

**名張をおいしく召し上がれ！**

**名張市オリジナル商品開発支援事業**



**とれなばで食材を買い、  
とれなばで商品売る**

**宮浦 照尚さん**

とれたて名張交流館から、昨年、「とれなばだけの限定商品を作ることはできないか」という提案があり、名張産のいちごを入れたパウンドケーキを作ったところ、とても好評でした。

そこで、季節ごとに名張の旬の食材を使った「パウンドケーキ」を作れないかと考えました。

8月はトマト、10月はさつまいも、11月はかぼちゃのパウンドケーキを作りました。パウンドケーキに入れる野菜や果物は、とれたて名張交流館で購入しています。作った人の名前が載っているので安心して使えますし、作った商品をとれたて名張交流館で売っているので、いい循環ができています。

**名張産の野菜や果物で  
作ったパウンドケーキ**

1本…750円  
5分の1カット…150円  
ル・マルシェ  
(鴻之台 2-54 / ☎ 61-1168)



**地元で「おいしい」と認め  
られるものを全国に発信！**

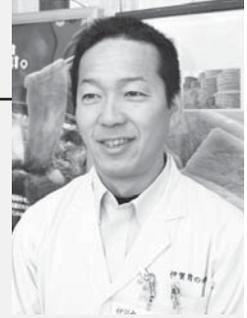
**奥田 哲也さん**

今、開発している商品は、白い脂が浮いてこないレトルト商品です。私自身がおみやげで肉入りの加工品のレトルトを買ったとき、白い脂部分を食べたくないと感じたことが、商品を開発しようとしたきっかけです。

現在、三重大学の先生と一緒に開発中ですが、完成すれば加熱しなくても、そのまま食べたり、ごはんにかけて食べたりといった商品ができると思います。

また、地元の野菜を使ったハンバーグなども作っていくことで、農業生産の拡大にもつながればと思っています。

地元で「おいしい」と認められるものを作り、全国に発信していきたいです。



**伊賀牛や伊賀豚  
地元野菜を使ったハン  
バーグなどのレトルト**

1袋…500～2,000円(予定)  
◎3月下旬販売開始予定  
有精肉のオクダ  
(鴻之台 2-126 / ☎ 64-1780)



試作品

**地元の果物を生かした  
コンフィチュール**

1本…650円(予定)  
◎3月中旬販売開始予定  
スイーツリングカフェ  
(希央台 5-19 / ☎ 42-8880)



イメージ

**地域の食材を使った  
塩味のケーキ「錦サレ」**

1本…800円  
6分の1カット…140円  
◎「錦サレ」は期間限定  
あっちゃんのお菓子工房  
(黒田 602 / ☎ 090-7674-0068)



**おいしく食べられ、美容や健康によいものを**

「他のお店にはないものを」ということで、女性スタッフからの提案で、カフェでは美容や健康に効果のある飲み物を提供してきました。

現在、開発中のコンフィチュールも、美容と健康を意識したもので、強い免疫活性力を持った「乳酸菌フェカリスFK-23」が入ったイチゴジャムです。一般のジャムよりは少し値段は高くなりますが、おみやげや自分自身へのご褒美に使っていただけたいですね。

イチゴの他にも、ぶどうやメロンといった地元の果物を使った商品も開発したいですね。これからも、おいしく食べられ、美容や健康によいものを提供していきます。



**福森 康夫さん**

**地域の食材を使い、地域を盛り上げたい！**

店がある錦生地域では、「錦生味しめじ」を作り、地域の活性化につなげようとしています。そのお手伝いができないかと、しめじを使ったお菓子を考えることにしました。

きのこ類と甘いケーキが結びつかず苦労しましたが、フランスの塩味のケーキ「ケーキ・サレ」を作ることにしました。塩や砂糖の量の加減が難しく、大勢の皆さんに意見をもらいながらようやく完成し、「錦サレ」として販売することができました。

「錦サレ」の中には、「錦生味しめじ」だけでなく、ブロッコリーやプチトマトなど近くの農家で購入した錦生産の野菜も多く入っています。「錦サレ」に限らず、他のお菓子でも地域の食材を使い、地域を盛り上げたいですね。



**小林 篤史さん**