

高級魚 ほんもろこ

豊川市ふるさと納税の「お礼の品」を豊川市へ寄附いただいている市内の事業者の方々にお礼の品への想いをインタビューさせていただいているこの企画、今回は「高級魚ほんもろこ佃煮」を提供いただいている「株式会社SUN コーポレーション」の小野さんにお話を伺いました。

それでは、どうぞ！

お礼の品の「ほんもろこ佃煮」に使用しているほんもろこは、浄水器を使用して水質管理された水で養殖しているため、臭みが全くありません。

愛知県は昔から、佃煮の生産が盛んに行われていました。そこで、この豊川市で育てたほんもろこを佃煮にしました。



薄めの味付けに仕上げた佃煮は、魚の味をしっかりと楽しめます。佃煮なので、手軽に持ち運ぶことができ、日持ちもするため、将来的には、豊川の新たな土産品になればいいなと思っています。

お礼の品を通じて、「ほんもろこの佃煮！？こういうものも豊川にはあるんだ！」と豊川市の新しい発見となればと思います。

インタビューありがとうございました。

休耕田で養殖される場合が多いほんもろこ。水質管理されて養殖されたものは珍しいとのことでした。豊川市の新しい魅力のひとつになればと思います！

