食感が唯一無二の、ソフトバタークッキー「東太平洋」。慶長遣欧使節としてローマへ渡った仙台伊達藩・支倉常長の偉業に思いを馳せて、塩竈市にある老舗の梅花堂が昭和30年代に開発した。洋菓子を学んだ先代社長が、ラムの香りを持続させたいと、焼きたてをラムシロップにまるごと浸す大胆な手法を考案。製造部長の佐貝知徳さんによると「一貫して職人が手づくりし、シロップの手法は企業秘密」とのこと。生地

に練り込んだスライスアーモンドの香ばしい風味、“出航するガレオン船”の華やかなパッケージも印象的だ。

東日本大震災では店舗・工場が被災したが、一番人気のこの東太平洋から製造を再開。すると多くの震災ボランティアが購入したことをきっかけに県外でも知られるようになった。新工場と本店が再建された2015年には、感謝を込めて



金粉入りプレミアム「東太平洋(オーロ)」を発売、こちらも人気を呼んでいる。
●塩竈市北浜 4-7-3

北海道

三星

『よいとまけ』(1本7切730円、個包装タイプもあり)

70周年を迎えるハスカップロールカステラ

昭和28年(1953)発売の『よいとまけ』は、苫小牧に根ざしたお菓子。原点は、初代社長・小林正俊さんのふるさとの原風景・“工場労働者達の掛け声(よいとまけ)”と“子どもの頃食べた自生のハスカップの酸っぱさ”にある。

ただハスカップの実は、酸味が強いが風味が弱く、皮が薄くほとんどが水分という特徴があり、試行錯誤の末、ジャムにして外に塗り込むことで菓子として個性を際立たせることに成功。ハスカップは北海道産の

みを使い、「不作の年には最大限確保に努め、やむ無く販売休止をしても産地にこだわってきた」と企画広報課の佐藤巧さんは説明する。全体の酸味と甘さのバランスにこだわる一方で、時代に応じて甘さを低減する等の繊細な調整もロングセラーの秘訣。近年は北海道フェア等の催事やCVS販売により若年ファンも増えて、観光需要低迷のここ数年も売上は前年比10~15%増の好調となっている。

●苫小牧市糸糸井 141

