



取材をさせていただける方を募集しています！

「あいなん逸品図鑑」コーナーでは、取材にご協力いただける方を募集しています。農水産物や加工品、工芸品など、こだわりの産品を作られている方からの連絡をお待ちしています。

取材した内容は、以下の媒体で発信します。

- ・本紙(広報あいなん)と、町公式Facebook「ぎゅぎゅっと！愛南」に記事を掲載
- ・愛媛CATVの「びやびや愛南タイム」で放送
- ・愛媛CATVのYouTubeに動画公開

「愛南ゴールド大福」の販売について

梶原製菓が開発した「愛南ゴールド大福」は、以下の3カ所で販売されています。

- ▶ 梶原製菓 ▶ ゆらり内海
- ▶ 街の駅みしょうMIC(松山市湊町)

また、梶原製菓では電話や

インターネットでの注文(個人販売)にも対応しています。詳しくは梶原製菓ホームページをご覧ください。電話(0895-72-0372)でお問い合わせください。



梶原製菓
ホーム
ページ

あいなん逸品図鑑 その②



「愛南ゴールド大福」

梶原製菓

いわお
梶原 岩雄さん(城辺甲)



愛媛CATV
動画

城辺商店街の一角で和洋菓子店「梶原製菓」を営む梶原岩雄さん。

もともと祖父が深浦で創業し、岩雄さんが3代目に当たります。梶原製菓ではこれまでも、愛南町産ホンダワラ(海藻)を原材料にした藻塩で作る「藻塩大福」を商品化するなど、新商品開発に積極的に取り組んできましたが、今回新たに梶原さんが開発したのが「愛南ゴールド大福」です。

「愛南ゴールド大福」は、梶原製菓自家製の愛南ゴールドジャムを練り込んだあんこと生クリームに、南宇和高校農業科の生徒が製造した愛南ゴールドマーマレードを隠し味として加え、求肥で包み込んで作ります。一口食べると口の中に愛南ゴールドの苦みがほのかに広がり、味のアクセントになっています。

梶原さんは愛南町の特産品である愛南ゴールドを使って大福を作りたいという思いを4～5年前から持ち続けていましたが、試作を重ねる上で、「どうしても決め手に欠け、愛南ゴールドの味がうまく出せなかった」と振り返ります。そんな時、知り合いにもらった南宇和高校のマーマレードを食べ、自身の商品に用いることで思い描いていた愛南ゴールドの味が表現できると直感しました。

長い年月をかけてようやく完成した「愛南ゴールド大福」は、6月末に販売を開始したばかりで、現在は自社店舗の他、ゆらり内海と街の駅みしょうMIC(松山市湊町)の計3カ所で販売しています。「自分が作ってみて楽しいし、新しいものをお客さんに食べてもらって喜んでもらうのも楽しい」と話す梶原さんは今後の展望について、「これからも新しい商品をどんどん開発していきたい」と意気込みました。



▲6月末に販売を開始した「愛南ゴールド大福」を手にする梶原製菓の梶原岩雄さん。



▲南宇和高校農業科の生徒が製造した愛南ゴールドマーマレードを使用しています。



▲生クリームを絞って「愛南ゴールド大福」を手際良く作っていく梶原さん。