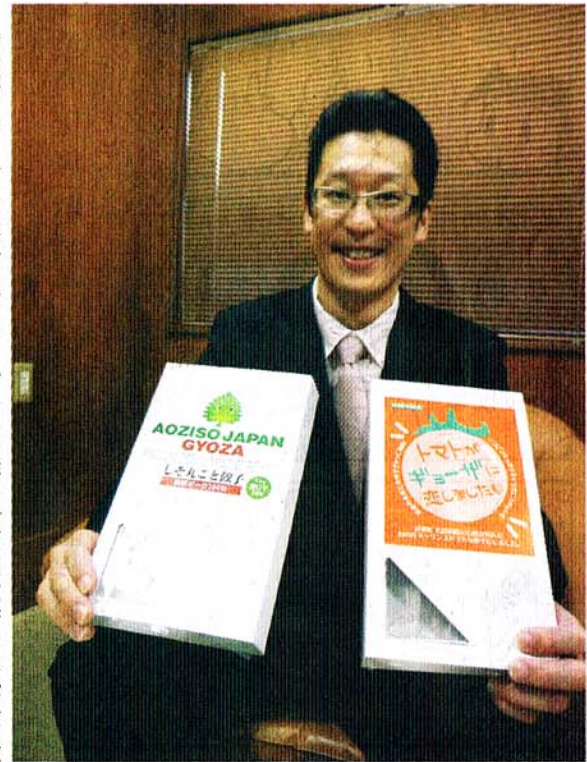


# 東愛知カラーニュース

## 東三河特産の大葉、トマト、うずら使用

さくらFOODS

# 3種類のギョーザ開発



大葉を使用した「しそ餃子」

冷凍ギョーザを製造、販売しているさくらFOODS(豊橋市、北澤晃浩社長)が、東三河地域の特産品、大葉(青しそ)とトマト、うずらを使った3種類

のギョーザを開発した。サイエンス・クリエイト(豊橋市)と豊橋信用金庫と連携して取り組み、同社は中部経済産業局と東海農政局から「地域産業資源

活用事業」の認定を受けた。

3種類のギョーザは、大葉を皮と具に使った「しそ餃子」、設楽町産の「ルネッサンストマト」をいかした「トマトが餃子に恋しました」、栄養価の高い豊橋うずらの肉、液卵を使用した「うずら餃子」。

「しそ餃子」は、独自の製法で酸化による劣化を防ぎ、大葉の香りを十分にいかした。

「トマトが…」は、ルネッサンストマトの果肉の厚さをいかし、ドライ化して具に練り込むことで水っぽさをなくし、トマトの風味がたっぷり。「うずら餃子」は、肉などを餡(あ

商品化されている「しそ餃子」と「トマトが餃子に恋しました」のパッケージを手にする北澤社長―東愛知新聞社で

ん)や皮に取り入れ、歯ごたえなどを出した。

「しそ餃子」は同社工場(若松町丸山)で

直売しているほか、直売店「黄金の桜」(草間町二本松)でも10月末まで販売。直売店は11月中旬から豊橋駅

ビルの「カルミア」2階に移転する。12個入り490円。「トマトが…」は、設楽町の道の駅「アグリステーションなぐら」で売っている。12個入り750

一方、「うずら餃子」は今年度内の商品化を予定している。

地域産業資源活用事業は、地域の農林水産品などを活用して新商品を開発する中小企業を国が支援する。資金面や展示会の出品などでサポートする。(中村晋也)