

地元産海産物で 「ふりかけ」開発

備後特産品研究会



福山市の食品会社などで
作る備後特産品研究会が、

地元産ののりや小魚を使っ
たふりかけ「瀬戸内えびふ

りかけ」を開発し、販売を
始めた。

原料は同市内海町産のの
り、走島町産のいりこ（カ
タクチイワシ）と、エビの
一種アキアミなど。会員の
水産加工業の桑田商店と前

田海苔が商品化した。

60グラムで390円。同市延
広町の備後ふくやま丸ごと
物産館などで販売してい
る。問い合わせは同研究会
(084・922・487
0)。
(野口拓朗)