

福山特産 ぶりかけに

備後特産品研究会（中島基晴会長）は、福山市の地域資源カタクチイワシや特産品のノリを使っただふりかけ「瀬戸内海を駆け巡る ぶりかけ」を開発した。市内の土産物店などで販売している。

内海町産ノリと走島町のちりめんじゃこといりこ削り節、卵をブレンド。香ばしいノリと軟らかい小魚の食感が特徴で、親子向けに甘く仕上げた。削り節が大正時代に福山市で生まれた歴史をパッケージで紹介している。

研究会メンバーの同市南松永町、桑田商店（桑田健太郎社長）が製造。

カタクチイワシやノリ

研究会開発「素朴な味」



完成したぶりかけを手にする左から前田社長、中島会長、桑田社長

尾道市東尾道の前田海苔店にも売り込む。60㉿入り（前田裕社長）が原料のり390円。中島商店 ☎ 084(922)487 刻みのりを提供した。桑田社長は「うま味調味料0。味料を使っていない素朴な味わいを楽しんで」とアピールしていた。飲食（赤江裕紀）