



岩手

地元宮古の高校生と
復興の願いをこめて
三陸の恵みから誕生した
「いわて宮古の海プリン」

岩手雪販

東日本大震災から2年が経ち、地元経済の復興に向けて、岩手雪販(岩手県宮古市西町、西村義浩社長、0193・62・3157)は、積極的にさまざまな新商品の開発を行っている。

その中でも、「いわて宮古の海プリン」は、岩手県産の牛乳と、宮古の海水(重茂半島沖合)から採った塩を100%使用し、塩の爽やかさがミルクの濃厚さを引き立てる新感覚プリンであり、大好きな故郷「宮古」の一日も早い復興を願って誕生した、同社を代表する商品である。

この「いわて宮古の海プリン」は、岩手県立宮古水産高等学校水産物有効利用研究班の3名の生徒たちと協力して、配合からパッケージデザインに至るまで何度も改良を重ねて開発された、いわば、高校生と同社の知恵とアイデアの

結晶である。

「三陸宮古復興市場(<http://www.miyakomall.jp/>)」や、東北企業の販路拡大を応援するためのカタログ「しんきんの絆」だけでなく、上野駅中央改札外のグラウンドコンコース「のもの」ショップでも購入することができる。

「宮古市には、『浄土ヶ浜』などの自慢の風景がたくさんあります。このような宮古の素晴らしい景色を連想しながら『いわて宮古の海プリン』をお召し上がりいただけたらと思います」と西村社長は語る。

今年の4月からは、「いわて宮古の海プリン」の開発に携わった生徒の1人が就職し、同社の一員として西村社長と共に新たな商品の開発に取り組んでいる。

同社では、「いわて宮古の海プリン」の他にも、「いわて大東の玄米プリン」など一度食べたらくせになる商品を数多く揃えている。是非一度、ご賞味いただきたい。



いわて宮古の海プリン



海プリンの開発を担当した山本さんと西村社長