

特産品活用して 「極みの調味料」

静岡で新商品発表会

県商工会連合会が県内事業者と開発に取り組んできた新商品「ふじのくに極みの食材調味料」の発表会がこのほど、静岡市内で開かれた。本県の特産品を活用した6種類の調味料がお披露目された。

ふじのくに極みの食材調味料を試食する関係者。発表会ではさまざまな食べ方が提案された。静岡市内



ワサビ、サクラエビ、緑茶、ウナギを加工したオリジナル商品。4月から県内外の小売店などを通じて販売する。発表会では「わさび納豆」「和風ピザ」「カテキン茶漬け」といった趣向を凝らしたレシピが提案され、流通、小売り関係者らを招いて試食を兼ねた商談会を行った。

経済産業省の「地域資

源∞全国展開プロジェクト」の一環で、事業者や専門家をつくる「しずおか・うまいもの創生事業実行委員会」を設立し、商品化を検討してきた。委員長を務める米屋武文「静岡文化芸術大教授は「静岡県のよりすぐりの特産品を使い、素晴らし

い万能調味料ができた」と太鼓判を押しした。伊豆産茎ワサビをペー

スト状にした和風ペッパーソース「SABISCO」を手掛けた修善寺醤油(伊豆市)の西島孝社長(34)は「ワサビならではの爽やかな辛みを利かせた。この商品が会社の新たな柱になれば」と話した。既存の取引先を通じて既に問い合わせが相次ぎ、海外からも引き合いがあるという。

このほかの開発商品は次の通り。

伊豆のおかずわさび(市山、河津町)▽由比さくらえびドレッシング「百年の奇跡」(小倉食品、静岡市清水区)▽健康カテキンだしの素「菊花力(きつちやか)」(フンケン茶業、菊川市)▽仙授鰻寿(せんじゅまんじゅ)鰻パウダー&エキ配合(海老仙、浜松市西区)▽浜名湖うなぎじやん(レストピア山崎、同)