

特産ちりめん使った ふりかけとまぜご飯

備後特産品研究会が販売

福山市

福山市内の食料品店
主らでつくる備後特産
品研究会（中島基晴会
長）は市特産のちりめ
ん（カタクチイワシの

稚魚）を使った「瀬戸
まぜご飯」を開発した。
内海を駆け巡る ふり
市内の土産物店などで
かけ」「瀬戸内巡り
販売している。



福山市の特産を使ったふりかけ
とまぜご飯

まろやか
なうま味と
香ばしさが
特徴の「ふ
りかけ」は
同市走島町
産のちりめ
ん、いりこ、
同市内海町
産のりをブ
レンド。「ま
ぜご飯」は
ちりめん
本みりんを
加え、しつ
とりとした
食感に仕上

げた。塩分を控え、化
学調味料は使っていない。
いずれも60g入り
390円。

開発には水産加工の
桑田商店（同市南松永
町）、のり製造の前田
海苔（尾道市東尾道）
が協力した。問い合わ
せは中島商店（084
192214870）。

（長瀬庸一）

エリア

情報

2009年（平成21年）10月9日

山陽新聞