

アジの餃子が大臣賞

唐津の吉村商店 すり身使用に開発



「アジアン餃子」を手にする吉村社長

唐津市海岸通の水産加工品製造販売吉村商店が独自に開発したアジのすり身用し、世界的に人口が多い中華系の人に受け入れられ、今年度「優良ふるさと」の商品を旨指して、開発に食品中央コンクール」の国産畜水産品利用部門で、最高賞の農林水産大臣賞に輝いたアジをはじめ、皮に魚のコラーゲンを加えれば、野菜の切り方を工夫して、シャキシャキとした歯ごたえを出した。アジのほ「ハラルフード」の認証をか、キヤベツ、タマネギ、ジャソホニニク、塩で県産品が評価された。

コンクールは、財団法人食品産業センターなどの主催。今回は都道府県の推薦で4部門に計30点の応募があった。同社は1954年創業いで、アジの開きやみりん干し加工品を中心に製造して

証機関に申請。工場でアルコールや豚肉を使っていないかほどの検査を受けて、(円)を売り出す。小売店などの交渉も進めている。同社は、本格製造するた約200万円を設備いの子どもも食べられる商投資した。県内よりも先行して、1月から関東地区の百貨店の催事などで販売。話している。