

経済レポート

2016
9/10
No.1961
600yen
(本体価格 556円)

人・モノ・コトをつないで <http://bingoweb.co.jp/report/>

尾道空き家対策専門家協議会 ぎゅっと ONOMICHI 代表

山本 学氏

人。この【人】に聞く

PICK UP

広島県議会 高山博州副議長に聞く

(株)サンエスがレディースカーゴパンツ新発売

広島修道大学「地域つながるプロジェクト」三原で活動

プロテックが防犯カメラを福山市へ寄贈

おかげさまで

54
周年

空き家対策専門の特別チーム
ぎゅっと ONOMICHI が尾道に誕生



「しっとり鰹スライス」 (株)まるじょうが8月に新商品として発売

半生タイプ、おつまみ感覚で食べられる鰹商品



原材料にこだわり、鹿児島産の良質の鰹を化学調味料無添加の調味液で味付け、さらに燻すことにより独特の風味を実現。おつまみにもおやつにも喜ばれる深い味わいに仕上がった。開発にあたっては、鰹節の消費量が年々減少していることから、鰹の風味と美味しさを

鰹節などを製造する(株)まるじょう(尾道市古浜町2-50、村上浩太郎社長)は8月、そのまま食べられる半生タイプの鰹商品、「しっとり鰹スライス」を発売した。化学調味料・保存料無添加で、おつまみの感覚で食べられるしっとりとした食感の鰹節に仕上げた。

気軽に味わってもらい、消費者に鰹節の魅力を再確認してもらいたい、さらには、良質な海産物が集まる港町尾道の土産物としても愛される商品に育てたい、という形で誕生した。

商品は、鰹節の本場鹿児島県枕崎産の鰹を使用、三枚おろしにして茹でた鰹を手作業で丁寧に骨を抜き取り、鹿児島産の薪でじっくりと燻す。火加減は職人の経験と勘が頼りで、鰹スライスのしっとり食感が決まる。その後、燻した鰹は化学調味料無添加の調味液に味が染み込むまで、じっくり漬け込む。鰹をスライスする前に、骨などが残っていないか入念にチェックを行った後、専用の機械で丁寧に厚さにスライス。

ビールや日本酒などのおつまみとして、マヨネーズをつけたり、サラダやチャーハンにまぶしたりなど食べ方は様々。現在はインターネットでの販売のみだが、今後は小売店への販売を計画している。同社は、「職人が丹精込めて作り、しっとりとした食感が楽しめる商品に仕上げました。是非食べていただき、鰹の美味しさを伝えていきたい」と述べた。

**「豆徳本店」の徳永製菓(株)
10月に「豆徳本店」開店11周年
新作「伊勢おき豆」発表 敬老の日詰め合わせ販売**

創業明治2年の老舗徳永製菓(株)福



山市胡町4-21、上迫豊代表取締役は豆徳本店が運営する。10月に開店11周年を迎える。

10月1日から31日までの一カ月間、感謝の気持ちを込めた「奉仕品」を用意している。

9月の新作豆「伊勢おき豆」は小粒の落花生に伊勢志摩産青さのりを巻き込み、塩味に仕上げている。生地を一度つぶすことで、サクサクの食感を出している。青さは、食繊維が豊富に含まれていることが特徴で栄養的にもカルシウムやビタミンA・Cを多く含んでいる。他にも、鉄分・マグネシウムなどのミネラルも豊富に含んでおり、海の緑黄色野菜と呼ばれるほど栄養豊富な食材。65g・308円(税込)。

いつまでも元気で「まめに」いてほしいおじいちゃん、おばあちゃんにその思いを込めた豆徳本店の敬老の日詰め合

わせは1800円(税込)、慶(よろこび)2500円(税込)。
問い合わせTEL0120・22・4139まで。

松永はきもの資料館無料開館

第23回ゲタリンピック開催日の18日に開館

松永はきもの資料館(あしあとスタジアム)は、(福山市松永町4-16-27)は、18日(日)に開催される第23回ゲタリンピック開催時に無料開館する。各種イベントも開催する。

時間は午前10時から午後4時まで。リオデジャネイロ五輪女子レスリングで金メダルを獲得した伊調馨選手、銀メダルを獲得した吉田沙保里選手の特別展示、台湾料理やベトナム料理などの多国籍料理の展覧ブース、郷土玩具遊びコーナーを設ける。

その他、先着順ではら苗を配布する。午前10時からと午後1時からの2回に分けて各100鉢。

午前10時からと午後1時からの各30分の間、福山市のイメージキャラクター「ローラ」と記念撮影会も開催される。

第23回ゲタリンピック2016は、18日(日)にJR松永駅周辺、福山市西部市民センターで開催される。コンセプトは、「学術・文化の交流拠点としてのまちづくり」。