

郷土の味をレトルトに



備後地方の食品関連業者など約20社でつくる「備後特産品研究会」（中島基晴会長）は20日、福山市の郷

福山の郷土料理「うずみ」をレトルトにした商品

土料理「うずみ」を、レトルトにした「福山うずみごはんセット」（390円）を発売する。1000個を製造。非常食として利用できるため、300個を市を通じて東日本大震災の被災地に送る。

トにした。

シイタケや鶏肉、油揚げなどの具を入れて、しょうゆやみりんで味付けした汁（130㌘）と、ごはん（100㌘）のセット。湯で5~7分温め、丼にまず汁を入れ、隠すように上にごはんを載せて盛り付ける。

賞味期限は1年間。同市延広町の備後ふくやま丸ご

と物産館や、同市鞆町のともつバスセンターなどで販売する。

中島会長は「しつかりとした味付けに仕上げ、ごはんのふつくり感にもこだわった。うずみを知り、福山を訪れるきっかけにしてほしい」と期待している。問い合わせは、中島会長

うずみは、江戸時代に僕約令が出された時、庶民がぜいたくな食材を飯で隠して食べたのが始まりとされる。同研究会は、土産物などを簡単に食べてもらえるようになると、県外の食品加工会社と協力してレトル

「うずみ」ごはんセット 特産品研究会発売

（084・922・4870）。