



きっずベジ野菜ソーセージ

一つ一つ手作りでソーセージを作る古賀広宣さん。「きっずベジ野菜ソーセージ」は、野菜ソムリエでもある古賀さんが、地元産の野菜を厳選し、子どもの大好きなソーセージと合わせた一品です。もうひとつのこだわりは、「無添加」であること。添加物や保存料を使っていないため、鶏肉と野菜の自然な味わいに仕上がっています。

思いきり

今月は「きっずベジ野菜ソーセージ」を作っている、「となりのグリル」の古賀広宣さんを取材しました。

地

元の食材を使用した「安全な食事」を提供したいと、古賀さんは農園野菜と採れたて素材の鉄板焼の店、となりのグリルを始めました。お店をやっていく中で、子ども連れのお客さんで、アレルギーなどのために他の子と同じものが食べられない子どもを見かけることがあったそうです。きっずベジ野菜ソーセージはこうした子どもたちにも「おいしいソーセージを食べしてほしい、喜ぶ顔がみたい」との思いから、卵や乳製品などアレルゲン物質をできる限り使っていません。また、食育ソムリエでもある古賀さん。野菜はニンジン、小松菜、タマネギ、ブロッコリーなど旬のものを使い種類も豊富。野菜が大好きな子どもにもなってほしいとの願いが込められた一品です。

問い合わせ となりのグリル 花見が浜2-7-13
☎ 72・4200

福津の極み



▲旬の野菜が3～5割配合されたきっずベジ野菜ソーセージ。軽く焼いて食べるのがおすすめです。

発行



福津市

〒811-3293 福岡県福津市中央1-1-1

☎42・1111(代表)

編集

まちづくり推進室

印刷

久野印刷株式会社

