

西播磨フードセレクション2017

灘産のカキを年中手軽に食べてもらおうと開発した蒸しガキ「珠せいろ」が選ばれた。

(松本茂祥)

西播磨県民局が12年に始め、6回目。今年は管内の企業や食品加工グループから56点が寄せられ、最終審査は書類や製造工程の審査を通った21点で争われた。グランプリの「珠せいろ」は、冬場の食材というイメージが強いカキの消費拡大を目指し、20年もの構想期間を経て商品化を実現した。

同社によると、春先の大粒のカキを低圧の蒸気を使った特許製法で蒸し、一気に冷却。解凍するだけで旬のうま味が楽しめるのが特長だという。軍艦巻きの具材として回転すし店に採用され、スーパーでも取り扱われるようになるなど販路や用途を広げている。

同社の花田恭孝副社長(41)は「業務用の利用が中心だったので、今回の受賞で認知度が高まればカキの生産者にとっても喜ばしい」と話した。

金賞には、いずれも地元特産品の取り合わせで新たな味を生み出した、太子加工合同会社(太子町)の「にんにく味噌」▽あいす工房(さなえ(佐用町))の「佐用

「珠せいろ」グランプリ

もち大豆きなこアイスクリ
ーム▽たつの市商工会の
「播州室津牡蠣しようゆ」
の3点が選ばれた。
特別賞には、mitsu
MORNING CAR 売所、道の駅などで販売さ
ROT(ミツ・モーニング
れている。

相生・マルト水産開発 解凍すると旬の蒸しガキ



グランプリに輝いたマルト水産の花田恭孝副社長(前列右から2人目)ら西播磨フードセレクションの受賞者。たつの市新宮町平野

・キャロット、たつの市・御津町園芸組合)▽はりまのやわらか塩味生大福(同

・播磨の郷)▽龍野にんにく甘辛佃煮風(同・播磨

ライフ)▽まるおファームのイチゴプリン(赤穂市・まるおファーム)の4点が決まった。

商品はいずれも地元の直売所、道の駅などで販売されている。