

天然物の鯛焼き…

茂木 良一

鯛焼きには、養殖物と天然物があるのを知っていますか？

東京の3大鯛焼きと言われている人形町の柳屋、麻布浪花屋総本店、四谷のわかばは、当然、天然物の鯛焼きです。

今回、ご紹介するのは、日本一たい焼きです。無論、日本一を決める鯛焼きグランプリなんて聞いたことがありませんから、自称日本一。作っているのは、九州の福岡に本社がある「株式会社日本一たい焼き」です。

名前の由来は、創業者の会長が「このたい焼きの味は日本一たい」と博多弁で言ったからとか…。たい焼きの袋に書いてありました。

九州や四国をメインにチェーン展開していますが、関東にも2店舗。その一つの群馬県太田市の群馬太田市店に行って、買って、食べてきました。

東京の3大鯛焼きに負けず劣らずの美味しい味でした。1個240円。そこらにある鯛焼きの二回りほど大きく分厚く、皮は薄く、少しパリッとした感じで、しっぽまでぎっしり小豆餡が詰まっていました。広い駐車場に外から焼くところが見える工場兼店舗。それでいて、売っているのは、小豆とクリームの鯛焼きのみです。注文すると少し待って熱い出来立ての鯛焼きを袋に入れてくれます。

お昼にこのたい焼きを2匹食べ、夕食は何だかお腹がいっぱいで食べられませんでした。





そうそう、天然物と養殖物の違いは、鉄棒の先に一つずつの型が付いた鯛焼き器で焼くのが天然物、鉄板の上に何匹もの型が付いているのに流し込んで作るのが、養殖物だそうです。