

「沼南カレーの唄」「じゃこのくぎ煮」開発

地元食材を使用し情報も発信

ぬまくま夢工房 道の駅やネットでも販売

福山市沼隈町の特産品の開発と販売に力を入れている(有)ぬまくま夢工房(同市御船町1-13-5・(株)中島商店内、中島基晴社長、電084・922・4870、<http://numakuma-yume.com/>)はこのほど、地元食材を使ったレトルトカレー「沼南カレーの唄」と「じゃこのくぎ煮」を開発、新発売した。

レトルトカレーは「アリストぬまくま道の駅」(同市沼隈町)のレストラン「トコトコ」のスタッフが協力して1年間かけ完成。地元特産品の保命酒(粕)、アンズ(ジャム)、沼隈ぶどう(ジュース)、福山産しいたけ(カット)を使用し、まろやかな味に仕上がったという。



「沼南カレーの唄」(左)と「じゃこのくぎ煮」

て、3-5分間沸騰させてから封を切り、1人前(180g)をご飯にかけて食べる。電子レンジを使用する場合は、必ず深めの容器に移し、ラップをかけてから温める(600W約1・5分、500W約2分)。

調理方法は、お湯で温める場合、袋(レトルトパウチ)の封を切らずに、そのまま熱湯に入れ

さらにQRコードを付け、携帯電話から地域の情報も発信する。一袋180gで、価格は5

00円(税込み)。

一方、「じゃこのくぎ煮」は、沼隈半島近海の走鳥特産の「ちりめんじゃこ」を使用。少し大きめの「じゃこ」を醤油、砂糖などで甘辛く味付けし、家庭風味に仕上げている。また、おせち料理の一品として使用するように呼び掛けている。1袋110gで、価格は500円(税込み)。

両商品とも「アリストぬまくま道の駅」「備後ふくやま丸ごと物産館」ともてつバスセンター、中島商店、田中商店のほか、インターネットで販売している。