

郷土料理「棒だら」 甘煮フレーク発売



丸魚魚沼水産が発売した「棒
鱈の甘煮フレーク」

丸魚魚沼水産 (小千谷)

水産卸の丸魚魚沼水産(小千谷市)は、本県の郷土料理、棒だらの甘煮をフレーク状にした新商品「棒鱈の甘煮フレーク」を発売した。タンパク質を豊富に含む棒だらを手軽に摂取できる一品として、ご飯のおかずやおにぎりの具材などとして提案する。

棒だらの甘煮は、主に魚沼地域の郷土料理として親しまれているが、調理に手間がかかるため、最近是一般家庭で調理する機会が減っているという。丸魚魚沼水産では長年、棒だらの甘煮を製造しているが、新たな展開として社員のアイデアを基に、食べやすいフレー

ク状の商品を開発した。砂糖としょうゆの味付けと棒だらのおまみが加わった一品で、ほぐれるような食感が特徴。原料のスケソウダラはタンパク質やカルシウム、ビタミンなどを豊富に含むことから、成長期の子どもにも食べてもらえる商品として、幅広い層の購入につなげたい考えだ。

丸魚魚沼水産は「古くからの風習で食べる料理のイメージだが、シンプルに利用してほしい。棒だらの甘煮を食べるきっかけになれば」としている。

1袋100g入りで420円。丸魚魚沼水産のオンラインショップ「新潟せんごのや」などで取り扱う。問い合わせは、0258(83)5505。