

会津地鶏の缶詰、特産品ピザ

三島町の会津地鶏を使ったおつまみ缶詰と、柳津町などの特産品を乗せたピザが完成した。奥会津地方の魅力が詰まった商品として注目を集めそうだ。

おつまみ缶詰は「とりかわ山椒(さんしょう)」「手羽元の塩漬けフレーク」「鶏もつとキノコのアヒーシヨ」の三種類。

ピザは「柳津町西山金の子さんの手作り んめえがなピザ」。柳津町のブームスジャパンで購入できる。

三島町の会津地鶏みしまキムチ、金山町の赤カボチャ、昭和村の原木シイタケをそれぞれ乗せて焼き上げた。奥会津地方の道の駅で取り扱う。

両商品の開発には只見川電源流域振興協議会が協力した。消費者に求められる高品質な食品を販売することで、他の奥会津産品にも興味を持ってもらう狙いがある。

デンヤ・クリエイティブ・ワークスの田中聡社長、柳津町地域おこし協力隊の谷野しずかさんがデザインを担当した。

「んめえ！」詰まった商品完成



柳津町の道の駅会津柳津で披露会が開かれ、約二十人が出席した。関係者らが開発にかけた思いや今後の期待を述べ、試食した。