

とろり松本一本ねぎ餃子で



「松本一本ねぎ」を使った冷凍ギョーザ県庁で

信栄食品が商品化

松本市でギョーザ製造販売を手掛ける信栄食品は、甘さにとろみに特長がある「松本一本ねぎ」を使った冷凍食品「松本一本ねぎ餃子」を開発した。市内のスーパーやJA松本市の農産物直売所などで十三日から販売しており、今後、販売店数を増やしていく。

使ったギョーザを作れないか」と市を介して、信栄食品に商品化を持ち掛けた。

ネギはギョーザのあんの一割強とたつぷり入っており、ネギの甘みを生かすため、豚肉やにんにくを使わず、県産や国産のキャベツなどの野菜と、鶏のひき肉を使用。子どもからお年寄りまで楽しめる味に仕上げた。

松本一本ねぎは、江戸時代から同市内で栽培されている伝統野菜。昨年末、JA松本市ねぎ部会が「ネギを

社長(四)は、「ネギの国にお勧めしたい」と話した。☎同社〓〇二六三(26)6261
 (竹田弘毅)

今年一月に東京で先行販売した際は好評だったという。神倉藤男