



青海苔ウインナー 田原の新名物に

料理やつまみに相性抜群

G・ファームと伊藤海苔店が共同開発

「田原ホーク」で知られる養豚業のG・ファーム(田原市田原町)と、ノリの加工販売、卸などを手掛ける伊藤海苔店(同市浦町)が、両社の強みを生かした食品「青海苔ウインナー」を共同で開発した。食に関わる企

業によるコラボは田原市内でも前例が少なく、新たな田原の名物品として期待される。

を代表するようなお土産として定着するとうれしい」。伊藤海苔店の伊藤学専務取締役は「市民が愛し、市民に愛される自慢の郷土土産にしたい」と力を込める。

「青海苔ウインナー」は、田原ホークのうま味と青ノリの風味の絶妙な味わいが楽しめる。家庭料理だけでなく、酒のつまみなどにも相性が良く、調理も手軽だ。

「青海苔ウインナー」(5本入)は25日から、市内の道の駅田原めつくんはうすと、あかはね口コステーションで50

G・ファームの鈴木美仁社長は「田原

「青海苔ウインナー」を手にする鈴木美仁社長と伊藤専務取締役

G・ファームの鈴木美仁社長は「田原

0円(税別)で販売する。(千葉敬也)