

# JKドッグ召し上がれ

## 30日に初披露 次郎柿とバナナ使用

「広報室」メンバー 豊橋百億人とタッグ

豊橋市を現役女子高生(JK)の視点でPRする「豊橋市役所JK広報室」は東三河の農業生産者らでつくる「豊橋百億人」とタッグを組み、オリジナルグルメを開発、豊橋市のまちなかで30日に行うイベント「ハロウィン・ナイト・パーティー」で初めて披露する。

(飯塚雪)

すでに完成したから揚げに加え、現在はアメリカカンドッグのウインナーの代わりに果物を入れたスイーツ「フルーツアメリカンドッグ」の開発を進めている。

果物好きな女子ならではのユニークな発想に加え、食べやすさやボリュームでもめめる商品。これまで中の果物を次回試食し、特産品の次郎柿とバナナに決めていた。

26日夜、同市豊城地区

市民館に集まったメンバー5人は、トッピングなどを検討。米農人の安田仁さん(清須ライスセンター)の助言を受けながら、次郎柿とバナナに豊橋産のコメを使った米粉と卵、牛乳などを混ぜ合わせた生地をつけて揚げた。

バナナはチョコレートとカラフルなチョコスパレーを施し、SNSに写真を投稿しなくなるよう



「JKドッグ」の商品開発をするJK広報室メンバーら＝豊橋市豊城地区市民館で

仕上げた。揚げたてをほおぼりながら、バナナの大きさをチョコとの相性を確認した。次郎柿は、奇抜さ

しいけれど柿の味が消される。「量を調整してみたら」など意見を交わした。

商品名は「JKドッグ」に決定し、試した味はすべて採用した。高校3年のまっけさん(17)は「豊橋のものをたくさん使いたい」と話した。新たな豊橋の名産品になってほしい」と話した。

イベントは30日午後5時～同8時、豊橋市駅前大通りの狭間児童広場と開発ビルで開催。

オリジナルメニューは「JKドッグ」と、市内の養鶏場の鶏肉を使ったから揚げ「アゲアゲ揚げ!」の2つを同広場で提供する。から揚げは無農薬レモンでおなじみの河合果樹園のレモンを使ったレモン塩味など5種類を用意。

広場ではステージイベントとして、10～20歳代を中心としたダンスやバンドな4組が出演。開発ビルは計画が無料で体験できる。