

ファーストフードメニュー
を発売

パン・菓子類製造販売の(株)敬明（けいめい、合志市幾久富、野本宗一郎社長）は9月1日、テイクアウトのファーストフードメニューを発売した。

発売したのはハンバーガー1480円、ホットドッグ420円、ホットサンド380円、ミネストローネ250円の4品。パンは同社が製造し、材料に(有)コーシン（菊陽町）の豚肉をハンバーグの合いびき肉やホットドッグのソーセージに使用。県産トマトを使用したケチャップ、ハンバーグソース、ピクルス、ボロネーゼソースも同社で製造するなど手作りにこだわったという。同社経営のパン店フエテ・ド・パンで販売し、注文を受けてから製造する。

ジャムとディップの新商品
を販売

また同社は10月1日、ジャムとディップの新商品を販売した。

商品名は「フィールドジュエリー」で、第1弾は5種類。「南阿蘇産イチゴと

ナッツのジャム」は、水耕栽培の四季成りイチゴを使用し、酸味を生かしながらラム酒と合わせてナッツの食感を加えた。「熊本マンガーとバナナジャム」はマンガーを使い、バナナとパインナップルでミックスジュースのように懐かしさを感じる味に仕上げたという。

「熊本レモンのマーマレード」は、レモンの酸味を生かすため長時間煮詰めることで、とろつとした粘りを出した。「熊本イクリ&ミルクジャム」は、イクリ（スモモ）の酸味に練乳ミルクの甘みを加え、好みでジャムとミルクをかき混ぜて食べる。「熊本パセリ&オニオンディップ」は、パセリをオニオンガーリック入りのオリーブオイルであえた。140グラム入りで、価格は各750円。店頭や、イベント会場などで販売するほか、パン店やカフェなど委託販売者を募集している。同店は、合志市で生産された食材を使った料理や加工品を提供・販売する店舗に対し、合志市が認定する「合志のうまかもん店」の登録第1号店。地産の食材を使った商品開発に取り組んでいる。