



地域に根ざした商品として生まれた、あなごめし。



阿伏兎観音ののどかな風景のシルエットがあらわれたパッケージ。蓋を開けると、脂ののってプリッとしたアナゴがたくさん敷き詰められています。「甚ごろう」特製のアナゴの出汁でとったタレをかけ、アナゴとの相性を考えて

味付けされたご飯とともに口に入れば、美味しくて思わず笑みがこぼれます。最初に道の駅に登場した日には、すぐに完売したというほど人気の「あなごめし」。店主がたくさん食べ歩き、味の研究を重ね、1年半をかけて開発しました。パッケージを通じて地元の良い風景を知ってもらいたいという思いも、この「あなごめし」には込められています。



甚ごろう
渡辺 基之さん

1988年に、先代の父が弁当とうどんの店として創業して、その後1998年に私がお店を継承しました。現在は仕出し料理店として営業をしています。昨今、地産地消が推進されていく中で、自分も地元のもので何かできないかと考えていました。昔、沼隈エリアでアナゴをとって家で食べていたということもあり、アナゴを使って商品を作ってみてはどうかと思ったのがき



かけです。「あなごめし」を通して、宮島の鳥居のように、沼隈は阿伏兎観音で地域おこしができたらと思い、1年半をかけて商品開発を行いました。



素材の味で勝負するために、様々な工夫を凝らす

「甚ごろう」の「あなごめし」は無添加にこだわっていて、その分、素材の味で勝負していくために色々調整を重ねました。ご飯は、醤油と昆布の出汁で炊き、アナゴの出汁でとった特製のタレを少し入れています。さらに、もち米を1割ほど加えることでモチモチとした食感も楽しめるようにしています。その上に、ふっく



★★★
POINT
追求し尽くしたあなごめし
店主が「あなごめし」を何軒も食べて味を研究。素材を活かすために、たくさんの工夫を凝らしている。

★★★
POINT
沼隈の風景をパッケージに
地元の良い風景をもっと知ってもらいたいと、掛け紙には阿伏兎観音のシルエットがあらわれている。



FUKUYAMA BRAND

2021年度認定!!

第7回 産品・サービス部門

商品情報◎あなごめし1,700円(税込)
※前日までに電話にて要予約

事業者名◎甚ごろう
住所◎福山市沼隈町草深48-3
定休日◎不定休
問い合わせ先◎084-987-1286
Web◎<https://www.jingorou.online/>

購入可能場所
◎甚ごろう、
NATURAL MARKET IKO



もあしらわれていますが、実際に船が行き交っている、穏やかでのどかな景色が広がっているんですよ。地域に根ざした商品を通して、地元の魅力をもっと知ってもらえたらいいなと思っています。

らと焼き上げた、脂ののったアナゴを敷き詰めています。そこに、アナゴの出汁でとった特製のタレをかけながら食べていただけます。

商品を通して沼隈の素晴らしい景色を知ってほしい

「あなごめし」の掛け紙には、阿伏兎観音のシルエットをあしらっています。これは阿伏兎観音の住職が切り絵で作ったものをお借りして使わせていただいています。そこには船のシルエット

