

物流業のユーニューワールド(宇都宮市)は栃木県さくら市と共同開発した「ご飯にかけるギョーザ」のさくら市限定販売商品「写真」を発売した。同市にある喜連川温泉の熱を利用して栽培した「温泉なす」を使用し、マーボーナスのような味わいに仕上げた。同社は県内各地の特色を生かした「かけるギョーザ」の開発に取り組んでおり、

「ご飯にかけるギョーザ」

温泉なす使い限定商品



ユーニューワールド 栃木・さくら市と開発
 これまでに日光ゆばを使ったりにした温泉なすの食感
 た日光限定商品も開発してと、かけるギョーザの辛さ
 いる。今回はさくら市の協や酸味がほどよく合わさ
 力のもとに開発した。角切 た味わいに仕上がった。

同市の道の駅きつねがわのほか、JR氏家駅前にある同市の交流拠点「駅前情報館」で販売する。価格は540円。今後は随時販売場所を拡大していくという。