

ちよと ご当地グルメ③

ややつ!

超・想定外の美味しメン!

佃煮アイスクリーム、見参!

佃煮アイスクリーム

小豆島には京宝亭オリジナルのこの「佃煮アイスクリーム」の他に、他社製造の「佃煮ソフトクリーム」さらに「醤油ソフトクリーム」そして驚きはややつ薄いが「オリブソフトクリーム」もある。パッケージ製品化した佃煮とアイスクリームのコンビネーションは京宝亭のみ。若者やファミリにも佃煮に親しんでもらいたいの思いから考案され、この6月に商品化されたばかり。美味しさの秘訣は調合を繰り返した煮汁の量。生クリームとのベストバランスを追求し、試行錯誤の末ようやく製品化された。今のところ小豆島島内では買えない。1個300円。



有限会社京宝亭
〒761-4421
香川県小豆郡小豆島町苗羽甲2211番地28
TEL 0879-82-1441
営業時間:8:30~17:00 定休日:年末のみ
URL: <http://www.kyohotei.co.jp/>

「天領」^{あきんど}伝統の商人精神、健在。
いやはや、恐れ入りました。

世に「珍味」数多ありと言えども、まさかそんな「想定外」な組み合わせの代物があるなんて！発売元の京宝亭さんには大変失礼ながら、それが「佃煮アイスクリーム」なる製品の存在を知った時の取材陣一同、嘘偽らざる感想。

だって、そうでしょう。佃煮とアイスクリームっすよ！それって、煮干し+マンゴープリンとか、味噌汁+チーズケーキとか、もう捻破りのドメスティックフード&レストランデザートのカップリングじゃないですか！と、騒然のエディターにライター。ならば、百聞は一見にいや一食に如かず。行ってみるしかないでしょう。

というわけで、特集取材終了後に現場へ急行。佃煮製造で62年の歴史を有する老舗、宝食品株式会社の販売部門として誕生した京宝亭の店舗は、醤油蔵を改造した広々として気持ちのいい造り。所狭しと並んだ数々の佃煮製品の中に、確かに有りました！「佃煮アイスクリーム」。

早速、試食。

恐る恐る運んだ舌の上のその味は、「あ、上品！」。不思議なまろやかさが、甘く冷たいアイスの舌触りに溶け込んで、得も言われぬ絶妙の味わい。直火でじっくり炊いた昆布佃煮の煮汁の旨味が、北海道産の生クリームと溶け合って、冷たさの中に上品で淡いコクとなめらかさを生んでいる。

江戸時代、天領だった小豆島。商人のチャレンジスピリッツが「有り得ない」組み合わせを見事に成功させた、温故知新の一品。いやあ、降参です。



香川県小豆島