

# 奥の細道

▽：県北地

方の郷土食として知られる

「いかにんじ

ん」を使った「炊き込みご飯のもと」Ⅱ写真Ⅱの販売が15日、福島市内で始まった。市内の食品販売や水産加工の卸売企業など3社がタッグを組み、古里の味わいと魅力を伝える一品とし



てPRする。

▽：いちい、福島丸公、

福島水産の3社連携で開発。泉崎村出身の料理研究家本田よう一さんが監修を務めた。いかにんじの素朴な風味はそのままにしょうゆベースで仕上げ、宮城県三陸産のカツオや昆布を具材に加えた。

▽：価格は1箱862

円。いちい各店舗やコラボセフクしまの県観光物産館で取り扱う。取り組みをとりまとめた市観光コンベンション協会の金沢千裕さん(40)は「福島といえは『いかにんじん』と思ってもらえるよう、多くの人に味わってほしい」と願っていた。