

町長!

メバルのおかきじゃダメですか?

中泊メバル料理推進協議会(会長・中畑哲也)が、中泊メバルシリーズ第8弾完成披露発表会を7月1日(木)に役員委員会室で開きました。

平成30年10月17日にデビューした「中泊メバルせんべい」が全面リニューアルし、開発された中泊メバルシリーズ第8弾の名は「町長ノメバルのおかきじゃダメですか? (愛称:メバかき)」です。

このおかきは、おじいちゃんやおばあちゃんも楽しめる、とても柔らかい「海鮮おかし」をコンセプトに作られ、ビールに合うようにすることで、高級メバ缶シリーズとの差別化を図りました。ほのかに広がるメバルの香りと程よい塩味は、ビールのお供だけではなく、こどものおやつにもおすすめです。

完成披露発表会で中畑会長は「一度食べ始めたら止まらなくなる味に仕上がったと思う。ぜひたくさんの方々に食べてほしい」と話しました。

「町長ノメバルのおかきじゃダメですか?」は7月2日(金)から町内9店舗で販売されており、値段は全店1箱(5袋入り)税込み950円です。



- ◆提供店舗
- ・町特産物直売所ピュア
 - ・ピュアレストラン
 - ・くつろぎダイニング哲。
 - ・はくちよう亭奈良屋
 - ・しじみ亭奈良屋
 - ・おさかな海岸
 - ・道の駅こどもり
 - ・ファミリーマート中里店
 - ・ファミリーマート小泊店

この辛さ、鬼の如し! 町産ジョロキアが一味唐辛子に

7月2日(金)に合同会社ツリーワークから佐々木省子社長代理ら3名が町長のもとを訪れ、町産ブート・ジョロキアを使った新商品「鬼辛」が完成したことを報告しました。

ブート・ジョロキアはインド原産の激辛唐辛子で、唐辛子に辛みをもたらす主成分カプサイシンはハバネロの4倍に相当する量が含まれており、2007年当時にはギネス世界記録で世界一辛い唐辛子として認定されていました。同社では同じくブート・ジョロキアを使った鳥獣忌避剤「熊にげる」も開発・販売しており、国内各地での実証実験でクマに対しては、ほぼ100パーセントに近い忌避効果が確認されています。そんなブート・ジョロキアを粉砕した激辛一味「鬼辛」は、町特産物直売所ピュアにて1本(10グラム)850円で売られています。

研究開発部主任の高橋祥二さんは「辛さには自慢がある。麺類にかけて食べるとおいしいので、家庭用食品として日本全国に広めたい」と自信を見せていました。

