

節目おいしくハピまん・鶏まん・鶏まん 25日登場

今年で開店30周年を迎えた木野農協系スーパー・ハピオ(音更町、黒田浩光社長)と、開所10周年を迎えた東洋食肉販売十勝事業所(帯広市、片山丈浩所長)はそれぞれ、記念企画として新商品の中華まんじゅうを開発した。

(児玉未知佳)

ハピオ30周年↓オニオンハムチーズ 東洋食肉10周年↓チーズダッカルビ風



新商品の中華まんじゅうを手にする関係者

ハピオは2019年に商品化した人気のチーズまん「ハピまん」の新シリーズとして、約1年かけて「ハピまん オニオンハムチーズ」(356円)を開発した。生ハムの塩味と、音更町産加熱加工用タマネギ「ゆめせんか」の甘み、3種類をブレンドした十勝産チーズのうま味が一つになった中華まん、鳥海正行部門統括取締役は「原料のうち約83%が十勝産。管内外に自信を持って販売できる商品ができた」と話している。

ハピまんの製造を担う東洋食肉販売十勝事業所は今回、自社商品として「鶏まん チーズダッカルビ風」(324円)を開発した。

道産桜どりのひき肉が入ったあんはコチユジャンなどで韓国風に味付けし、チーズのまろやかさで辛味を抑えることよって、子どもから大人まで食べられるよ

うにした。

両商品とも、ハピオやとかち物産センター(JR帯広駅エスタ東館)、新千歳空港の千歳VALLEYsなどで25日から販売する。広域連携で地場産品の販路拡大に取り組む「北海道フードアライアンス」の一環で開発されており、道外

や海外でも販売したい考え。