

## 食中毒の心配ナシ



レバ刺しにそっくりなこんにやく「マンナンレバー」

# 気分はレバ刺し こんにやく人気

レバ刺しにそっくりなこんにやく「マンナンレバー」が売れている。ユッケの集団食中毒事件などの影響で、飲食店で本物のレバ刺しを提供することが難しくなっているためだ。

発売四カ月で売り上げは四倍に。大手居酒屋店のメニューにもなり、製造元は増産に追われている。

赤黒い色と艶やかな光沢は本物と見分けがつかないほど。弾力を抑えたソフトな歯応えはこんにやくとは思えない。ごま油の香ばしさが口に広がる。本物を食べているような錯覚に陥る。

高松市の焼き肉店「焼肉やしま」は昨春秋、本物をマンナンレバーに切り替えた。「こんにやくだと言われて

も、まだ分からない」と驚く客も。

「人の味覚を左右するものは、まず色。次に食感。味は最後なんだよ」。製造元の「ハイスキー食品工業」(香川県三木町)の菱谷龍二社長はイカスミやトマトの天然色素による着色方法や、こんにやくにでんぷんを加え柔らかくする独自の製法に自信をのぞかせる。

きっかけは昨年五月の社内会議。こんにやくをすしネタのマグロ風に仕立てた試作品を食べたところ「ユッケやレバ刺しに活用できる」とひらめいた。前月に起きた焼き肉店の食中毒が世間をにぎわせていた。食肉卸店に相談すると「レバ刺しが食べられなくなるかもしれない。開発すべきだ」と後押しを受けた。

八月下旬にインターネットで販売開始。個人経営の焼き肉店から始まり、卸店を通じて販路を拡大した。居酒屋チェーンの目に留まり「白木屋」での提供を機に全国に広がった。大手スーパー数社とも交渉中だ。

菱谷社長は「レバ刺し好きな人のストレス解消になれば」と話している。