

走島アミエビで ご当地ふりかけ

福山・備後特產品研が開発

福山市内の食料品店主らでつくる備後特産品研究会（中島基晴会長）が、同市の離島・走島産のアミエビを使った「瀬戸内えびふりかけ」を開発した。化学調味料を使っておらず天然の食材のうま味が引き立っている。今月から市内の道の駅などで販売している。（村上達也）



えひふりかけ」をPRする桑田社長
8店ある市内の館後円け

1袋60グラム入りで390
アンテナショップ「備
ふくやま丸ごと物産
(同市延広町) や道
駅アリリストぬまくま
市沼隈町常石) など
内5カ所で販売してい
問い合わせは中島商
(084-922-4
0)。

市内にわずか2社と
つた削り節加工業者の
うちの1社、桑田商店(同
南松永町)が協力。同
店の桑田公一郎社長
(左)は「削り節は福山市
発祥の地。産地特産に
したわったふりかけを味
つてほしい」と呼び掛