

重左工門商店

甘み凝縮野菜ジャム

越のルビー、ニンジン使用

福井で開発

食品加工・販売の重左工門商店（福井市大和町）が、県産のミニトマト「越のルビー」とニンジンのうま味を凝縮させた「ルビー野菜じゃむ」を写真を開発した。野菜特有の香りも気にならず、野菜が苦手な人も福井の野菜をおいしく食べられるように工



夫した。野菜とハチミツの自然な甘さが特長。独自の製法で福井市産の越のルビーと、あわら市産のニンジンを煮詰め、加熱によって、抗酸化作用があるときれ

いた。渡辺千津子社長（セコ）は「赤ちゃんの離乳食から、食欲が減退気味のお年寄りまで「ひとさじ」で元気になれちゃう」とアピール。同社は昨年十一月、ミディは昨年十一月、ミディトマトとニンジンに永平寺町のタマネギと塩を加えた野菜ソースを開発済み。常連客から「子どもが喜んで食べるような甘い味付けのものもつくって」との要望を受け開発した。

なく、ヨーグルトやサラダに混ぜたり、クッキーの生地に混ぜて焼く。一瓶二百円入りで六百八十円。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する。問い合わせは重左工門商店 電話0776(60)1516へ。(北原愛)