

報道関係者各位

令和6年10月1日

～舞鶴市・高浜町連携レシピ開発事業～

高校生考案「ととたるサンド ～舞鶴と高浜をつなぐ ^{とと}魚ミンチ～」を 10月5日(土) かたふりフードフェス in 舞鶴 にてプレ販売！

舞鶴市・高浜町・東舞鶴高校が連携して開発に取り組んでいる「ととたるサンド」のプレ販売を「かたふりフードフェス in 舞鶴」にて行いますので、お知らせいたします。

当日は、東舞鶴高校生徒が、購入者を対象としたアンケート調査を実施します。

1. 日時 令和6年10月5日(土) 10:00～15:00
2. 出店内容 東舞鶴高校生徒が考案したレシピを基に、㈱農業法人ふるるが調理した商品を「かたふりフードフェス in 舞鶴」内の舞鶴ふるるファーム出店テントにて、東舞鶴高校生徒も参加し、プレ販売を行います。
なお、当日は購入者へのアンケート調査も実施し、回答結果をもとに、10月中旬以降、ブラッシュアップを図り、レシピ完成を目指します。

3. 出店場所 赤れんが博物館前広場（舞鶴ふるるファーム出店テント）

4. 商品概要
- 【商品名】 ととたるサンド
- 【キャッチコピー】 舞鶴と高浜をつなぐ ^{とと}魚ミンチ
- 【価格】 500円(税込)
- ※当日は報道機関の皆様向けに試食を準備しております



【特徴】

- ・万願寺とうがらしや魚ミンチなどを混ぜたパテ状のものを揚げ、キャベツ・タルタルソースと一緒にパンに挟んだ商品
- ・魚の風味が残るカツとさっぱりしたタルタルソースが絶妙にマッチする逸品
- ・万願寺とうがらしは、舞鶴ふるるファームで取り扱う規格外農産物を使用
- ・魚ミンチ(※)は、シーフードマーケット UMIKARA(高浜町)で出た魚の端材を使用

※高浜町地域商社㈱まちからが製造している「ととミンチ」。

低未利用魚とされているエソ・しら・サゴシにゲソを加えた商品



SDGs 未来都市

舞鶴市 観光振興課(担当:竹原、松岡)
〒625-8555 舞鶴市字北吸 1044
TEL:0773-66-1024、FAX:0773-62-9891
E-mail:kankou@city.maizuru.lg.jp

5. その他

【舞鶴市・高浜町連携レシピ開発事業について】

①目的 規格外食材等を活用したグルメ商品開発に取り組むことで、舞鶴市・高浜町の魅力を発信するとともに、東舞鶴高校との連携により、次世代を担う学生の両地域への関心を高め、ふるさとへの愛着醸成を目指すもの。

②事業内容 舞鶴市（舞鶴ふるるファーム）で扱う規格外農産物や、高浜町（シーフードマーケット UMIKARA）で出た魚の端材などを活用し、下記商品のレシピを開発。なお、商品コンセプトやレシピ開発は、株式会社農業法人ふるる監修のもと東舞鶴高校の学生が探求学習の一環として取り組み、最終的にはレシピを公開し、両市町各店舗での提供店を広げていくことを目標としています。

③事業スケジュール

8月30日 ～9月26日	東舞鶴高校授業を3回実施し、商品レシピなどを検討
★ 10月5日（土）	<u>「かたふりフードフェス in 舞鶴」にて試作品のプレ販売</u>
10月19日（土）	<u>「たらふく市場1周年・ふぐまつり・産業まつり」@高浜漁港でのプレ販売（はもと加工販売所）</u>
10月中旬以降	東舞鶴高校授業数回実施予定（商品レシピ等検討）
12月頃	完成した商品のレシピ公開予定

④東舞鶴高校授業の様子



SDGs 未来都市

舞鶴市 観光振興課（担当：竹原、松岡）
〒625-8555 舞鶴市字北吸 1044
TEL: 0773-66-1024、FAX: 0773-62-9891
E-mail: kankou@city.maizuru.lg.jp