

重左工門商店

うま味凝縮野菜ジャム

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」とニンジンの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。

この「ルビー野菜ジャム」は材料の95%が野菜。独自製法で福井市産の越のルビートマト、あわら市産のニンジンを煮詰めた。加熱することで、抗酸化作用があると

されるトマトのリコピンや、ニンジンのカロテンが

ミニトマトとニンジンに混ぜられた「ルビー野菜ジャム」=福井市の福井商工会議所ビルで



福井の「重左工門商店」が開発

一 瓶二百四十円で六百八十円。県内の土産物店や食品スーパーのほか、都市圏のショッピングモール販路を拡大していく。問い合わせなどは重左工門商店（電0776（60）1516）へ。（北原愛）

福井産越のルビー あわら産ニンジン

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、クッキーの生地に混ぜて焼いてもおいしいといふ。渡辺千津子社長（写真）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りて」との要望を受け、野菜ジャムが誕生した。

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、ミニトマトとニンジンに永遠に