

県産食材100%、食べやすさ追求

もつかれご飯にかけて
宇大、作新大生が商口開発
どなつからせ多くへの人へ食へてもらひたゞ。県内の大学生が中心
とどなつで開発した本県の郷土料理「じもつかれ」を使つた新商品「ご
飯にじもつかれ」が、28日午後4時頃に完成した。材料は全て県産品で
一だわり、使用する食材をアレンジして食べやすく追求。商品化に
当たつては、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。
(仁平裕人)

宇大、作新大生が商品開発

しもつかれ、飯にかけ



「れかしきじけんに飯にかからぬ商品でじた」こと(上)新商品を開発した石井さ
ん(中央)りー牛郎商店市下

A photograph showing a small glass jar of dried orange peels (ishitsuka) standing next to a white ceramic bowl. The jar has a red label with the product name in white and yellow text. The bowl contains a portion of the dried, curled orange peels.

独特な風味で見た目が敬
まれがちなしそうな人

から、県内外の土産店で販売を追求。商品化に成功した。材料は全て県産にして、「れいわ」を使った新商品「れいわ」。県内の大学生が中心で企画・開発を行った。

商品開発 かけ

を、おじへじへ多くへ人の
れるなるじて味を研究。10
年間。600回の限定期元
存が可能で、賞味期限は半
年の予定で、他県への出張の
大根や一ノ木、大豆など
どは全て県産で、サケの頭
の代わりにマグロオマスの頭
を使つぶし、生臭さを抑え
るギヨーザ「シソース」を展
開するユーユーワールド
小川拓矢社長もサポート
宇都宮市平出工業団地
量も減らし、酒かすが苦手
人も食べられるようにして
いた。今後は同社の「FC」電
気機器の販売代理店としての支
体」にもつなげながら、会員
に普段戦したじい。もしつ
ては理想の味にならず
商品化には「飯にかけ
るギヨーザ」を抑え
使う工夫も加えた。酒かすの
工夫も加えた。酒かすの
量も減らし、酒かすが苦手
人も食べられるようにして
いた。今後は同社の「FC」電
気機器の販売代理店としての支
体」にもつなげながら、会員
に普段戦したじい。もしつ
ては理想の味にならず
商品化には「飯にかけ
るギヨーザ」を抑え
使う工夫も加えた。酒かすの
工夫も加えた。酒かすの
量も減らし、酒かすが苦手
人も食べられるようにして
いた。今後は同社の「FC」電