

柳川産海苔の風味を存分に味わえる「生海苔ピザ」



生海苔とピザ 相性抜群の味わいをぜひ

中村学園短期大学の教授であり、やながわ食の学校長、そして柳川観光大使でもある三堂徳孝教授らが開発した「生海苔」は、長年の研究によって一番おいしい状態かつ使いやすいかたちに海苔^{のり}を冷凍加工したものです。先日、両開の生海苔加工場で実際に加工作業を体験してきました。工場ですぐ驚いたのが、衛生面の厳しさ。髪の毛1本も見逃さないほどの管理体制でした。また、海苔は鮮度が命というだけあって、作業員の皆さんの手際の良さは圧巻。私は流れ作業についていくのに必死でした。出来上がった生海苔は、なめらかで旨みたっぷり。加工の大変さを体験した私にとって納得のおいしさです。この生海苔を使った新商品「生海苔ピザ」が、やながわ食の学校で誕生しました。監修は薬院にあるイタリアンレストラン ^{ラ カーサ ディ ナオ} La casa di Nao の石橋尚幸オーナーシェフ。3月の柳川むつごろうランドにぎわいイベントでは、たくさんの人にこのピザを味わっていただき大好評でした。4月以降もむつごろうランドでピザを味わえる企画をやっていく予定です。



齊藤 千絵 (33 歳)

【プロフィール】市水産振興課に所属。食と人材づくりのコーディネーターを担当