

協本第一小×イオン東北

児童考案、9日まで販売

男鹿の味多彩な商品に



協本第一小児童が考案した商品をPRした販売会

男鹿市の協本第一小の児童が地元食材を使ったオリジナルメニューを考案し、チャーハンやパン、デザートなどが商品化された。県内のイオン系列店で販売されている。9日まで。

市の食育連携推進事業に参加するイオン東北(秋田市)が今年創立150周年の同校とコラボし、5、6年生が寄せた45



(上から) チャーハン、おにぎり、グラタンパン

品のアイデアから厳選した。販売しているのは、▷カニ入りしょつつる炒飯(494円)▷しょつつる入り焼きおにぎり(159円)▷しょつつる入りグラタンパン(194円)▷和梨のチーズクリームタルト(4分1カット486円、1ホール1944円)▷ブルーベリーの実たっぷりタルト(同)——の5種類。

チャーハンには男鹿のしょつつるを使い、県内一の漁獲量を誇る男鹿産ベニズワイガニをトッピングした。おにぎりやパンにもしょつつるが使われており、豊かな風味が楽しめる。タルトは男鹿市特産の梨をコンポートにしてチーズクリームを組み合わせた。地元のブルーベリーをふんだんに使ったタルトも用意した。

チャーハンとおにぎりは県内のイオン系列42店舗で販売。グラタンパンと2種類のタルトはマックスバリュ男鹿店のみで販売する。

1日は同市協本のマックスバリュ男鹿店で、メニューを考案した5、6年生が販売会を開いた。売れ行きは好調で、タルトは追加で焼き上げ補充した。

焼きおにぎりを考案した小玉瑛仁さん(5年)は「おにぎりは手軽に食べられる。しょつつるの味を感じてもらえればうれしい」、グラタンパンを考えた三浦朝輝さん(6年)は「商品をきっかけに男鹿の食材に興味を持ってほしい」と笑顔を見せた。(阿部拓郎)

(令和7年11月6日(木)秋田魁新聞記事から一部抜粋)