

◎ 銀座直久と開発、追いこうじみそやハーブ&スパイス使ったラーメン提供—ハナマルキ

ハナマルキは4月30日までの期間限定で、老舗ラーメン店「銀座直久」とコラボした「薫る 追いこうじみそらーめん」(990円税込)、「ハーブ塩こうじトマトらーめん」(1,200円同)、「ハーブスパイス餃子」(3個350円同、5個550円同)を発売している。販売店舗は東京エリアで5店舗、神奈川エリアで1店舗、千葉エリアで2店舗となる。

「追いこうじみそらーめん」は23年に第1弾を発売し好評を得たことから、今回第2弾として、「追いこうじみそ」本来の香りを大事にしつつ、コクの深さやうま味を求め、味の向上に努めたとする。「鶏のうま味と魚介の風味も隠し味に香りを残す配合とし、食欲をそそる一品に仕上げた」(銀座直久)。

初試みの「ハーブ塩こうじトマトらーめん」は、ハナマルキの「ハーブ&スパイス塩こうじ」を使用したラーメンで、具材はモッツァレラチーズを使用することでコクを出し、玉ねぎの辛味と、ルッコラの苦味を調和させた。見た目も



スープの赤、ルッコラの緑、麺の白、紫の玉ねぎと彩り豊かとしている。

「ハーブスパイス餃子」はハナマルキの「ハーブ&スパイス塩こうじ」を使用した餃子となる。名古屋コーチンひき肉と国産ひき肉の餡の配合を調整し、野菜のうま味を最大限に引き出せるような工夫をしたという。「オリーブ油とバルサミコ酢で召し上がってほしい。これまでにない全く新しい餃子」(同)と自信を見せている。

◎ 障がい者就労支援施設と開発した「夢みるグラノーラ」発売—おとうふ工房いしかわ

おとうふ工房いしかわと翌檜 就労継続支援B型事業所シーダーハウス(愛知県知多郡東浦町)は5日から、共同開発した新商品「夢みるグラノーラ」(写真)を、東浦町内の同社直営店舗などで販売を開始した。「同商品は、『イイコトつながるプロジェクト』の一環として、障がい者就労支援を行う事業所で製造され、就労者の工賃向上を目的とした、社会的価値の高い商品」(同社)。



同商品は東浦町のご当地グルメとして販売し

ていきたいという思いがあり、東浦町が推進している「ひがしうら Re-Bone グルメ」として提供できるよう開発したという。同商品は、「Re-Bone グルメ」食材の条件のひとつである「おから」を原料としている「おからクランチ」を使用。加えて、東浦町の特産品であるぶどうに関連して、グレープシードオイルやレーズンを使用している。

多くの障がい者就労支援事業所では、賞味期限が短い半生菓子の製造に課題があった。これに対し、グラノーラは、長期保存が可能のため、拡販が容易で、事業所の作業環境改善にも寄与するとしている。また、大規模な設備投資を必要とせず、菓子製造業の営業許可を持つ事業所であれば簡単に製造を開始できる点も特長だとしている。