

特産の「じゃこ飯の素」を開発した「じゃこ飯の素」



じゃこ飯手軽においしく

福山炊き込みごはんの素販売

福山市の農家や食品関連業者などでつくる「備後特産品研究会」は、備後地方

の特産品を生かした「じゃこ飯の素」を開発、販売を始めている。

「じゃこ飯の素」は、走島産の軟らかいじゃここと、内海産ののりをふんだんに使い、付属の炊き込み用の具と米と一緒に炊くだけで簡単に作ることが出来るという。1月から福山市沼隈町の道の駅「アリストぬまぐま」などで販売しており、4月からはネット上などでも売り出す予定。

同研究会の中島基晴さん(42)は、「じゃこがたっぷり入っているのが特色。食卓でお楽しみ下さい」と期待を寄せていた。