

# Focus Vol.71

長洲町でキラリ輝く人たち



有限会社徳永蒲鉾店 4代目  
徳永 昌明さん (34歳)

1920年創業の老舗「徳永蒲鉾店」。歴史ある蒲鉾店の4代目、徳永昌明さんが考案した商品が今注目を浴びている。

**ぜいたくでおしゃれなかまぼこを！**

「若い世代にも練り物を食べてもらいたい」と考えていた矢先に、新型コロナウイルス感染症が店に大きな影響を与え、売り上げは激減した。このピンチを乗り越えるために付加価値が高く、若い世代が興味を持つようなかまぼこを作れないかと模索していた。アイデアはたくさん浮かんだものの、自信を持って売り出せるような商品が中々見つからなかったが、デザイナーとの打ち合わせの中で、「かまぼこでミルフィーユみたいなものが作れたら面白いよね」と何気なく放った一言で徳永さんは「これだ!」とひらめいた。スケトウダラの中でも最上位のものを使用したすり身を3層に重ね、それぞれに具材や味を変えるなど、半年間で約50種類も試行錯誤し完成した商品が「カマフィーユ」である。

現在販売しているカマフィーユは、カレー味のすり身に薫製チキンのをせた「欧風カレーチーズ」と、くるみやカシューナッツを練り込んでサラミのをせた「サラミナッツ」と、あさりや枝豆を練り込んでエビのをせた「海鮮バジル」の3種類。完全手作りで愛情のこもったカマフィーユは、令和3年7月から販売を開始すると、そのおしゃれなデザインなどから多くのメディアが注目した。今では天草市からもカマフィーユを求めて来店されるなど、

販売実績はすでに1万本を突破する大人気商品となり、勢いはどんどん加速している。

**熊本県を代表する「うまかもん」に！**

県商工会連合会が、熊本の隠れた逸品の発掘と全国に向けた販路を開拓支援するために開催している「肥後もっこすのうまかもんグランプリ」。県内から多くの商品がエントリーされる中、厳選な審査の結果、見事ベストセレクションを受賞し、熊本県を代表する「うまかもん」として選定された。

**練り物をもっと身近に感じてほしい**

「こしは変化の年にしたい。多くの皆さんにカマフィーユで店を知ってもらって、これからも付加価値のある面白い商品を作りたいですね」と話す徳永さん。カマフィーユを起爆剤に、さらにいい商品を追い求める徳永さんの挑戦はこれからも続く。



- 住所 長洲町大字長洲833-1-1
- 電話番号 78-0007
- 営業時間 午前10時～午後6時
- 店休日 日曜日



ホームページ



Instagram