坂井の味「どれも本物」

無添加商品 商工会選考 服部幸應さんら試食

越前坂井ブランドの第２次応募商品を試食する服部さん（右から２人目）、三國さん（同３人目）、友田さん（右）＝20日、坂井市商工会

坂井市商工会は20日、地元の食材を使った無添加の商品を認定する「越前坂井ブランド」第2次応募品の試食会を、料理評論家の服部幸應さんらを招いて同商工会で行った。青豆豆乳やイノシシ肉のへしこなど7商品に「どれも本物の味」とお墨付きをもらった。

「越前坂井ブランド」は昨秋に1次認定7商品を発表。安全・安心・健康をセールスポイントに統一ロゴ、統一パッケージで首都圏の百貨店などにセットで売る戦略を描いている。今月12～14日には東京で開かれた食の大型見本市に出展した。

同商工会は2次認定に向け、市内事業所から無添加にこだわった商品を募集。13品が寄せられ、最終選考に残った10品のうち7品を試食してもらった。

同商工会・食の大使を務める服部さんをはじめ、オテル・ド・ミクニ（東京）のオーナーシェフ三國清三さん、ワインソムリエ友田晶子さんが試食。イノシシのへしこは「イタリアのベーコン『パンチェッタ』のよう。日本酒に合いそう」、青豆と黒豆の豆乳はどちらも「後味がすっきりして飲みやすい」と評価した。

ほかにバラのジャム、甘エビせんべい、米粉のロールケーキとカステラを試食し、服部さんは「食べ続けても飽きないものばかり。食の感度の高い人たちの関心を引くのではないか」と総評。三國さんは「うま味調味料などに慣れた人たちは薄味に感じる可能性もある。ピュアな味であることを、消費者にどう伝えていくかが鍵」と話した。

服部さんと三國さんは自身が開設するサイトで「『越前坂井ブランド』を紹介したい」とした。同商工会は年2次認定を行う。