

味に彩り「専用」ハニー



秋田屋本店が開発した専用ハチミツ＝岐阜市加納富士町1丁目

岐阜「秋田屋本店」が発売

カレーや卵かけご飯専用のしょうゆ、ソースカツ丼専用ソースなどニッチな味覚に向けた「専用〇〇」が人気を集める中、ハチミツ製品製造「秋田屋本店」(岐阜市)が専用ハチミツを開発した。ハチミツの新たな可能性を引き出したいという。

料理別に一番合う味選ぶ

同社によると、ハチミツは市場規模が小さいのが悩み。商品開発を担当する下川祐里さん(31)は「いろいろな専用調味料があるが、甘み系のものはないのでチャンスだと思った」と話す。

食感にもこだわり

今回開発したのは、ヨーグルト▽コーヒ▽グラノーラ▽トースト▽パンケーキ▽肉料理▽チーズ▽カレーの各専用ハチミツ。アジアやソバなど花の蜜によってハチミツの味は異なり、1千種類を超える。それぞれの料理に多種類のハチミツをかけてみて、一番合う味を選んだという。コーヒー用にはグアテマラのコーヒの花の蜜、グラノーラ用には朝食でさわ

やかな気分を味わってもらおうとリンゴの花の蜜を選んだ。肉料理用はハチミツと塩こうじを混ぜ、肉の下ごしらえに使える。食感にもこだわり、ヨーグルト用は混ぜるときにスプーンにハチミツがべっとり付かないよう、さらっとした蜜を選んだ。

発祥の地から発信

同社は1804年に初代が材木商を始めたのが始まり。日本最古のハチミツ問屋として知られ、近代養蜂発祥の地といわれる岐阜でハチミツを作り続けている。下川さんは「ハチミツにいろいろな味があることを知ってほしい。岐阜の地からハチミツを発信していきたい」と話す。

1瓶691円(税込み)
。オンラインショップで
買える。問い合わせは(0
120・82・8138)。

(山野拓郎)