

全国の百貨店での催事にも出展。常連のお客さまも多いため、毎年3つ以上新作をつくっているそう。



ふくしまモノ語り

お客さまに喜んで
もらえるものづくりを。
それが愛着を持って
使い続けられるものになる

Story 4 ^{うまかわ}馬革バッグ
[会津坂下町]

圃白春芸 ☎0242 (83) 2963
会津坂下町字大道2445-1
<https://www.shiroharu.jp>

柳津町出身の白井春榮さんは、東京でバッグ職人として腕を磨いた後、昭和48年に会津坂下町に工房を構えました。かつて馬のせり場があった、馬刺しが名物の会津坂下町。白井さんは、活用されていかなかった馬革の柔らかさとしなやかさに魅了され、小物作りを始めました。

現在は県外から仕入れた革を使い自社ブランド商品を製作。シックで飽きのこないものをベースに、時代に合わせ色やデザインも進化しています。「使っとうれしいと喜んでもらえることを大事なものづくりをしています」と白井さん。時代を超えて愛される製品には、妥協することのない職人の思いが込められています。



リュックを作る革をカットする金型。裁断から縫製まですべて自社製作だから、「穴があいてもとことん直して、大事に使ってほしい」と白井さん。

黒豆豆乳プリン

エネルギー
121kcal

材料 / 3個分

黒豆(甘煮) …80g ゼラチン…3g
豆乳…350ml 寒天…2g
砂糖…大さじ1 ※お好みで黒蜜適量

作り方

- ①黒豆と少量の豆乳をフードプロセッサーに入れ、ペースト状にする。
- ②鍋に残りの豆乳を入れて沸騰しない程度に温めたら、砂糖、ゼラチン、寒天を加える。
- ③よく混ぜてゼラチンと寒天が溶けたら、①を加えてさらによく混ぜる。
- ④粗熱を取って器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。お好みで黒蜜をかける。



クックパッド福島県公式キッチン
「はら食っち〜な ふくしま」で
レシピ公開中



黒豆

[収穫時期: 10月~ 12月]

おせち料理に欠かせない食材の黒豆と、豆乳に含まれる大豆イソフラボンは、体内で女性ホルモンに似た働きを示すことで、美容やアンチエイジングのサポートにつながります。

桜の聖母短期大学・食物栄養専攻の学生の皆さんが考案したレシピをご紹介します