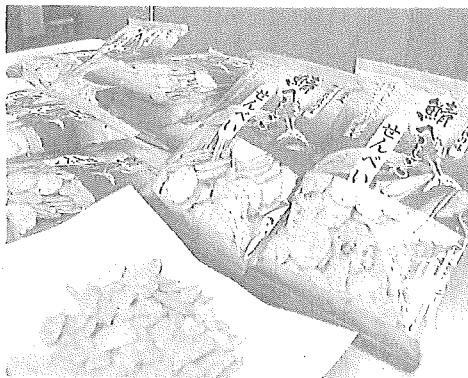


(有)米又

へしこ身入りせんべい  
米又(福井)が商品化



へしこを使ったせんべい

食品製造販売の米又(本社福井市文京7丁目、八木英一郎社長)は、本県の伝統料理であるサバのへしこを使った「鯖へしこ

の粉末を絡めている。へしこ特有のくどさはほとんどなく、へしこが苦手な人でも気軽に食べられる。ビールのつまみにも最適」(同社)。

せんべいを商品化した。へしこの身を練り込んだ生地を焼き上げ、フリーズドライのへしこ、へしこを漬けたぬか

同社によると、サバのへしこは生サバに比べてアミノ酸が2.5倍、ペプチドが5倍含まれ、血圧上昇を抑制する効果があるという。健康食品としてもPRしている。

一袋(100g) 472円。昨年11月から県内の土産物店や東京都内の県のアンテナショップで販売している。