

彦根総合高校×山中商会 学校と地元企業がタッグ！

**国スポ・障スポを応援！アスリートに必要な栄養たっぷりの
『TOPPA カレー』にオリジナル赤こんにゃくを提供**



■当店の赤こんにゃくを使用した TOPPA カレー

■彦根総合高校の皆さん

彦根市で、来年創業 80 周年を迎える老舗蒟蒻店 山中商会（代表：山田 順彦）と申します。赤こんにゃくは鉄分を含むため赤色となり、当店では、これまで赤鬼と恐れられた彦根藩主井伊直政公の「井伊の赤備え」にあやかり様々な赤こんにゃくを作ってきました。

とくに当店の赤こんにゃくは独自の製法で舌触りがなめらかで、歯ごたえがしっかりしており市内では学校給食に地元食材としての提供や、市内・県外ふくめ全国から愛されております。

当店の赤こんにゃくの特徴はマンナン成分（食物繊維）が豊富に含まれており、しっかりとした歯ごたえを実現しているため、これまで肉の代用としてのヴィーガン商品『植物由来のこんにゃくジャーキー』（販売元 株式会社東京バル）への原材料提供など新たな赤こんにゃくの形を創造してまいりました。

そしてこの度、【彦根総合高校 フードクリエイト科】にお声かけをいただき、アスリートに必要な栄養素が含まれ、ほどよい食感を実現した『TOPPA カレー』専用の赤こんにゃくを開発・提供いたしました。

この商品・サービスを通じて食の多様化に対応した商品提供をしていきたいと思っています。つきましては、ぜひ取材の程、宜しくお願いします。

【ここがポイント！】

彦根総合高校 フードクリエイト科では、国スポ・障スポを応援する一環として、アスリートに必要な栄養が含まれた「TOPPAカレー」を開発。

近江の伝統食材「赤こんにゃく」は豊富な食物繊維や鉄分が含まれている。中でも山中商会の赤こんにゃくは成分・食感が一番合うということと、地元彦根の食材であることから、学校より直々にオファーいただきました。試作を重ね、ほど良い食感が残るTOPPAカレーに相応しいオリジナルの赤こんにゃくを提供しています。



【今後の展開について】

滋賀の名産品である赤こんにゃくを、普段の食卓を彩る健康食品として消費者の皆様にご愛顧いただける商品展開を進めてまいります。

SNS（Instagram）では、当店の赤こんにゃくを使用した料理の投稿等を紹介中！是非ご覧ください。

@hikonenoakakon



商
品
情
報

「TOPPA カレー」
彦根総合高校受付・イベント等にて限定販売（税込 500 円）
《商品に関する問い合わせ》
学校法人 松風学園 彦根総合高校 フードクリエイト科
TEL／0749-26-0016

＜本件に関してのお問合せ先＞

山中商会（広報担当：山田） 電話：0749-22-1053

住所 〒522-0087 彦根市芹橋 2-8-2

※本プレスリリースに使用したカレーの写真は撮影用のものです