

# 焼きさば新たな「味力」

木材加工業者が福井の焼きさば文化発信に役立。若狭町日笠の「風呂セントラル木材」は、自社開発した「味付焼鯖」の真空パックシリーズで、新たな味を売り出す。食欲不振に陥りがちな盛夏を前に、「うめ」「ゆず」など五種類を用意。「カレー」など販売済みの五種類と合わせ、計十種類の多様な味で焼きさばをアピールしていく。

同社は業界の不振に加え、建築基準の偽装

うめ、ゆず、こんぶ、とりがら、チリ



新たに5つの味が加わった「味付焼鯖」の真空パックシリーズ。福井市西木田2丁目の福井商工会議所ビルで

問題による受注減を機に「自分も大好きな、みよつと思つた」と話に異業種展開を考え、若狭・小浜の名産品です。二〇〇八年十一月に、風呂繁明社長(六八)「焼きさば」をやつてに、同社食品部として

## 若狭町 木材加工業者が発売

「丸繁三明物産」を立ち上げて研究を始め、「うめ」「ゆず」「こんぶ」「とりがら」を入。その結果を踏まえ「うめ」「ゆず」「こんぶ」「とりがら」のさっぱり系と、炭火焼きに最も近い遠赤外線焼き機を導入。ノルウェー産の脂に開発した。味を多様に乗ったサバの切り身をじっくり焼き上げ、したのは魚離れ対真空パックにしてうま味。風呂繁社長は「小骨味や風味を閉じ込めも取っており、安心して、沸騰した湯に入れて、いろんな味を楽しんで五分、レンジで一」とアピールす分で焼きたての風味が「味わえる」(同社)。

賞味期限は要冷蔵でさらに踏み込んで、六十日。十種類一セツ調理師や社員や家族らトが、送料込み二千八と、焼きさばのうま味百三十五円。問い合わせを引き立てる味付けをせは同社電0770検討。調味料の配合を(57)1100へ。工夫し、一年に「みそ」「しょう油」「しょう油」「しょう油」など索からも購入可能。五種類を生み出した。(北原愛)

「丸繁三明物産」を立ち上げて研究を始め、「うめ」「ゆず」「こんぶ」「とりがら」を入。その結果を踏まえ「うめ」「ゆず」「こんぶ」「とりがら」のさっぱり系と、炭火焼きに最も近い遠赤外線焼き機を導入。ノルウェー産の脂に開発した。味を多様に乗ったサバの切り身をじっくり焼き上げ、したのは魚離れ対真空パックにしてうま味。風呂繁社長は「小骨味や風味を閉じ込めも取っており、安心して、沸騰した湯に入れて、いろんな味を楽しんで五分、レンジで一」とアピールす分で焼きたての風味が「味わえる」(同社)。