

「世界の味」仲間入り

丹波屋の煮
黒大豆甘煮

モンドセレクション金賞

黒豆が世界の味に。佃煮などの老舗「丹波屋」(南が丘)の「黒大豆甘煮」がこのほど、世界の食品コンクール「モンドセレクション」で金賞に輝いた。同社は「まさか受賞できる」とは、認めら

れてうれしい」と喜んでる。今回は海外での販促を狙い、初めて同コンクールに出した。

同社は創業400年余り。これまで「松茸昆布」「松茸佃煮」の詰め合わせが、全国推奨観光土産品審査会で農林水産大臣賞を受けるなどしてい

る。出品に際し、豆類は世界で広く親しまれ、砂糖の甘さも万国共通であることから「黒大豆甘煮」を選択。同商品は約35年前から製造され、丹波や三田を中心とした県内産の黒大豆「丹波黒」を使用している。

正月の縁起物になることが多いため、炊いた豆を冷水に泳がせ、欠けたり破けたりしていない良質の粒を厳選。黒く光り食感が良くなるようじっくり炊き、時代に合わせ、甘さを控えめにするなど改良も重ねている。

同社の丹羽嘉孝常務取締役(38)は「審査員の口に合うのか不安だったが

うれしい。アジアやヨーロッパで販売できたら」バック(150名)73と意気込む。9月には受賞記念のセールもある。(松本寿美子)



「モンドセレクション金賞に輝いた「黒大豆甘煮」
南が丘