

最強脳みそガブリ合格だ!

「天才糖」を使った「最強脳みそ」入りのどら焼きを食べて志望校に合格を——。みやき町の老舗菓子店がそんな新商品を発売する。「甜菜糖」と「西京みそ」のもじりだが、どちらも本物の材料を使い、味にもこだわり抜いた一品だ。「受験生に一瞬の笑いと元気を届けたい」とエールがこめられている。

開発したのは「お菓子のじろ」の2代目、大久保長二郎さん(69)。和菓子を中心にケーキ類も並ぶ品ぞろえで、なかでもどら焼きは一番人気という。甘みは控えめ、独特のこくがある沖縄・波照間島産の黒糖を使うのが特徴だ。

今回、その黒糖の代わりにサトウダイコンから採れる北海道産の甜菜糖を使った。あんなは和洋の二重仕立て。通常用いる小豆に口どけのよい生クリームを混ぜたものがひとつ。そのなかに「脳みそ」が詰まっているように、京都から取り寄せた西京みそを甜菜糖で練り込んだものを詰めた。「洋と和がうまく調和するように」と試行錯誤を重ね

「天才糖」も
入っとるけん

受験生応援どら焼き みやきの菓子店考案

た。

10月上旬、出来たばかりの試作品を持参して福岡県太宰府市の太宰府天満宮へ。「受験生に代わって」合格祈願をしてきた。生地の表面に、「合格」と書かれたダルマや「自分を信じろっ!」「志望校への想い通じろっ!」といった文字を天然色素でプリントして提供する。

店には近くの県立三養基高校の生徒たちがよくやってくる。「緊張の続く受験生に元気をつけるようなお菓子が出来なにか」。ちゃめっ気たっぷりの新商品にはそんな思いが込められている。

「最強脳みそどら焼き」は10日から1個270円(税込込み)で発売する。150円の従来タイプより手間がかかる分、割高になっている。問い合わせは「お菓子のじろ」(0942・94・4558)(遠山武)へ。



受験生向けのどら焼きを作った大久保長二郎さん＝みやき町原古賀