

県産食材100%、食べやすさ追求

しもつかれ「飯にかけ

守大、作新大生が商品開発

しもつかれを多くの人に食べてもらいたい。県内の大学生が中心となって開発した本県の郷土料理「しもつかれ」を使った新商品「しもつかれ」が、28日までに完成した。材料は全て県産にこだわり、使用する食材をアレンジして食べやすさを追求。商品化に当たっては、県内企業も協力した。2月上旬から、県内外の土産店で数量限定で販売する予定だ。

独特な風味と見た目が敬
遠されがちなしもつかれ

来月から限定販売



①新商品を開発した石井さん(中央)ら「宇都宮市」大学生らが商品化した「しもつかれ」

を、おいしくして多くの人が手に取りやすくしよう。宇都宮大と作新学院大の学生4人が2024年5月、商品化に向けて動き出した。

当初は理想の味にならず、使用するなど、生臭さを抑える工夫も加えた。酒かすの量を減らし、酒かすが苦手な人も食べられるようにし、小川拓矢(たけや)社長)もサポートした。今後は同社のEコマース(電子商取引)サイトや「おい市」(宇都宮市)、「どきまるショップ」(東京都豊田区)などの県

内、安納産の大豆、大豆、大根やニンジン、大豆などの土産品などとして、需要を見込む。商品化には「飯にかけ」の代わりや、シリアスを展開する「サ」シリーズを展開するコミュニティグループ(宇都宮市平出工業団地、小川拓矢社長)もサポートした。今後は同社のEコマース(電子商取引)サイトや「おい市」(宇都宮市)、「どきまるショップ」(東京都豊田区)などの県

内、安納産の大豆、大豆、大根やニンジン、大豆などの土産品などとして、需要を見込む。商品化には「飯にかけ」の代わりや、シリアスを展開する「サ」シリーズを展開する「サ」コミュニティグループ(宇都宮市平出工業団地、小川拓矢社長)もサポートした。今後は同社のEコマース(電子商取引)サイトや「おい市」(宇都宮市)、「どきまるショップ」(東京都豊田区)などの県

内、安納産の大豆、大豆、大根やニンジン、大豆などの土産品などとして、需要を見込む。商品化には「飯にかけ」の代わりや、シリアスを展開する「サ」シリーズを展開する「サ」コミュニティグループ(宇都宮市平出工業団地、小川拓矢社長)もサポートした。今後は同社のEコマース(電子商取引)サイトや「おい市」(宇都宮市)、「どきまるショップ」(東京都豊田区)などの県

内、安納産の大豆、大豆、大根やニンジン、大豆などの土産品などとして、需要を見込む。商品化には「飯にかけ」の代わりや、シリアスを展開する「サ」シリーズを展開する「サ」コミュニティグループ(宇都宮市平出工業団地、小川拓矢社長)もサポートした。今後は同社のEコマース(電子商取引)サイトや「おい市」(宇都宮市)、「どきまるショップ」(東京都豊田区)などの県