

ハトムギ入りかまぼこ

来月1日発売へ

氷見

氷見市産の加納かまぼこ店(加納豊代表)は、美容と健康に効果があるとされる氷見産ハトムギ粉を練り込んだ、かまぼこを商品化した。ハトムギ独特の香ばしさが特長で、五月一日から発売する。

氷見市ではJA氷見市の呼び掛けで、パンやクッキー、手延べうどんなど氷見産ハトムギを使った商品が相次いで

発売されている。同店も特産化の一翼を担おうと、商品化



加納かまぼこ店が発売する「氷見ハトムギ入りかまぼこ」

に取り組んだ。

「氷見ハトムギ入りかまぼこ」の名で売り出し、ハトムギ粉を練り込んだかまぼこは普通の練りかまぼこの二層仕立てにした。すり身になじむよう、通常よりきめ細かいハ

トムギ粉を使った。

そのまま食べてもおいしく、お好みでわさびじょうゆやマヨネーズを付けても合う。加納代表は「かまぼこはカロリーが低く、タンパク質が豊富。ハトムギの美肌効果がプラスされ、女性にも食べてほしい」とPRする。

一個二百七十円。同店とJAグリーンひみ(氷見市朝日丘)で販売する。問い合わせは同店、電話0766(91)5454。