

「男のそそり雑炊」ぜひ味わって

津山商高生3人が考案

24日から居酒屋で提供

の特産品を使ってまちを元気にしたい。より

多くの人に味わってもらい、人気メニューになってほしい」と期待する。

同店 ☎2400
の営業時間は午後6時～11時。店休日は日祝。

津山商業高校地域ビジネス科3年生3人が考案した「津商飯」男のそそり雑炊M・O・M／作が、24日から大手町の居酒屋「憩い屋 颯花(そっか)」で提供される。

津山の食肉文化 牛そそり肉使用

牛テールスープをベースにした雑炊に、津山の食肉文化の一つである「そそり肉」と津山産シヨウガを使った「牛そそり肉のシヨウガ煮」をトッピングした新メニュー。ネーミングに凝り、校名や3人のイニシャルを入れた。価格は650円(税込み)。

商品化される「津商飯」男のそそり雑炊M・O・M／作」と考案した3人



同店に17日、商品開発を手がけるベンチャービジネス科目の担当教師3人を招待して試食会。松田こずえ教諭

(39)は「甘辛い味付けの肉と、それを引き立てるスープ、ご飯がからみ合いおいしく、食べごたえもある。飲んで

だあとの締めの一品に持ってこいですね」と話した。考案したメンバーの前原法之さんは「津山