

平成26年7月22日(火)
読売新聞 四国版



和洋折衷の味に仕上げた「モンブラン大福+ぶどう饅頭」(手前)

名菓ぶどう饅頭が
モンブランに変身

徳島・日の出楼

徳島市の和菓子店「日の

出楼」は8月末まで、徳島の名菓「ぶどう饅頭」のあんを使った「モンブラン大福+ぶどう饅頭」(税込み324円)を販売している。

ぶどう饅頭の製造販売を手掛ける「日乃出本店」(徳島県美馬市)が創業100周年を記念して、県内の菓子業者など10社と共同開発した商品の一つ。刻んだラムレーズン入りの白あんを

餅生地で包み、ぶどう饅頭に使われるあんをモンブラン風に重ね、干しぶどうを載せている。

ぶどう饅頭とラムレーズンの風味を同時に味わえる、和洋折衷の菓子。日の出楼の松村清一郎社長(35)は「ぶどう饅頭の味を尊重しつつ、新たな風味を加えた一品」と話している。問い合わせは日の出楼(088・622・6775)。