

# 特産玉ねぎで豚カツソース

あまから(福井)

## 開発、業務用に販売



洋食店経営のあまから(本社福井市西谷3丁目野坂昌之社長)は、永平寺町の特産「五領玉ねぎ」を使った豚カツ専用の白いソースを開発、業務用に販売を始めた。濃厚なウスターソースや大根おろしとは違った新たな豚カツの食べ方として提案し、販路開拓を目指す。ふくい産業支援センターの「ふくいの逸品創造

ファンド事業」に採択され開発を進めてきた。甘みが特長の五領玉ねぎを細かくみじん切りし、酢などで味付けして甘酸っぱい味に仕上げた。店では約1年前からメニューで提供、女性客らに「さっぱりしておいしい」と人気だったため、業務用販売を決めた。業務用販売にあたっては大量生産に対応できる

よう、みじん切りを機械化。手作業と変わらぬ食感を出せるようメーカーと改良を重ねた。

昨秋以降、首都圏の商談会に出展し販路開拓を進めてきた。野坂社長は「肉のうまみを引き出している」などバイヤーらに好評だった。脂っこい食べ物に苦手な女性やお年寄りでも食べやすい」と話している。県内外の豚カツ店や串カツ店に売り込む。

冷凍販売で500gパック10個入り5千円。問い合わせはあまから☎0776(35)3109。

豚カツ専用「五領玉ねぎ」を開発した白いソース。福井市西谷3丁目のあまから