

こんなところがいい!

おすすめポイント

- 平成25年度岩手県ふるさと食品コンクール最優秀賞入賞
- みそパンデロウのために選ばれた特製味噌を使用
- 無農薬有機栽培の小麦粉とハーブで育てた有精卵を使用



右から、震災後に新工場で作込んだもろみで搾った「いわて丸むらさき」500ml 378円～、ゆず果汁たっぷりの味付ばん酢柚子「君がないと困る」170g 594円～、岩手県産の米と大豆を使った「おらほの味噌」500g 540円～。すべて送料別

八木澤商店

☎0192-55-3261

【所在地】岩手県陸前高田市矢作町字諏訪41

【HP】<http://www.yagisawa-s.co.jp>



編集部
さとみんがゆく!!
今号のこだわり
産品



陸前高田の老舗醸造会社が
岩手県産食材と特製味噌で
作った。ポルトガル菓子
岩手県陸前高田市

「みそパンデロウ」1512円(送料別)は、冷蔵庫で半日ゆっくりと解凍する、あるいは解凍後電子レンジで温めるという2通りの食べ方がある

岩手 陸前高田産 みそパンデロウ

震災後2年で販売されたポルトガル菓子がヒット

パンデロウとは、室町時代にポルトガルから伝わったという半熟カステラのこと。岩手県陸前高田市で創業200年の老舗醸造会社・八木澤商店の「みそパンデロウ」は、卵の黄身をふんだんに使用した、懐かしい味噌の香りが漂う半生タイプのカステラです。こちらは2013年2月の販売以来、品切れになることもある人気商品。原材料は、岩手県一関市にある館ヶ森アーク牧場の自家製オーガニックの小麦と、5万㎡の畑で放し飼いでいるニワトリの健康な新鮮卵、そして八木澤商店の特製味噌です。八木澤商店では、みそパンデロウをさまざまな味噌で試し、焼き色と風味が最もよい味噌を選びました。

みそパンデロウは、切り分けると中央から卵黄のソースがトロリと流れ出しそうなほどの「半生」。中から現れた生地は輝くばかりの黄金色です。内部は半生に焼き上げたために、下部は火が通ったスポンジ生地、中部はしっとり生地、上部は焼いたマシユマロの中身のようにとろりとした卵黄ソースになっています。口にすると、ふわっと軽いスポンジにトロリと甘い

卵黄がからみ、もったりとした不思議な食感。しつかりした甘みのなかに、味噌の香りと味が効いた新鮮な味わいが楽しめます。

陸前高田市にある八木澤商店は、東日本大震災の大津波で、工場の外壁を残し、すべてを流されてしまっています。そんななか9代目社長に就任した河野通洋さんは、1人も従業員を解雇せず、さらに内定を出した新入社員を迎え、復興に励んできました。そして2年後の13年春に、新しい醸造工場を製造再開。13年秋には新たなもろみと岩手県産大豆を使い、定番の醤油を復活させました。一方で、同じく被災した県水産技術センターから、震災前に預けていた八木澤商店のもろみが、幸運にも発見されました。約200年の伝統を体現するもろみが残っていたのです。今は寝かせていますが、震災前のもろみを使い、新工場で製造された商品がいずれ登場します。その日が待ち遠しいですね。

