

# 「うずみ」PRするトツ ピングの焼き海苔を考案

## 備後特産品研究会

### 6千枚を限定で無料配布

地元の食材を生かした商品の開発を手掛けている備後特産品研究会（福山市御船町1-13-5・株中島商店内、中島基晴会長、電084・922・4

870、<http://nakataku.com>)

は、全国的に注目を集めている福山の郷土料理「うずみ」をPRするトツピングの焼き海苔Ⅱ写真Ⅱを考案、近く「うずみ」を提供している市内の飲食店などに6千枚限定で無料配布する予定。

同研究会と親交のある海苔製造業者に加工を依頼、海苔をポップ（メッセージボード）として加工しているのが特長。焼き海苔の表面に「掘り出せ！旬の福山〜福山うずみ〜 FUKUYAMA UZUMI」の文字を食用カルシウムでプリントした。器の中に立てかけたリ、ご飯にのせるなど使用方法は様々。

中島会長は「料理以外に煎餅（せんべい）などお菓子でも『うずみ』をPRできるため、菓子メーカーにも配布したい。英文で表記もし、海外でも使用できるように工夫している」と話している。

