

# 「！？」2度見しちゃう奇抜なアイテム

## ～ニュースレター番外編～ 第11回～

### <なんでトマトなの？>

『なんで「とまとあん」なの？』ここ最近聞かれる質問です。確かに不思議に思いますよね。数年前の展示会である製餡メーカーのブースを訪れました。そこには「オリジナルのあんこ製造します！」と書いてありました。試食であったあんこが「さくらエビあん」・・・もう頭の中が「！？」ですよ！さくらエビといえばお好み焼きやかき揚げで使用する食材です。それがあんこになるなんて衝撃でした。

### <さくらエビあんが使用されている場所とは？>

その場にいた製餡メーカーの人に聞きました。この「さくらエビあん」はどこで使っているのか？答えは伊豆にあるお土産店の温泉饅頭に使用しているとのことでした。そのお土産店のオーナーさんが現地ならではのおみやげ品を作りたいという気持ちから作られたそうです。

さっそく「さくらエビあん」を試食しました。最初は白あんの甘さとエビの風味が一体となっています。そして最後に鼻にエビの香りが抜けていきます。感想はアリ！意外と美味しい！そのメーカーの人の話では香料がしっかりしていればあとは白あんに味や香りを乗せるだけだそうです。そこから試食は続きました。

トムヤムクン・イタリアン・ジェノベーゼなどもう食材ではなく料理になっていました(笑)

### <夏らしいあんこを考えてみた>

毎年夏は焼物が売れなくなる。そう言われています。「かき氷」「冷やし鯛焼き」「パイたい焼」「台湾かき氷」「タピオカ」いろいろ試しました。でもよく考えたら暑くなれば人は食が細くなります。根本的に食べる量が減ります。夏は売れなくなるのが当たり前。であれば夏のうちに変わったことやってお客さんと楽しんじゃおう！という思考から夏用のあんこの開発を考えていました。

そこで目にしたのが「トマトゼリー」。ある百貨店の催事で見かけて購入したら美味しかった！トマトは甘いほうが美味しい！それに気づきました。すいかやナスなども考えましたが水溶性が高いためなかなか商品化が難しいという事でした。そこからは頭の中はトマト一色です(笑)

### <1回目の試作報告>

いかがでしょうか？見た目！！白あん！（笑）これは違う！！一緒にメーカーの人とも試食したのですが「違う！」という結論に至りました。味や香りはトマトです。写真では伝わりませんが。やはり見た目が大事です。赤を強調したあんこにします！ここで1点問題が・・・赤はあまり濃く出にくいそうです。どこまで色が出せるのか？次回に期待しててください。サンプル欲しくなりませんか？↓のフォームからお申し込みください！



豊吉オリジナル季節餡企画	規格	商品について	サンプル
トマトあん	1kg	夏の新しいあんこが誕生します！	是非欲しい！ ・ いらない。

豊吉へのご意見もお聞かせください。こんなこと知りたい。教えてほしい。