

長門ゆずきち+長州どり チキンメンチ

山口

県食品開発協分科会で新商品披露

産学公の連携で、県産農水産物を活用した新商品開発を支援する「県食品開発推進協議会」の専門分科会が22日、県庁であり、県オリジナルかんきつ「長門ゆずきち」と県産鶏肉「長州どり」を使って商品化した「チキンメンチ」が披露された。

宇部市小串のヨシイ・デザイクス（吉井純起社長）が手掛けた。専門分科会には委員9人が出席しチキンメンチを試食。食感、味ともによくできている。「女性や脂っこいものが苦手な人にも向いている」などと好評だった。

県産品にこだわったコロッケづくりに取り組み萩市椿の食品製造会社、福八が中心となって開発。牛肉や豚肉が一般的なメンチカツの原料を鶏肉にし、さわやかな香りとまろやかな酸味が特徴の長門ゆずきちの果汁と果皮を活用することで、低カロリーでさっぱりとした味わいの商品に仕上げた。

福八の原田賢二社長は「長門ゆずきちの香りと鶏肉の食感がマッチした低カロリーな製品ができた」と自信を示した。

防府市大道の農産物直売所「ふれあいステーション DAI DO」などで販売する。販売価格は1個65円を3個パックにした冷凍で480円（税込含む）。問い合わせは福八（0800000008）へ。



長門ゆずきちと県産鶏肉長州どりを使って開発した「チキンメンチ」