



# 【すてきなお店、自慢の逸品を発見！】～御利益(ごりやく)編～

今月号の「すてきなお店、自慢の逸品を発見！」は「御利益(ごりやく)編」です。3月は受験や卒業式などが行われるため「縁起物」や「お祝い料理」を食べる機会が多いのではないのでしょうか？  
五所川原らしさ満載なすてきなグルメをご賞味ください。



## No. 045 笑顔の隣にはいつも…「赤飯」

小嶋美子さんは一昨年からは赤飯、笹餅等を地域に提供し始めました。笹餅作り名人の「桑田ミサオ」さんのもとで修行し、赤飯やお餅に箸を刺して「蒸し具合の感覚を手で覚えるように」と徹底して教わったそうです。一般的な赤飯は水分や砂糖が多いため固まりやすく「ねっとり感」が強いですが、小嶋さんは「食べるとホロホロほどけるような赤飯を目指している」と語ります。津軽の食文化を受け継いでいきたいとの思いから、誰にでも喜んで作り方を教えてくれるそうです。

販売日…水曜日、日曜日  
販売先…産直メロス  
住所…金木町朝日山195-2  
電話番号…54-1155

## No. 046 受験生の必勝フード「あげたい」

たい焼きを180℃の油で揚げるという珍しい食べ方の「あげたい」はデビューして47年が経過しました。縁起の良さから受験生、親御さんに愛され、受験シーズンには多い時で1日500個以上も売れて、店主は休み無しで揚げ続けたそうです。

食紅の赤い印の位置で口元がクリーム、目元がチョコレート、背びれがカレー味、印無しがあんこ味と分かります。

一番人気の「あんこ」は早朝から丁寧に手作りしていることがおいしさの秘訣と店主は語ります。また、コクの深さと食べ応えが抜群な「カレー味」もファンが多い逸品です。

住所…上平井町99  
営業時間…9:00～17:00  
(無くなり次第終了)  
定休日…日曜日  
電話番号…34-2064



問い合わせ先…地域物産振興課 内線2552