

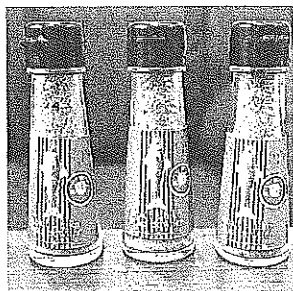
(株)三玄

レストランを経営する三玄へしこのぬか部分を乾燥させ、粉状にした。へしこの独品であるサバのへしこのぬか 味の風味が残るよう、他の調味料を使った仕上げ調味料を 味料は加えていない。焼き魚

へしこの糠で調味料

開発、7月から売り出す。家庭で食べる時には取り除いてしまつことが多いぬかを有効活用し、食卓や土産の定番品として育てたい考えだ。

「鯖(サバ)へしこ糠(ぬか)パウダー」写真



三玄が来月発売

おにぎりやピザ・パスタに

やおにぎりに振りかけたり、ピザやパスタに粉チーズ感覚で乗せたりと、和洋どちらでも味わいを楽しめるといふ。青いラベルを張り、さわやかなイメージを演出した。価格は卓上コンショウほどの大きさの瓶入りで、1本500円を想定している。同社ではこれまで「蟹味噌(カニみそ)バター」などの土産品を開発、ネットを中心に販売してきた。今回の商品は福井県内のスーパーや道の駅などから販売を始める予定だ。