



福島

# 「地産」と「手仕事」にこだわり抜いた 「会津産手むきピーナッツ」 会津新名物への挑戦

おくや

おくや（福島県喜多方市字長面、松崎健太郎社長、0241・23・7630、<http://www.oku-ya.com>）は、喜多方駅近く、木之本漆器店や北見商店（漆喫茶）などが並ぶ会津漆器の町、菅原町に位置し、「おくやピーナッツ工場」という店舗や、インターネットを通じて、豆菓子の製造・販売を行っている。

5年前より、松崎社長が「100年後もこの豊かな豆畑が広がっているように、今その種を蒔こう」と呼びかけ、会津産の豆を作る「会津豆倶楽部」を発足させた。水と土に恵まれた会津では、上質なオイルを豊富に含む、粒の大きな落花生が採れる。徹底的に手仕事にこだわり、落花生の殻むきは、授産施設による完全な手作業で行われている。手むきピーナッツは傷が付きにくくオイルが漏れないため、貴重で高級な加工原料へと生まれ変わるのだ。

「おくやピーナッツ工場」の店内には、ピーナッツを渋皮ごとペー



おくやピーナッツ工場



「会津産 みそがらめうまピー」



会津豆倶楽部のみなさん

ストにし、濃いバニラを混ぜ合わせた人気商品「ロイヤルピーナッツソフトクリーム」や、喜多方の味噌の香ばしさと大粒ピーナッツの旨みがジュワツとお口に広がる「会津産 みそがらめうまピー」をはじめ、甘納豆や、塩茹でしてレトルトパウチにした商品等、美味しい加工品の数々が並ぶ。ホームページやお電話でも個包装1袋から購入でき、まとめ買いでの送料無料やポイント換算など充実したサービスで、全国の皆様からのご注文をお待ちしている。

“地産”の豆の魅力を“手仕事”で活かし、地元会津の観光業の新たな名物にできるよう、これからも取組んでいく。