

名取市みんなの「小松菜・チンゲン菜の美味！減塩料理」コンテストの
グランプリ受賞メニューに
当社の「おいしい減塩さきいか」が使用されました！

宮城県名取市で、市民向けに地元野菜と減塩食品を使った減塩料理コンテストが開催され、その入賞者の表彰式が10月7日に名取市役所で行われました。

グランプリを受賞したのは、宮城県名取北高校生のグループが考案したレシピ「海鮮風お好み焼き」。
海鮮風お好み焼きの具材に、
当社「おいしい減塩さきいか」が使用されました！



グランプリ受賞の「海鮮風お好み焼き」

【グランプリ受賞の皆さんにインタビュー！】



(左から)名取北高3年の角田花音さん、斎藤羽藍さん、稲村愛花さん、坂本理恵さん

「おいしい減塩さきいか」は、「減塩とは思えない。味がしっかりしていておいしかった。」

海鮮風お好み焼きに、さきいかを使ってよかった点は、

「さきいかと一緒に使った減塩笹かまぼこの相性もよく、海鮮風の味をうまく出せた」

グランプリ受賞の減塩メニューについて「お好み焼きなら、子供でも野菜をいっぱい食べられる。幅広い年代の人に食べて欲しい」とお話しいただきました！

【グランプリ受賞レシピ】

「海鮮風お好み焼き」は、1食(1~2人)分で食塩相当量を1.3gに抑え、野菜量は70gを確保しています。
詳細レシピについては、合食HPのレシピサイトで公開しています。

<https://www.goshoku.co.jp/recipe/sidedish/kaisenokononiyaki.html>

【宮城県名取市の公式ホームページ】

https://www.city.natori.miyagi.jp/news/node_81846