

地方銀行フードセレクション

港製菓など出展 新商品「塩豆大福 4個入」

東海コープやコープ九州で採用



品の「塩豆大福 4個入」と田舎豆大福 4個入」を試食・提案していた。

地方銀行フードセレクションが東京都内で開催され、14回目の今年は47都道府県から1000社を超える食品メーカーが出展。初出展も400社だった。

また岩手阿部製粉、北館製麺、大賞総本舗、力ネソ22、港製菓、信栄食品、大栄フーズなどの生協納入メーカーも多数出展していた。

港製菓(本社・新潟市)

港製菓の山田祐輔さん

(本社・神奈

営業部の山田祐輔さんは「生協のバイヤーさんからは、他生協で採用されていました」と語った。

「大豆ミート餃子」なども信栄食品(本社・長野県松本市)のブースでは、新商品の「大豆ミート餃子」「さば餃子」「さけ餃子」「ぶり餃子」を試食・提案していた。

畜肉由来の原料は一切使用しておらず、無添加にこだわり、輸出にも対応している。

「さば餃子」「ぶり餃子」は、大豆ミートを餡の中に入れ、肉のようなゴロゴロした食感で野菜のうま味が味わえます」と語った。

この展示会は当社の餃子に入る素材(餡)を作るメーカーさんにお会いできるなど、メーカー一同士のマッチングとして最も適の場です」と述べて



リ、サケを使用した東日本大震災復興商品。「さば餃子」は、さばのみそ煮をイメージしたさばの風味が楽しめる餃子。

「ぶり餃子」は、ぶりの照り焼きをイメージした餃子。

「さけ餃子」は、さけのうま味が存分に味わえる餃子。

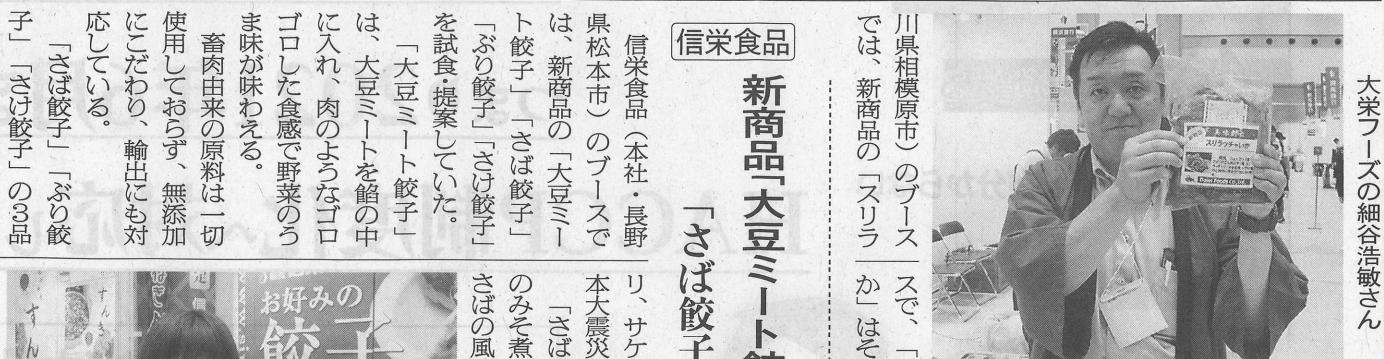
「大豆ミート餃子」は、大豆ミートを餡の中に入れ、肉のようないい食感で野菜のうま味が味わえる。



この展示会は当社の餃子を入れる素材(餡)を作るメーカーさんにお会いできるなど、メーカー一同士のマッチングとして最も適の場です」と述べて

スに、イカやニンニクの芽をあえた。イカの食感と独特の甘辛の味がクセになる。サラダチキンに加えて、総菜として葉物野菜を卷いてもおいしい。

本社・営業部の細谷浩敏さんは、「この新商品『スリラッチャイカ』の味については各バイヤーさんからとても好評をいただいております」と語っていた。



細谷浩敏さんは、「チャイカ」を試食・提案していた。「スリラッチャイカ」は、アメリカで人気のスリラッチャイソースを使用。スリラッチャイの辛めソースはタレのソースをベー

スで、「スリラッチャイカ」はそのソースをベー

スで、「スリラッチャイカ」はそのソースをベー