

爽やか鯛カツ巻き寿司

松山東雲短大生ら開発 販売開始

県内や愛南町産食材活用

県内や愛南町産の食材を活用し、松山東雲短期大食物栄養学科の学生と、フジマート四国（松山市）が運営するスーパーABCが共同開発した「ロール鯛（た



い）カツ寿司（ずし）」の販売が19日、市内3店舗で始まった。

松山東雲女子大・短大と町が2019年に結んだ包括協定の一環で23年、同学科の学生が町特産品を使ったたいカツの巻きずしを開発。その活動とレシビを本年度の2年生が改良し、今回発売した。スーパーABCとは同年2月に「真鯛の

天ぷらのつけ丼」を共同開発、販売している。

ロール鯛カツ寿司は、愛南産河内晩かんのフルーツソースを酢飯とタルタルソースに混ぜ、県産タイを使ったカツなどを巻き込んだ。爽やかな風味が特長。429円。来年6月ごろまで販売予定。19日は、学生5人がスーパーABC桑原店（同市桑



①「ロール鯛カツ寿司」をスーパーABCと共同開発した松山東雲短期大の学生
②19日午前、松山市桑原4丁目③松山東雲短期大食物栄養学科の学生とスーパーABCが共同開発した「ロール鯛カツ寿司」

原4丁目）前でPR。塩梅月歩さん（19）は「たいカツに合うソースを何度も試し、みんなで選び抜いてこの味にたどり着いた」と振り返り、佐伯理生さん（19）は「完成できてうれしい。多くの人に食べてほしい」と呼びかけた。

近隣に住む市川トシ子さん（65）は「（食べるのが）楽しみ。学生さんが頑張っ

ているのを応援したくて購入した」と笑顔で話した。
（中鋪晴子）