

国の地域産業資源活用事業

地元食材を使った 冷凍ギョーザ認定

豊橋市若松町のギョーザ製造「さくらFOODS」が、大葉やウズラなど地元食材を使った冷凍ギョーザを開発し、国の地域産業資



豊橋・さくらFOODS開発

源活用事業の認定を受け
た。今後、販売促進費用な

販促費などに補助

どで補助を受ける。

開発したのは三つの商
品。「しそ餃子」（シソギョウザ）＝写真＝
は大葉（青じそ）を皮と具
に使い、「トマト餃子」は
「黄金の桜」などで販売
に練り込んだ。近く商品化
予定の「うずら餃子」はウ

格はしそ餃子が四百九十
円、トマト餃子が七百五十
円。しそ餃子は同社工場や
豊橋市草間町の直売店
道の駅アグリステーション
なぐらのみで扱う。

（曾布川剛）

ズラ肉を具に、卵を皮に取り込み、歯応えや風味を生かした。

商品開発や事業認定は、
豊橋市の第三セクター「サイ
イエンス・クリエイト」と
豊橋信用金庫が支援した。
さくらFOODSの北沢晃
浩社長は「地元食材にこだ
わってきた成果が出た」と
話している。

十二個入りの希望小売価