

取材協力

株式会社 風雅

店舗は熊本に5店舗、福岡に4店舗、宮崎に1店舗。他にも百貨店などで取り扱い中。

URL <https://www.fugamaki.com/>

一口かんだらパリッ！
海苔の風味と共にサクッと広がる
有明海育ちの風雅なお菓子。



その味に歴史あり、風土の恵みあり

九州郷土菓子めぐり

熊本名産 風雅巻き

色とりどりのパッケージを開くと、出

てくるのは漆黒の海苔に包まれた棒状のお菓子。決して華美ではないものの、通の間では熊本の新名産として評判の高い「風雅巻き」をご存知でしょうか？

お煎餅の味付けに海苔が巻かれた和菓子はいくつもあります。が、「風雅巻き」はズバリ海苔が主役のお菓子です。もともとは熊本の海苔専門のメーカー通宝海苔がそのルーツのブランド。通宝海苔があるのは、海路口と書いて『うじぐち』と読む小さな港町。ここは、干満の差が大きく、広大な干潟をもつ有明海の一角です。阿蘇の山麓から流れる栄養豊かな水を、有明海の干満差が生み出す潮の満ち引きが栄養を凝縮させることで、日本を代表する海苔の漁場が育まれてきた場所でもあります。

有明の海苔は、香りや食感そして口どけにもこだわった味わい深さ。この海苔の魅力を引き出し、現代でも気軽に味わってもらえるようにお菓子にアレンジしたものが「風雅巻き」です。



海苔のパリッ、豆のサクッ。小気味良いリズムと食感がクセになる味わい。誰もが食べやすいスティック状です。



熊本有数の海苔の産地「海路口のり」をはじめ、初冬に摘まれる「若菜の初摘み海苔」や河内漁業協同組合・塩屋のり研究会こだわりの「河内塩屋のり」などを厳選して使用。味わいの良さだけでなく、ビタミンやミネラルが豊富な栄養素の高さも魅力の味わいです。

棒状の中に包まれているのは豆菓子。海苔のパリッと感の向こうに豆の美味しさがアクセントを添えます。シリーズの中で最初に完成したのが「風雅巻き 塩えんどう豆」。えんどう豆を油で揚げ、塩をまぶしたものを海苔で包むというシンプルなスタイル。その後、大豆やピーナツと続々いろんな味が登場。最近では、カシューナッツやアーモンド、ピスタチオとモダンな味も続々加わっていますが、そのシンプルなスタイルは変わっていません。