

うま味凝縮野菜ジャム

ひとさじで元気に

食品加工・販売の重左工門商店（福井市大和田町）が、新鮮な県産のミニトマト「越のルビー」とニンジンとうま味を凝縮させた野菜ジャムを開発した。野菜とハチミツの自然な甘さが特長。野菜特有の香りも気にならず、野菜が苦手な人でも福井の野菜をおいしく食べられるように工夫した。

福井産越のルビー
あわら産ニンジン

されるトマトのリコピンや、ニンジンのカロテンが

と甘い凝縮野菜ジャム「ひとさじ」で元気に。栄養、凝縮野菜ジャム「ルビー」は福井市の福井商工会議所ビルで



吸収されやすくなる。パンに塗るだけでなく、ヨーグルトやサラダに混ぜたり、クッキーの生地に入れて焼いてもおいしいという。渡辺千津子社長（モ）は「赤ちゃんの離乳食から、平寺町のタマネギと塩を加えた野菜ソースを開発済みで、常連客から「子どもが好んで食べるような甘い味付けのものもつくって」との要望を受け、野菜ジャムが誕生した。

一瓶二百㊦入りで六百八十円。県内の土産物店や食品スーパーのほか、都市圏のショップなどへも販路を拡大していく。問い合わせなどは重左工門商店へ。電話0776(60)1516(北原愛)

福井の「重左工門商店」が開発