

三八五フーズ 地元食材生かしメニュー開発

アスリート「食」で応援

八戸

八戸市の三八五フーズ(沖本直人代表)は5日、YSアリーナ八戸で、アスリート向け「食」の面からサポートしようと試作したメニュー「八戸・勝ち飯」の試食会を開いた。アイスホッケー選手や大学生らが地元食材を生かし、栄養バランスの整ったメニューを味わった。(松橋瑠偉)

選手ら試食「食べやすい」



地元の食材を生かしたアスリート向けメニューを試食する参加者

メニューは、同社と栄養プロ
グラム「勝ち飯」を提供する味
の素(東京)が約2カ月間かけ
て開発。八戸産のサバや田子産
のニンニクを使った「さばのト
マトパスタ」や、青森県産豚ロ
ースに南部太ねぎを添えたソテ
ーなど全5品。

試食会には、八戸学院大スピ
ードスケート部やアイスホッケー
ーアジアリーグの東北フリーア
レイズの選手ら約20人が参加。
各メニューの説明を見ながら、
おいしそうに料理を頬張った。
試食した同部4年の杉浦美咲
さん(22)は「厳しい練習後は食
欲が落ちることが多い。メニュ
ーは食べやすい味で、激しい練
習の後でも食べやすそう」と感
想を語った。

さばのトマトパスタは今月中
旬から下旬にかけて、同アリーナ
内の「カフェブランチ長根EC
HOES」で提供する予定。