

おいしい総菜で
裸麦を広めよう

松山東雲短大

【えひめ】県産農産



店舗で販売された裸麦の
肉団子やハンバーグ、ミ
ネストローネ(松山市で

物の消費拡大に取り組む松山東雲短期大学食物栄養学科の学生グループ「しのめベジガール」と、総菜の製造販売を手がけるクック・チャム四国は、愛媛県産裸麦を使ったメニューを共同開発した。愛媛大学とのプロジェクトで、ぶちぶちとした食感を生かした肉団子やハンバーグ、ミネストローネを商品化。販売初日の10日、松山市の店舗で売り込んだ。

商品開発のコンセプトは、愛媛大学の木下徹客員研究員発案の「瀬戸内海式ダイエツト」に基づいた、瀬戸内地域で取れる魚や野菜、穀物、果実を中心にした食事。県産裸麦の新商品は第1弾として考案した。中四国や関西の同社店舗に並ぶ。

10日の売り出しでは、ベジガールらがPRちらしを配ったり、試食を振る舞ったりした。レシピ開発を担当した越智成美さん(20)は「冷めてもおいしいのが売り。3品ともお勧め」と話した。

クックチャム四国は「ハンバーグや肉団子は総菜の定番だが、裸麦の食感によってひと味違う。ぜひ味わってほしい」(商品本部)とアピールする。