

備後特産品研究会

レトルトうずみが好評

リピート注文次々と

いる。味付けはうずみの味に詳しい調理師や料理研究家にも助言を求め、万人受けする物に仕上げた。

ご飯のレトルトは普通に炊いた物を使うと、つぶれてのり状になってしまうため、同会で独自に改良。でんぷんを加えることでご飯の粒の状態を保つ技術を確立した。

製造は関東のメーカーに委託。6月の発売に合わせて初回一〇〇〇個を生産したがすぐに売り切れ、6月下旬に一〇〇〇個を追加生産。さらに8月入荷予定で一〇〇〇個の生産を計画している。「土産や進物用に一〇個、二〇個と購入されるお客さんが多い」と中島会長は写真下。

賞味期限は一年で非常食に



備後特産品研究会（中島基晴会長）が開発し、6月20日から発売しているレトルト食品「福山うずみごはんセット」（三九〇円）は写真上はリピート注文が相次ぎ、追加生産を繰り返している。同会は「手軽に食べられるレトルト食品で福山うずみの味を知ってもらい、福山の飲食店でうずみ料理を注文するきっかけになれば」と期待している。

レトルトうずみは、ご飯一〇〇グラムと具一三〇グラムが別々のパック。パックのまま鍋で六分沸騰させ、どんぶりに具を下、ご飯を上盛り付けて食べる。具材はしいたけとしめじ、にんじん、鶏肉、ごぼう、油揚げを用い、だしは昆布やかつお、みりんなどを加えて



も向くことから、被災地支援用に福山市へ三〇〇食を寄付した。販売店は「備後まるごと物産館」と「アリストぬまくま道の駅」、ともてつバスセンター、(株)中島商店、田中商店（いずれも同市内）。

問 同会 ☎ 084・922・4870（中島商店内）