

西牧竜也シェフの
こだわり探求日記

おいしい 逸品

VOL.
10



「丸天ガンス(大・冷凍) / スグル食品」

駄菓子でお馴染みのスグル食品が 手掛ける呉名物ガンス

魚のすり身に唐辛子を入れてフライにした「ガンス」は呉を代表するソウルフード。昭和初期に誕生し、最近では「呉海自がんすバーガー」といったアレンジメニューが登場するなど、長年愛され続けている。私がこのガンスに出会ったのは今から2年前。呉らしいメニューを販売してほしいという要望を受け、スグル食品の丸天ガンスをのせたキッシュを作った。スグル食品と言えば、ビッグカツやいかの姿フライなどの駄菓子やおつまみが有名で、全国テレビにも度々登場する呉が誇る企業だが、このような惣菜を製造していることを恥ずかしながらその時に知る。魚のすり身に玉ねぎと鶏肉のミンチ、黒胡椒を混ぜ合わせ、粗目のパン粉を付けて揚げたこのガンスは側がサクッ、中がふんわりやわらかく美味しい。聞けば丸天ガンスが誕生したのは今から15年前。当時の開発担当者がコンビニで目にした地域限定の「ガンスおにぎり」がきっかけだったとか。既存の商品を進化させるなど試行錯誤をし、ふんわりやわらかい独自のガンスが誕生した。ちなみに私が作ったキッシュは「呉名物がんすキッシュ」という名前で販売している。呉名物のガンスにあやかり、いつか「がんすキッシュ」も呉名物と言われるように大事に温めていきたい。



西牧竜也 / 尾道市出身。料理人歴33年。ホテルや結婚式場でシェフを務め2014年5月におうちレストラン NIASHIMAKI をオープン。「シェフの休日探訪」<http://o-r-nishimaki.jp/> もチェック。