

県産裸麦の総菜いかが

クック・チャム販売

肉団子やミネストローネ 松山東雲短大生と3品開発

総菜製造販売のクック・チャム四国（新居浜市の店舗で10日、生産量38年連続日本一を誇る県産裸麦を使った総菜3品の販売が始まった。共同開発した松山東雲短大（松山市）の学生が同市内の店舗に立ち、商品の特長をPRした。

地元食材を使用した健康的なおかず作りに取り組む両者らのプロジェクトの一環で、昨年4月に開発に着手した。同短大食物栄養学科2年の「しこのめベジガール」15人が1品ずつメニューを考案。学内投票や同社の助言を参考

に改良を重ね、3品が商品化に至った。

新商品は肉団子（100円、324円）とミネストローネ（同151円）、ネギ塩ハンバーグ（1個345円）。肉団子は冷めても硬くならないように豆腐を加え、ミネストローネは野菜の大きさをそろえて食べやすくするなど工夫した。

松山市新石手のクック・チャム道後石手店では、ベジガール4人が来店客にチラシを配ったり、試食を勧めたりして新商品をアピールした。ネギ塩ハンバーグは牛タン入りで、考案した灘波ことさん（19）は「牛タンに合うと思い、ネギ塩ソースにした。子どもだけでなく、おつまみ感覚で大人にも楽しんでほしい」と話した。

3商品は中四国と関西の約20店で提供。同社商品本部の河本将貴チーフマネージャーは「学生ならではの発想に驚かされた。県産裸麦を使い地元貢献にもつながる」と話した。（河野茜）



クック・チャム四国と松山東雲短大の学生が共同開発した（上から時計回りに）ミネストローネ、ネギ塩ハンバーグ、肉団子。県産裸麦を使ったメニューを考案した松山東雲短大の学生。10日午前、松山市新石手