

福山の郷土料理「ろずみ」 レトルト食品で登場

研究会、300食を被災地へ



新発売されるろずみのレトルト＝福山市役所

福山市の郷土料理「ろずみ」のレトルト食品「福山ろずみごはんセット」が20日から発売される。市内の食品会社など約20社でつくる備後特産品研究会（中島基晴会長）が「ろずみを全国に広めるため、温めるだけで手軽に食べられるものを」と、関東の食品会社の協力で開発した。

具（130g）とご飯（100g）の各パックを鍋の湯に入れて6分前後沸かし

た後、どんぶりにまず具材を入れ、ご飯をのせて食べる。シイタケ、シメジ、ニンジン、鶏肉、ゴボウ、油揚げの具6種類をカツオ・昆布だしで煮込んだ。1箱390円（税込み）。

福山市沼隈町の道の駅アリストぬまくまや同市鞆町（とも）のともてつバスセンターなどで販売される。

東京で最近あった福山市出身者の会合で試食しても良かったところ好評だった。

7月1日に開催される市制95周年の式典では先着300人の市民に市が贈呈する。

東日本大震災の被災地にも300食贈る。中島会長は「メニューが限られている避難所の方に、具材の多いろずみを味わってもらえたら」と話した。問い合わせは同会（084・922・4870）。（野口拓朗）