

2022年11月吉日

各位

株式会社魚国総本社

信州の“おいしさ”を新発見～今までと違う醗酵食品の食べ方を発掘～

「発酵レシピコンテスト」で 魚国総本社がグランプリを受賞

株式会社魚国総本社(名古屋本部 長野事業部 栄養士:筒井久美子)が、長野県で行われました信州の“おいしさ”を新発見～今までと違う醗酵食品の食べ方を発掘～「発酵レシピコンテスト」にて、グランプリを受賞いたしました。

長野県では、味噌をはじめ、日本酒、ワイン、漬物など全国的にも有名な発酵食品や、地域の特色を活かした加工食品が数多く作られています。これらの発酵食品や加工食品を活用した新しい食習慣を発掘するため、おいしく手軽に食べられるレシピコンテストが11月に開催されました。

弊社では、県内で企業・老人施設・福祉施設・保育園を多く受託させていただいている企業として、地元食材を使ったSDGsメニューを開発し、お客様へ新商品をご提供しており、今回グランプリを受賞メニューは長野県の発酵食材である甘酒や野沢菜、凍り(こおり)豆腐などを使ったかき揚げです。食感が良く、甘味と塩味のバランスが良い点が評価され、ネーミングも魅力的とコメントをいただきました。今後、長野県内のコンビニエンスストアへのお弁当の商品化も検討されるそうです。

魚国総本社では今後も「おいしいをもっと。すこやかをずっと。“Design food for your life”」をブランドスローガンとして、食を通じてお客様の健康増進に寄与できるよう、様々な活動に取り組んでまいります。

グランプリ受賞メニュー 『あまーいしょっぱーい！魔の信州かき揚げ！』

あまーいしょっぱーい！魔の信州かき揚げ！

筒井久美子(ツツイクミコ)さん
会社員

使用食品 (1群)
甘酒

使用食品 (2群)
凍り豆腐、漬物

