

東胆振の魅力が
ぎっしりと
つまっています

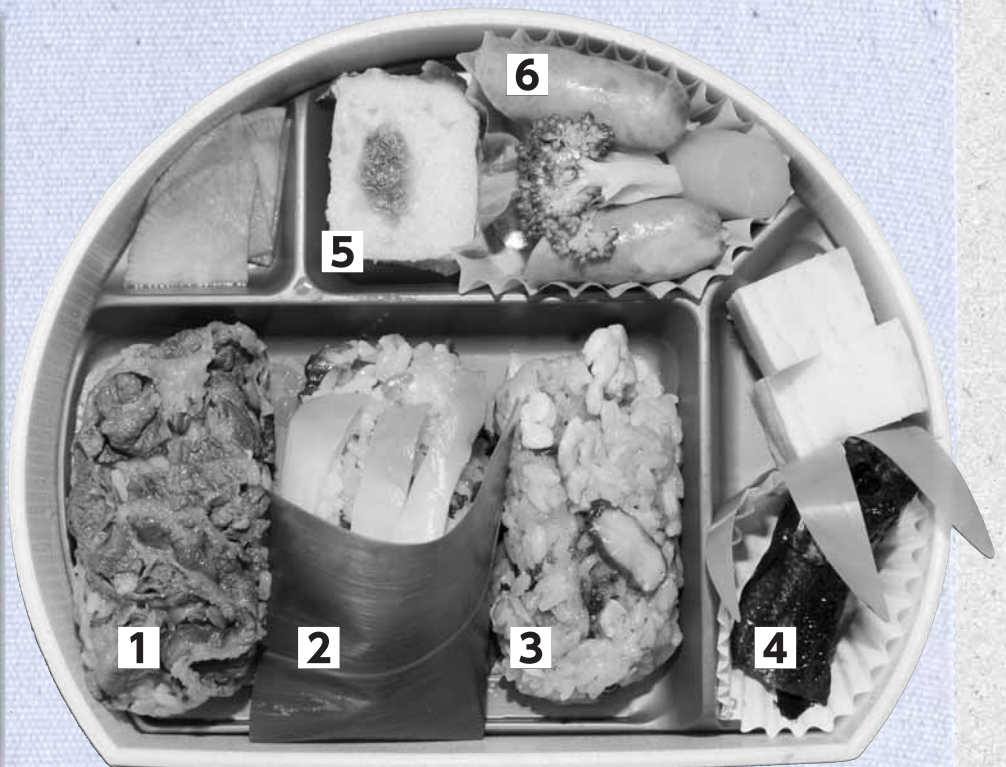
東胆振 おこわ弁当

おこわ

- 1 白老牛おこわ
- 2 ほっき (苫小牧産) おこわ
- 3 桜姫鶏 (厚真産) おこわ

副菜

- 4 ししゃも (むかわ産) の
甘露煮
- 5 ジャガイモ (東胆振産) と
クリームチーズ (安平産)
- 6 ソーセージ (安平産)

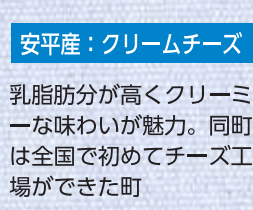


※写真は開発中のものです



むかわ産：ししゃも

地域団体商標登録「鶴川ししゃも」は全国でも非常に有名。全国から観光客が、その味覚を求め訪れる



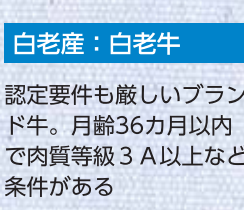
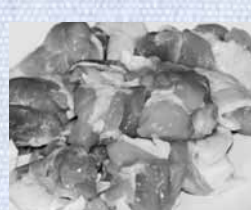
安平産：クリームチーズ

乳脂肪分が高くクリーミーな味わいが魅力。同町は全国で初めてチーズ工場ができた町



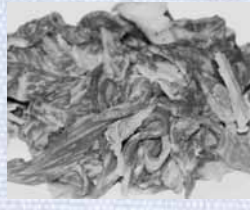
厚真産：桜姫鶏

品質改良により通常の鶏肉よりビタミンEが3～5倍と高い



白老産：白老牛

認定要件も厳しいブランド牛。月齢36カ月以内で肉質等級3A以上など条件がある



苫小牧産：ホッキ貝

タウリン・カリウムなどが豊富。特にタウリンは栄養ドリンクにも含まれる元気の源

女性をターゲットに商品開発 に取り組む

東胆振の魅力が詰まった商品開発を手がけるため、フードプロデューサーのアドバイザーを取り入れながら事業がスタートしました。

1市4町の特産品を一度に楽しめること、老若男女に食べてもらえること、特に女性に受けが良いことを考え、東胆振のお米と特産品を使用し、「おこわ」の開発に取りかかりました。

何度も試作や試食を繰り返しながら5種類のおこわを作りました。これらのおこわは、各まちの観光関係者を招いた試食会を通してさまざまな意見をいただき、現在のお弁当の内容へと姿を変化させています。



試食会の様子

おこわには高級食材を3種類 使用。味覚の違いを楽しんで

おこわに使われるお米は東胆振産でもち米は北海道産が使用されます。