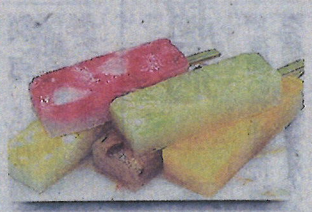
くずもちアイスやきくらげ 新特産品に

春日井商議所で認定審査会

春日井特産品認定審査会が五日、春日井市鳥居松町五の春日井商工会議所であり、松の家道宗（松本町）の「くずもちアイスひやッ葛」、鳥居松珈琲カフェベルゲン（鳥居松町二）の「生パスタ・サボテンフェットチーネ」、きくらげ専門店モーグ・マルシェ（花長町二）のきくらげ関連食品（五品）の計七品が加工食品部門で認定された。（井上喜博）

春日井特産品認定審査会でプレゼンテーションを行う業者＝春日井市鳥居松町５の春日井商工会議所で

春日井特産品は春日井ブランドの振興を図るため、特産物を材料にし、歴史的人物をモチーフにした加工食品、料理などを認定している。この日の審査会では、業者がプレゼンテーションを行い、試食した審査員が「春日井特有の郷土食と感じられるか」「創意工夫がこらされているか」「価格は適正か」など七項目について点数を付けた。



松の家道宗の「くずもちアイスひやッ葛」

くずもちアイスひやッ葛は、地産の果物を涼やかな和菓子に仕立てた点が、生パスタ・サボテンフェットチーネは、特産のサボテンをペースト状にしてパスタ生地に練り込んだ斬新な取り組みが評価された。モーグ・マルシェの生きくらげや、きくらげを使用したこんにゃく、フリーズドライのみそ汁などは、食品としての完成度の高さが得点につながった。

きくらげ専門店モーグ・マルシェの生きくらげ

認定された加工食品はパンフレットに掲載してイベントなどで配布するほか、業者は認定マークを付けて販売することができる。今回の認定で春日井特産品は五十品（二十六業者）となった。