

JA ひまわり（生キクラゲ）×平松食品（つくだに技術） 新商品「生きくらげピリ辛明太味」が人気！



JAひまわり（豊川市）の生キクラゲを使って、株式会社平松食品（豊川市）が製造した「国産生きくらげピリ辛明太味」が発売4か月で販売個数1,600個を突破し、人気が出ています。当JAと平松食品の初めてのコラボ商品となります。

「国産生きくらげピリ辛明太味（80g 300円（税込）」は、豊川産生キクラゲに明太子を加え、砂糖と醤油で煮込味付けた佃煮。柔らかい食感と明太子のピリっとした味わいがご飯のお供やおつまみに合います。

JAひまわりグリーンセンター豊川・音羽・一宮、平松食品（直営店）、平松食品（ラグーナ蒲郡店）で購入できます。

下記にて記者対応を行いますので、ぜひお越しください。

<メディア対応日>

日時：令和2年12月3日（木） 午前11時集合

集合場所：JAひまわりグリーンセンター豊川（豊川市馬場町上石畑65番地）

当日は開発に関わった直販課の山田勝係長と平松食品の担当者が対応致します。

（生のキクラゲの生産）JAひまわりグリーンセンターでは野菜や果物だけでなく、キノコ類も生産され、販売されています。食の多様化などから、近年、キクラゲにも関心が高まり、現在2名の生産者が生キクラゲを周年で生産しています。乾燥したキクラゲよりも柔らかくぷりぷりした食感が魅力で、国内産で安心なことも人気です。サッと湯通しして、刺身やサラダ、和え物、炒め物、スープなどに利用できます。

（製造のこだわり）乾燥と生のキクラゲの大きな違いは、生きくらげの「ぷりっ」とした食感にあります。平松食品は生キクラゲの食感を生かし、丁寧に炊き上げ、オリジナルの明太ソースで味付けしました。生キクラゲの独特の柔らかい食感にピリっとした明太子の味わいが食欲をそそります。

「国産生きくらげピリ辛明太味」販売先：

グリーンセンター豊川	豊川市馬場町上石畑65番地	9:00~18:00	(0533-85-8318)
グリーンセンター一宮	豊川市東上町松本227番地	9:00~18:00	(0533-93-6111)
グリーンセンター音羽	豊川市赤坂町大日6番地	9:00~18:00	(0533-88-6600)
株式会社平松食品 美食倶楽部	愛知県豊橋市梅藪町字折地2-1	9:30~18:00（日曜・祝日は17時まで）	(0532-31-0301)
株式会社平松食品 美食倶楽部	ラグーナ蒲郡店		
	ラグーナテンボス（ラグーナ蒲郡）フェスティバルマーケット内		愛知県蒲郡市海陽町2-2