

# 名物「うずみ」レトルトに

備後特産品研究会は、具 5分温める。

入りのだし汁をご飯で覆う 第1弾は千人分を作った。手軽に調理できるため、福山市の郷土料理「うずみ」 300人分を東日本大震災のレトルト商品を開発した。だし汁とご飯を別々の被災地に届ける。200袋にしたのが特徴。20日か 人分は、市が7月1日に開ら、同市延広町の備後ふく く市制95周年式典で来場者やま丸ごと物産館などで販 に先着順で配る。売する。

1人分390円。昆布や が加入。中島基晴会長(43)かつおでとっただし汁に、 は「福山の土産として全国鶏肉やシイタケなど6種類 にPRしたい」と意気込んの具材を入れた。熱湯で約 ている。

(水川恭輔)

## 備後特産品研究会 20日発売



考案したレトルトの「うずみ」を紹介する中島会長