



福島

いわきから「創風」の「風」に乗せて！
海塩・フルーツ、
地元福島の産物に
こだわったスイーツ

いわきチョコレート

「創風」：まだ、いわきチョコレート（福島県いわき市小名浜寺廻町、柳沼大介社長、0246・536・5265、<http://www.shiochoco.com/>）としては影も形もないころ、創設メンバーがつけたプロジェクト名が「創風舎」である。冷たい空気と暖かい空気が交じり合い「風」が生まれるように、「驚き」「懐かしさ」「笑い」と新しい感情が交じり合うことで、人の心にも「風」を起こす。同社のお菓子は、まさに驚きという「心の風」を起こし、「創風」という新たな「感動の



同社を代表する銘菓『めひかり塩チョコ』

風」を創ることをミッションに『めひかり塩チョコ』を福島の代表銘菓にすべく立ち上げ、今年で10周年と5カ月になる若い会社だ。

『めひかり塩チョコ』は、いわき市の魚「メヒカリ」を象り、大粒の海の塩をトッピングしてキラキラ光る「メヒカリ」を表現したかわいらしい商品。カカオ分58%のクーベルチュールチョコを使用したほろ苦い大人の味わいに、中から職人が手間をかけてつくった生キャラメルがとろりと溶けだす。チョコとキャラメル、塩の織り成す美味しさは、発売から10年目を迎えても新鮮な感動を呼ぶ。2008年全国菓子大博覧会名誉総裁賞を受賞し、雑誌「料理王国」主催の「料理王国100選2016」にも選ばれた。

震災以降は、同地に訪れる人を待ちながら吹く「風」には限界があると感じ、昨年より新しい「風」を起こそうと、福島のフルーツをテーマにチョコレートとのコラボ商品の開発を試みている。でき上がったのが、福島の「フルーツのいとう園」の巨峰の干し葡萄を



いとう園自慢の巨峰レーズンを一粒一粒ハンドメイドで包んだ大人のショコラ『巨峰醇果』

使った『巨峰醇果』である。今年「第3回新東北みやげコンテスト」「料理王国100選2017」でも高評を得た。今後も『巨峰醇果』のように「創風」の「風」を起こしていく。