

いよやのみそまんじゅう



「お菓子のおもしろいところは、お店によって味が皆違うことで、同じ材料を使って同じものを作っても、店によって違うものが出来上がる」と、社長の福田正夫さんは話されました。

福川の名物、みそまんじゅうを作っているいよやの、福川本店は旧山陽道沿い福川本陣跡の近くにありません。江戸時代の古文書に“いよや”の名が記されており、いよやは当時からあったそうです。

大正から昭和にかけては、いろいろを作っていたそうですが、先代はアイスクリーム販売が中心でした。

みそまんじゅうを作り始めたのは30年近く前。川崎観音で野菜を売っていた方に、おまんじゅうもいっしょに売ってもらったことがきっかけで販売を始められました。

ふわっと広がる味噌の甘みがある

生地に、しっとりとした白あんが包まれています。生地には地元・シマヤの白味噌をたっぷり練りこんでいます。

保存料や防腐剤は使っていません。必要のないものは極力省く...というこだわりで作られたみそまんじゅう。昔から変わらぬ素朴な味が、子どもからお年寄りまでの多くの方に愛されています。

季節ごとの限定商品(さくらもち、いちご大福)や、地元の食材を取り入れたお菓子(高瀬ロール)も人気です。



福田社長