

守口漬入り 斬新な新商品

つくね

扶桑町特産の守口漬を製造販売する扶桑守口食品（同町山那）は、大学生とコラボ開発した新商品を27日から販売する。刻んだ守口漬が入った生チョコ、ガトーショコラ、つくねの3種類で、これまでにない斬新な商品に仕上がったという。

生チョコを考えたのは、名古屋経済大（犬山市）の川添祐護さん（3年）。1月下旬に同社でインターンシップ（就業体験）した学生6人が、それぞれ新商品を考え、川添さんの生チョコが商品化されることになった。「漬物の塩分がチョコのあまみを引き立てて、一般的な生チョコよりくどさもない」と川添さん。犬山城下町にある壽俵

（水越直哉）

扶桑の企業 大学生とコラボ

屋天山庵で、ソフトクリームに載せて500円で販売する。

また愛知みずほ短大（名古屋）食物栄養専攻の学生26人も授業の一環で、同社とコラボした商品開発に挑戦。このうち刻んだ守口漬を入れたガトーショコラとつくねが新商品に採用された。ガトーショコラは同社本店にある壽俵屋扶桑総本家で1個300円（限定50個）で販売し、つくねは5月3日から犬山城下町の壽俵屋天山井上邸で定食（1800円）として提供する。いずれも販売、提供は5月6日まで。

☎扶桑守口食品 0587（93）8670

生チョコ

ガトーショコラ



守口漬を使った学生とのコラボ商品。奥は生チョコを考えた川添さん＝犬山市の壽俵屋天山庵で