

いなりずし 会社の枠超えPR

油揚げなど製造のみずずコーポレーション(長野市)は、全日本いなり寿司協会の記念

日登録した2月11日の「初いなりの日」に合わせ、食品関係企業やスーパーとの協力でいなりずしのPR活動を展開している。8日には、給食受託サービスのミールケア(同)が長野市のホテルメトロポリタン長野内で運営するカフェレストラン「アイリス」で、記念日に合わせて提供しているオリジナルのいなりずしを担当者がアピールした。

いなりずしは、油揚げを味付けしたみずずコーポレーションの「いなり揚げ」を使い、ミールケアの白石健次総料理長がレシピを考案。新シヨウガの甘酢漬けのみじん切り

みずずコーポ 11日の記念日に向け 新レシピ提案 飲食店で提供も

ホテルメトロポリタン長野のカフェレストランで提供しているいなりずしとソバいなり



と、いった白ごまを酢飯に混ぜた。ワサビを利かせた和風ソースをあえたそばをいなり揚げに詰めた「ソバいなり」

も用意。11日まで、朝食とランチのビュッフェで提供している。

また八幡屋儀五郎(長野市)は長野市大門町の本店で11日まで、いなり揚げを使い、自社のふりかけ「七味ごま」を酢飯に混ぜたいなりずしのレシピカードを店頭に設置。みずずコーポレーション広報部の遠藤清志部長は「初いなるの日を大勢に知ってもらい、いなりずしを食べてほしい」と話している。