

# うずみ普及へPOP広告

福山市のご当地グルメとして売り出し中の郷土料理「うずみ」をPRする「のりPOP広告」を、市民グループの備後特産品研究会（中島基晴会長）が企画し、試作した。「食べられるPOP」として、うずみの普及に活用してもらおう。

国内産焼きのり（縦6・5センチ、横9・5センチ）を使用。食品カルシウムを付着させる方法で、「掘り出せ！ 旬の福く福山うずみ」FUKUYAMA UZUMIと白字でプリントしている。ご飯にトッピングしたり、お菓子の表面に張り付ける。

## のりに文字 無料で飲食店に

福山のグループが6000枚試作



うずみは具材をご飯の下に隠すという調理法のため、見た

目のインパクトが弱い。「食べる人の視覚に訴えたい」と、中島会長が発案。東京の製業者者に協力を依頼し、1カ月程度で完成させた。

試作した6千枚は、うずみがメニューにある市内の飲食店に

▲  
うずみの普及を図るため、  
試作された「のりPOP広  
告」

無料で提供され、おおむね好評だったという。中島会長は「内海産ノリを使うなどし、商品化も検討したい。うずみの歴史や豆知識もプリントできれば」と話している。（長瀬庸一）