

つがるブランド開発試作品を披露 スイーツ、漬け物、弁当など10品目を審査

つがるブランド開発試作品の試食会が6月14日、生涯学習交流センター「松の館」で開催され、つがる市の特産品を素材として開発に取り組んできた加工品のブランド化の可能性を探りました。

試食会では、つがるブランド認定農産物を使ったスイーツや漬け物など工夫を凝らした開発試作品10品目が登場。つがるブランド推進会議会員、市議会議員ら約80人が試食し、味、食感、外観など慎重に審査しました。今後、これらの試作品がつがるブランドの認定を受け、新たな商品として誕生することが期待されます。



各団体が開発試作品をPR。つがーちゃんも応援に駆け付けた



加工品の説明に耳を傾け試食する参加者

つがる市特産品 創作郷土料理開発



つがるの四季「つがる弁」 (株式会社今長仕出しセンター)

つがる市の食材をふんだんに使い四季を表現した弁当。



素材の味や香りを確かめながら評価する参加者

「より良い商品化を目指すため、つがるブランド加工品開発・販売連絡会を設置し、品質、デザイン、販路等含め開発に取り組んできました。皆様の率直なご意見を、今後のつがるブランド加工品開発に活用させていただきます」と、つがるブランド推進会議会長・福島市長が主催者を代表してあいさつすると、同連絡会の葛西務会長が「これから、つがるブランド加工品開発9点、つがる市特産品創作郷土料理開発1点、計10点の作品について各団体による紹介と説明がありますが、厳しい評価をお願いします」と述べました。

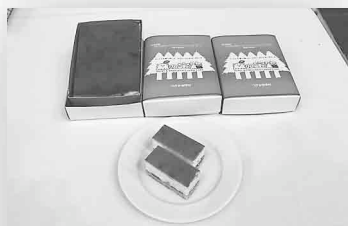
試食会では、りんごを餡で包んだ「りんごごたつぷり大福」、ながいもを練り込んだ「麺とろろ入りの「ながいもラーメン」、市産農産物をふんだんに使い津軽の四季を表現した弁当「つがるの四季」『つがる弁』などが順に運び込まれ、各団体が開発のコンセプトやセールスポイントなどを説明。参加者は、一品ずつ見た目を確認した後、しっかりと味わい、味や香り、食感な

つがるブランド加工品開発



アップルシフォンケーキ (つがるにしきた農業協同組合)

りんごの繊維を乾燥・粉末化して焼いたシフォンケーキ。食物繊維が豊富。



森の宝箱ホワイトチーズ (つがる地球村株式会社)

市産りんご蜂蜜を使用し、りんごの食感を生かした、さわやかで濃厚なチーズケーキ。



りんごたっぷり大福 (浅田魚菜店)

シロップ煮したりんごを餡で包んだ大福餅。りんごの味と香りが特長。



ラズベリージャムほか (株式会社尾野建設)

ラズベリーを使用したジャム、キャンディ、日本酒ベースのラズベリー酒。



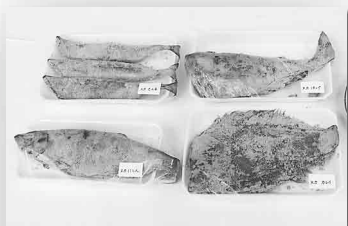
りんごクリームサンド (株式会社箱田住宅工業)

りんご入りバタークリームをりんご型のクッキーにサンド。



津軽しそ巻き (有限会社白龍産業)

りんご、プルーンを使ったしそ巻の漬け物。りんご果汁を使い甘さと風味を出した。



つがるブランド米糖で漬けたお魚さん (株式会社おさきん)

カレイ、ニシン、ホッケの糠漬け。糠に漬けることで栄養と風味が増す。



ながいもラーメン (じょっぱり食堂)

すりおろしたながいもを練り込んだつるつる麺と、とろろが入った健康志向ラーメン。



りんご果汁漬け (青森アップルジュース株式会社)

りんご1個を食べやすくカットしてりんごジュースに入れたもの。砂糖は不使用。りんごの食感が特長。

どを確かめながらアンケート用紙に評価を記入しました。

また、会場では、想定価格や材料の調達方法などについての質問や、「おいしいが、パッケージのデザインや売り方をもっと工夫する必要がある」などといった助言が寄せられました。

ブランド認定委員会の内山巖副委員長は「いずれの作品も地域性、獨創性、技術について高く評価できる。この試食会を通じさらに改良を加え、より商品性の高いものに発展していくことを期待します」と講評を述べました。

アンケートの結果、見た目、味ともに概ね良好でしたが、「りんごの酸味をもっと生かしてほしい」「他にも似た商品があるので差別化が必要」「パッケージに中身が見える工夫があった方がいい」など課題や改善点を指摘する意見なども幅広く寄せられました。

今回の試食会の成果を生かし、これらの試作品が今後、つがるブランドの認定を受け、つがる市を代表するような商品が生まれることが期待されます。