

東奥日報

2021年(令和3年)4月20日(水曜日) (14)

南
せんべい
部

鍋料理に入れると「つるつるモチモチ」

スッポン風味新商品

天然温泉を利用したスッポンの養殖を手掛ける東北町の「東北すっぽんファーム」(甲地慎一社長)と食品加工などを手掛ける八戸市の「味の海翁堂」(横一郎社長)、八戸工業大学は「すっぽん鍋風南部せんべい」を共同開発した。スッポンの粉末を練り込んでおり上品な味わいとなっている。

(相澤賢斉)

同商品は、スッポン鍋をイメージしたしょうゆ味がベースで、そのままでも食べられるが、せんべい汁や鍋料理に入れることでつるモチモチとした食感が楽しめる。天ぷらやピザなどにも活用できるという。

14日、同大で開いた会見で甲地社長は「新型コロナウイルスの影響で需要が減っている中、このような新商品はありがたい」と話し、横社長は「スッポンの粉末とパッケージのデザインで商品価値の高いものができたと思う」と語った。

1袋2枚入りで税込み324円。味の海翁堂のホームページ(<https://www.w.kaido.co.jp/>)から購入できる。

「すっぽん鍋風南部せんべい」をPRする左から宇野助教、横社長、甲地社長



八工大 味の海翁堂 すっぽんファーム 開発

粉末活用、上品な味わい

※ 「この画像は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです」