

# 県産マダイで欧風缶詰

## 宇和島水産高×「愛南サン・フィッシュ」ECサイトなどで販売

宇和島水産高校(宇和島市)と養殖魚の加工販売「愛南サン・フィッシュ」(愛南町)は、日本一の生産量を誇る県産マダイを活用した缶詰「鯛がキューピッド」がキューピッドを共同開発した。商品はパエリア具材とアックアパッツアの2種類あり、発売日の11日、同校水産食料の生徒や関係者が県庁を訪れ、魅力をアピールした。



愛南サン・フィッシュと宇和島水産高校が共同開発した缶詰「鯛がキューピッド」

## 県庁訪問 魅力アピール



通常は廃棄するアラや中骨もだし汁を取る際に使用したという。パエリアの具材は県産のエビやトマト、パプリカも使用。スパイスも利かし、炊飯器で米と一緒に炊き上げるだけで本格的なスペイン料理を楽しめる。アックアパッツアは鮮度の高いマダイの切り身をアサリやトマトと一緒に煮込み、うまみを凝縮させた。中村さんは「マダイのおいしさが際立ち、

11日の販売報告会では同校2年の土居三貴さん(17)と山下羅衣さん(16)があいさつ。土居さんは「若いカップルをターゲットに、インスタ映えするおしゃれな食べ物を作ろうと思った」と狙いを明かし、山下さんは「だしに使う中骨からマダイのうまみを出すために、あぶったり焼いたりと試行錯誤した」と工夫点を話した。

缶詰はともに1缶850円。「えひめ愛顔(えがお)の観光物産館」(松山市大街道3丁目)のほか、電子商取引(EC)サイト「愛ある愛媛いいよかん」や全国のスーパーの愛媛フェアなどで販売する。(伊藤義樹)

11日午後、県庁