

We LOVE ふるさと産品通信 Saijo Food

■問合せ 市庁舎新館4階 産業政策課ブランド戦略係
TEL0897-52-1380

西条産品応援団

西条市食の創造館

皆さんは西条市に「西条市食の創造館」、通称「食創館」という施設があることをご存じでしょうか。食創館はJR壬生川駅の南側に位置しており、平成19年に食に関する新事業の創出、地元産品を活用した商品開発、食に関する情報収集、発信を目的として誕生した、西条市のふるさと産品の情報集積・発信基地です。

館内には新しい特産品を開発するためのインキュベータ室やキッチンスタジオ、食に関する展示室、特産品の販売コーナーなどがあります。

地域に根差した食の情報センター

インキュベータ室には、食材を新鮮なまま短時間で冷凍するショックフリーザーをはじめ、一般家庭にはない珍しい機器類が整備されており、ここから新商品、新メニューのヒントを得ることができます。

キッチンスタジオでは、西条のふるさと産品を使った料理講習会や料理教室を行っており、初心者からプロの方まで年間4,000人以上の皆さんが利用しています。産品の活用方法を学びながら、その魅力を新発見・再認識し、産品に対してより強い愛着を持っていただいています。

食創館では、これまでに蓄積した食関連情報やノウハウ、ネットワークにより、商品開発、マーケティング、販路開拓などの支援を行っています。身近にある西条産品を有効活用し、新しいふるさと産品の開発をめざす事業者や、「西条のふるさと産品の活用方法をもっと知りたい」など、食に興味のある市民の皆さんのご利用をお待ちしています。まずはホームページで利用方法をご確認の上、以下よりお問い合わせください。

■問合せ 西条市食の創造館（三津屋南2-54） TEL0898-65-7150

ホームページ <http://www.shoku-souzou.jp>

メール配信登録 <http://www.shoku-souzou.jp/html/mailmag.html>



メール配信
はこちら

食創館
がお届
けする

旬のふるさと産品の活用術

冷凍いちごの作り方



旬の時期に冷凍保存をしておくと、ジャムやシロップ、スムージーなどで旬の味を長期間楽しむことができます。

<作り方>

- ①いちごを洗ってへたを取り、1粒ずつ水気を丁寧にキッチンペーパーで拭き取る。
- ②タッパーに、いちご同士がくっつかないように並べて、冷凍する。
- ③いちごが凍ったら、食品保存用の密封袋に入れて空気を抜き、冷凍庫で保存する。

こうして作った冷凍いちごを活用したメニューを、次回以降に皆さんにお届けしますので、お楽しみに!!