

ヨコスカ産の大根葉・佐島のサバを粉にしました! 新商品・新メニュー試食会開催



『地元で愛され、地元で消費される』商品を作ろう!

「地産地消」の推進にあたり、横須賀市・よこすか葉山農業協同組合・横須賀市漁業振興協議会と連携し、検討していくなかで大根の葉と佐島のサバを「粉」にすることで新しい商品やメニューを開発することにいたしました。

今回は賛同して下さった事業者の試作品をご披露します。ぜひ、取材していただき、横須賀の地産地消活動をひろげていただければと思います。

【日 時】 1月28日(金) 15:00～16:30

【会 場】 横須賀海軍カレー本舗 2階

- 流通にのらない大根の葉、規格外のサバを「粉」にしたプロジェクトと特殊技術の紹介
- 市内の事業者による試作品の発表、試食。

本件担当：横須賀商工会議所情報企画課 小幡 TEL：823-0421 FAX：823-0401



取材申込書 FAX046-823-0401

媒体名		部署	
事業所 所在地			
お名前	お名前(フリガナ)		
電話番号		E-mail	@

*1月25日までに fax または
メール (ysukasan@yokohamalab.jp) でお申し込みください。