「新名物に」今夏発売

たこ焼きの缶詰

大阪に古くて新しい名物が誕生する。たこ焼きの缶詰だ。変わり種の多い缶詰商品の中でもありそうでなかったアイデア。焼いたたこ焼きをソースに漬け込む製法を採用することで形くずれを防ぎ、軟らかな歯応えの新食感を生み出した。今夏の発売を予定しており、開発者は「粉もんの缶詰は初の商品化。新名物で不景気な大阪を盛り上げたい」と意気込んでいる。

開発を進めているのは、世界約300種類の缶詰をそろえる缶詰バー「mr.kanso」を運営する「クリーン・ブラザーズ」(大阪市西区)。平成14年に大阪に1号店を出店し、兵庫や京都など10都府県で20店舗以上を展開している。オリジナル商品の開発にも注力し、23年12月にだし巻き卵の缶詰を発売。珍しさが話題を呼んだ。

たこ焼きの缶詰の試作品。とろみのある甘辛ソースに漬け込んであり、ふたを開けると香ばしい香りが広がる

古くて新しい?

たこ焼き缶の発案者で広報の川端三知夫さん(24)は「たこ焼きは大阪を代表するグルメだけに話題性は抜群。『おもろいやん』という発想から開発に乗り出した」と説明する。

昨年12月から山形県内の缶詰メーカーと共同で開発をスタート。当初はたこ焼きだけを缶に入れたが、生地が崩れて丸い形状を維持できずに失敗した。そこで、とろみのあるソースに漬け込む製法を取り入れたところ、形が崩れにくくなったうえ、甘辛のソースが生地にしみることで味わいに深みが増した。

同社はソースをだしに代えた明石焼きも年内発売を目指し、関西名物の〝育成〟に余念がない。たこ焼き缶の開発は詰めの段階といい、川端さんは「意外性だけをアピールするのではなく、とろっとした食感でも大阪人に認めてもらえるように、食感と風味を調整していきたい」と話している。