



### 小林しのぶ

千葉県出身。いつも取材で世界中を飛び回っている行動派の旅行ジャーナリスト、フードアナリスト。食べた駅弁の数は5000食を超え、「駅弁の女王」とも呼ばれている。『ニッポン駅弁大全』（文藝春秋）など著書多数。

# もらってうれしい 大人の土産

— 第 12 回 —

広島県尾道市

お酒にもご飯にも合う 瀬戸内の味

## 「味付ちりめん」



「ちりめん八珍」

梅、鯛味、広島菜、さけ、穴子、昆布、海老、ひじきの8種類の味付ちりめんが入ったセット。  
1箱2700円（税込・送料別）



全国初の味付ちりめん専門店として誕生した北前亭本店では、瀬戸内海を眺めながら、ゆっくりと自慢の商品を味わえる



### Data

- 社名 北前亭（福利物産株式会社）
- 住所 広島県尾道市土堂2丁目8-13
- 電話 0120-037-550

### Information

電話のほか下記よりネットでお取り寄せも可能  
<http://kitamaetei.com/>

白いちりめんと交じり合う、赤や緑や茶色たち。和柄を思わせるこの一袋一袋が愛おしい。赤は「海老ちりめん」。ちりめんの中に小エビが散って、ふっとゴマの香りがする。緑は「広島菜ちりめん」。広島菜の味と食感がちりめんと妙にマッチする。そして、茶色は「山椒ちりめん」。わが家のお茶漬けになくはない味で、袋を開けるたびに食卓も心も華やかになる。

これら「味付ちりめん」の製造元は天明6（1786）年、尾道で創業した老舗・福利物産。「北前亭」はその直売店だ。尾道は江戸時代、北前船が往来し、瀬戸内の中でも特にぎわった港まち。福利物産は代々ここで海産物商を営み、六代目が船方衆のちりめん料理などにヒントを得て「味付ちりめん」を考案した。

国産のイワシなどの稚魚を工場内の大釜で、専門の職人たちが経験と勘で炊き上げる。仕上がったちりめんをそれぞれの具材と混ぜ合わせるのもすべて手作業。この手間が、優しく深みのある風味を醸し出す。

昆布、カツオ、レモンなどなど。「味付ちりめん」だけでも20種類以上あるが、佃煮や釜飯用具材、乾物も揃う。使い勝手もよく、いずれもわが家の常備食となっている。