

キジメニュー

試食し商談

高知県の町手箱建設

高知県で知名度の高いキジの新料理を開発し広めようといの町の街手箱建設は25日、高知市でキジメニューの試食発表と商談会を開いた。飲食業者や食品関連事業者ら約100人が参加。県内ホテル、レストラン10事業所のシェフが開発した「きじ飯」など11種類の新メニューを試食し商談を進めた。

試食した市内の飲食店を経営する女性は「キジ料理は若い女性に喜ばれるのではないか。店の定番料理に育てたい」と話した。

手箱建設の山本周児社長は「自然豊かな山地で育ったキジを『献上手箱きじ』としてブランドに育て県の基幹産業に育てたい」と期待する。

いの町本川地区ではキジを約4500羽飼育。専用配合飼料と無農薬野菜、特産梨「新高」、ブドウなど高級果実で飼育する。