

<報道発表資料>

市民活力推進部 商工観光課

担当 課長 本田

直通 048-996-2111 (内線 332)

E-mail:shokokanko@city.yashio.lg.jp



「八潮産小松菜パウダー100%使用 八潮かりい」が完成

市では、観光客向けの新しい特産品となる商品づくりを、市内のカレー店「きーCURLY」と日本薬科大学（埼玉県伊奈町）との産学官連携で新商品開発に取り組みました。

八潮市の特産品である小松菜は、ビタミンC、カルシウム、鉄、食物繊維といった栄養素が豊富ですが、生の小松菜よりもパウダーにした方が栄養価もアップすること、また、苦味やエグ味もほとんどなくなることに着目して商品開発をしました。

新鮮な「八潮産小松菜」をパウダーにして使用したレトルトカレー「八潮かりい 小松菜×キーマ」が完成しました。

4月から、きーCURLY店舗のほか、市内スーパーやJAさいかつふれあい農産物直売所などで販売予定です。

1 経緯

日本薬科大学から本市の特産品となる新商品の開発について打診があり、八潮市商工会から紹介された飲食店と協力して新商品開発を行った。

2 特徴

新鮮な八潮産小松菜をパウダーにして100%使用。材料に小麦粉不使用。
(小松菜はJAさいかつふれあい農産物直売所の協力により購入。)

3 販売価格予定

希望小売価格650円 (税込み)

1食200グラム入り (中辛)

4 完成報告会

日 時：令和4年3月24日 (木) 午前11時から

場 所：八潮市役所3階 委員会室

参加者：きーCURLY、日本薬科大学の学生、市長

