守口漬で 食べ歩きスイーツ

名経大生考案 コラボ商品 犬山城下の店で販売

扶桑町特産の守口漬を使った新商品を、扶桑守口食品（同町山那）と名古屋経済大（犬山市内久保）の学生が共同で考案した。犬山城下町の同社店舗「壽俵屋（じゅひょう）犬山庵」で販売するため「食べ歩きできるスイーツ」を目指し、守口漬を使ったマカロンやクリームチーズなど、ユニークな発想のコラボ商品が生まれた。

守口漬は年配層になじみのある食品で、いかに若い人たちに親しんでもらうかが課題。そこで、学生の感性と柔軟な発想を生かし、八月下旬に同社でインターンシップ（就業体験）をした学生六人に、それぞれ守口漬を使った商品を一品ずつ考案してもらった。

学生のレシピに社員がアレンジを加えた商品は、主に守口漬を細かく刻むなどしてまぜ込んである。十月から販売が始まっていて、一～七日はチョコ、団子を販売し（終了）、八～十四日はクリームチーズ、焼きそばサンド、十五～二十一日はマカロン、バターサンドを店頭に並べる。

焼きそばサンド（税込み五百円）は、法学部四年の大野智史さん（22）が考案。細切りにした守口漬と焼きそばを米粉パンで挟んだ商品で、「漬物と相性がいいと思い米粉を使った。男性をターゲットに、がっつり食べられる焼きそばを挟み込んだ」と語る。八日に店頭に並べるとすぐに売り切れたという。

同社で販売を担当する江口真瑚さんは「今までになかったアイデアで、若い人が立ち止まってくれている。反応が良ければ、今後も販売していきたい」と期待した。

（水越直哉）

守口漬のスイーツを考案した（左から）大野さん、リョン・ティ・トゥオンさん、片山小太郎さん＝犬山市犬山の「壽俵屋　犬山庵」で