

# 六十七期五班

## 安くおいしく が秘訣！

八月十八日、記者体験として蜂蜜まん本舗に取材に行きました。今回、インタビューを受けてくださったのは、店長の水谷さんです。私たちは蜂蜜まんの歴史、タイムスケジュール、意気込みなどを取材に行きました。

蜂蜜まん本舗は創業七十年で、夏は一日二、三千個、冬は四、五千個、人気の蜂蜜まん



近くで祭りがある時は一万個以上売れる、津市ならではの人気パンじゅう屋です。蜂蜜まんだけで

が、蜂蜜まんの売れ行きが良かったため、蜂蜜まんを主に販売するようにになりました。現在は親戚が養蜂をしております、そこから蜂蜜を仕入れています。

### 蜂蜜の使用部分は「企業秘密」

営業のタイムスケジュールとして、まず朝七時、仕入れたあんこを仕込みます。あんこはあんを仕入れて味付けをするそうです。生地は八時三十分から九時までに作ります。そして九時から機械の作動を行います。そして蜂蜜まん本舗が開店します。

ところで、蜂蜜まんには蜂蜜が使用されていますが、どの部分に使用されているかご存知ですか。生地か餡子、どちらに含まれているか、尋ねたところ、企業秘密だということですが、どの取材でもこの質問には答えていないそうです。

蜂蜜まんの始まりは、水谷さんの曾祖父が養蜂家で蜂蜜を売っていました。蜂蜜の宣伝として、蜂蜜まんが誕生しました。当初は蜂蜜を主に販売していましたが、

蜂蜜以外の美味しくなるための秘訣を聞いてみると、秘訣は、生地ほかに、焼き加減が重要だそうです。焼き加減は経験が

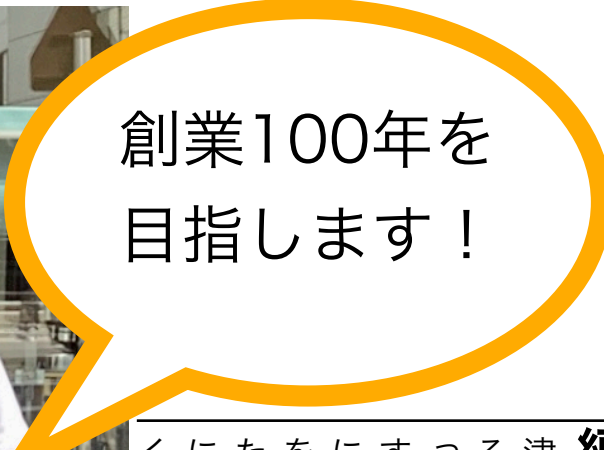
なります。材料には、価格は安いですが品質の良いものを長年使っています。最近の物価高により、材料の価格は上がっていますが、材料の質は変わらず、昔ながらの美味しい蜂蜜まんを作り続けたいそうです。

ちなみに、売り始めの七十年前は蜂蜜まんを五円で売っていたそうです。

蜂蜜まんが長く愛されている理由は、良い材料を使っているだけ安く売っているからこそ長く営業をすることができたこととです。

### 編集後記

津市民にとって昔からある、ふと無性に食べたくなってしまうソウルフードです。そして食べた人を笑顔にします。そんな蜂蜜まんを創業百年へ導くように私たちは蜂蜜まんの意気込みに応えてこれからも美味しく食べたいです。



創業100年を目指します！



店長の水谷さん