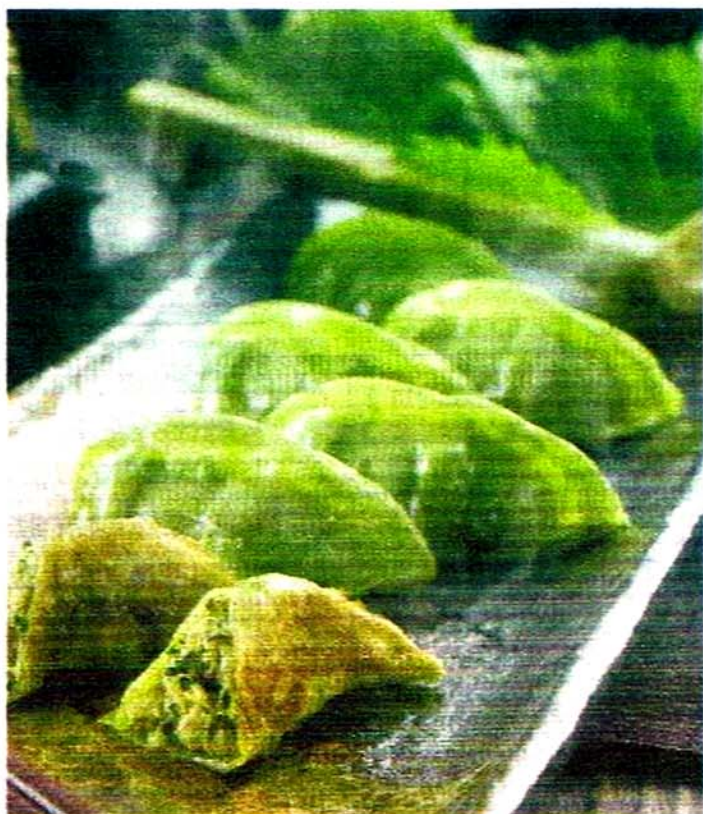


地元産具材を活用

青じそやトマト入り餃子

さくらの FOODS 国の事業認定受ける



青じそを使ったしそ餃子 (提供)



北澤晃浩社長

オール国産食材に切り替えるなど、こだわりの餃子(ぎょうざ)づくりを進めるさくら FOODS(豊橋市若松町、北澤晃浩社長)は、地元東三河特産の青じそやトマトを活用した特製餃子を開発、販

売を始めたことが評価され、中部経済産業局および東海農政局から「地域産業資源活用事業」の認定を受けた。

同社は、日産1万个を製造する餃子専門メーカー。顧客からの要請を契機に、具材の肉や野菜を100%国産材料に切り替えるなど、こだわりの冷凍餃子づくりを進めている。

4、5年前から、地元特産品の活用に取り組み、第一弾として青じそ(大葉)を皮と具に使った「しそ餃子」を開発し、販売面でも軌道に乗せた。

さらに3カ月前に、北設楽郡設楽町

のルネッサンストマト(品種)を活用した「トマト餃子」を開発し、月産200パックペースで製造販売している。

また豊橋特産のうずらの液卵と肉を使った「うずら卵」を開発中で、来年3月までに販売開始の予定。

ともに、地域の生産者の顔が見える原材料を用い、製造過程の情報管理を徹底させることで、安全・安心に対する関心の高い消費者ニーズに応えるのが狙い。

こうした取り組みが評価され、国の地域産業資源活用事業認定を受けたもの

で、サイエンス・クリエイトと豊橋信用金庫が連携して、事業を進めてきた。

しそ餃子は若松町の工場で直販しているほか、今月末まで、草間町二本松にある直売店「黄金の桜」で販売する。その後、11月中旬に豊橋駅ビルカルミア内に店舗を移す。うずら餃子も同店で販売する。トマト餃子は設楽町の道の駅アグリステーションなぐらで販売中。

北澤社長は「単に地域資源を生かすというだけでなく、工夫して、よさを引き立てるようになりたい」と話す。

(山崎祐一)