



たこ焼き風に味付けした「たこ揚げクン」を手にする園児たち

かね久・鐘崎 共同開発

魚の甘い味 たこ揚げクン 「おいしい」

仙台の幼稚園で試食会

若い世代の魚離れを回復させようと、食品卸売業のかね久(仙台市)は9日、仙台市若林区のエコールノワール幼稚園(園児119人)で、かまぼこ製造の鐘崎(仙台市)と共同開発した商品「たこ揚げクン」を園児たちに振る舞

った。
たこ揚げクンは食材利用の少ないタコの皮を使い、甘みのある魚のすり身を混ぜて揚げた。

アレルギーのある園児やイスラム教徒の子に配慮し、卵不使用のマヨネーズやハラルの認証ソースを用意。子どもたちがたこ焼き風に味付けをして食べた。年長の岡田乃愛ちゃん(6)は「魚の甘い味がおいしかった」と喜んだ。

遠藤伸太郎社長は「たこ焼き感覚で気軽に食べてもらい、魚の食文化を次代につなげたい」と語った。

せんだい

