

津山商業高（津山市山北）地域ビジネス科の3年生3人が、作州地域ならではの食材・牛の骨周りの「そずり肉」と津山産

シウガを使った雑炊「津商飯」～男のそずり雑炊M・O・M／作」を考案、地元の飲食店で24日から提供される。（小畑誠）

そずり雑炊食へて

津山商高3年生3人考案



「そずり雑炊」をPRする（右から）小原君、皆木君

前原法之君と小原達也君、皆木健匡君「いずれに」した雑炊に、しょうゆなどで甘辛く味付けした

斬新なメニュー 地元飲食店で24日から提供

「牛そずり肉のしょうが煮」をトッピングしているのが特徴。前原君らのアイデアを基に、牛肉料理をメインに扱う居酒屋「憩い屋 颯花」（大手町）の山崎朋子店長（33）らがアレンジを加え、店で売り出すことにした。

「若い感性を生かしたシンプルで斬新なメニューに仕上がった」と山崎店長。「M・O・M」は3人のイニシャルから取り、価格は650円。

17日には同高の教諭3人を招いて同店で試食会を開催。「そずり肉がご飯とうまくからんでおいしい」「飲んだ後の締めにあう」とお墨付きを得た。

皆木君は「自分たちで考えた料理が商品化されるのは貴重な経験。大勢の人に味わってもらい、津山のPRにつながるれば」と発売を心待ちにしている。