

信栄食品 地域密着・健康志向で

ギョーザ新商品開発

「雪中キャベツ」使用や機能性表示

ギョーザ製造・販売などの信栄食品（松本市並柳4）は2月、深い雪の中から掘り出す小谷村名産の「雪中キャベツ」を使ったギョーザの販売を始める。脂肪減少などの機能性表示ができるギョーザも開発、今春に売り出す予定だ。

（八代けい子）

雪中キャベツは大きくて甘く、贈答品にも使われる高級品。全国にPRしたいJA大北と、地元の食材を探していた同社の思惑が一致し、雪中キャベツ入りのギョーザを開発し

た。20個で500円程度を想定し、商品名は未定。インターネットなどで販売する。

機能性表示食品のギョーザは、長野市のみすずコープレーションの提案を受け開発。同

信栄食品は、動物性の材料を使わずにタンパク質などが取れる健

康志向の「マッスルギョーザ」、松本一本ねぎ餃子など、独自の商品開発を展開。ネット

表示できるとしている。商品名は未定。

創作居酒屋

NEW!
OPEN:

いざなみ

る。看板メニューは、モヤシの上に豚バラ肉を載せて蒸した「オレイン豚のバラドーム」（968円）。こだわりの信州オレイン豚は

専用の飼料で育てた希少種でオレイン酸の含有率が高く、甘みがあつくてせがなくさつぱり食べられるのが特徴

した。

素材のうま味や栄養素を逃さず食べられるせいろ蒸しで、さまざま枝豆などもせいろで提供する。土・日曜、祝日はランチも営業し、

自家製シユーマイも人気で、5個858円。枝豆などもせいろで提供する。土・日曜、祝日はランチも営業し、

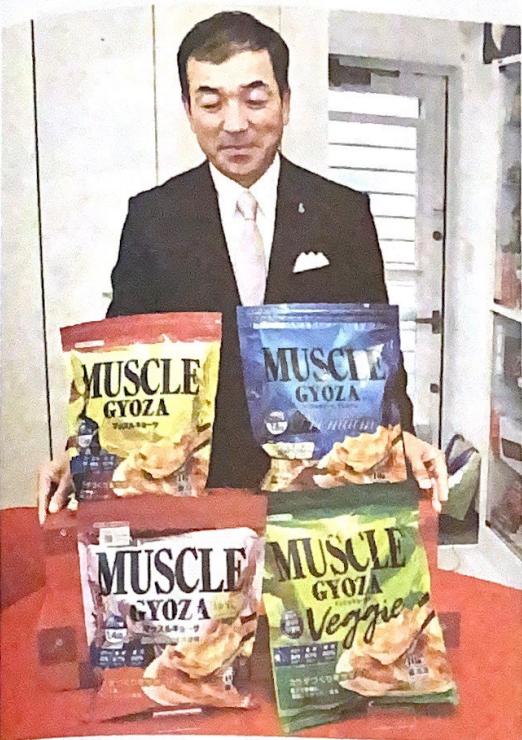
午後5時～午前0時。不定休。☎87-1969

素材のうま味や栄養素を逃さず食べられるせいろ蒸しで、さまざま枝豆などもせいろで提供する。土・日曜、祝日はランチも営業し、

自家製シユーマイも人気で、5個858円。枝豆などもせいろで提供する。土・日曜、祝日はランチも営業し、

午後5時～午前0時。不定休。☎87-1969

おことわり



同社の看板商品の一つ「マッスルギョーザ」と
神倉社長



唐揚げ定食（968円）など。
店長の長谷部宏明さん（42）は、
コロナ禍で別の出店計

販売にも力を入れ、コロナ禍で家庭向け食材の需要が高まったのも受けて昨年10～12月の売り上げは前年比107%となつた。

神倉藤男社長（52）は

「高齢者から気軽に力 ルシウムが取れるギョーザを一といつたりクエストもある。安心安

全やおいしさに加え密着につながる食品を

作っていく」と話している。信栄食品☎0120-61-6261

紙面に掲
分けして
ましたら
1139)へ。
たはQR二