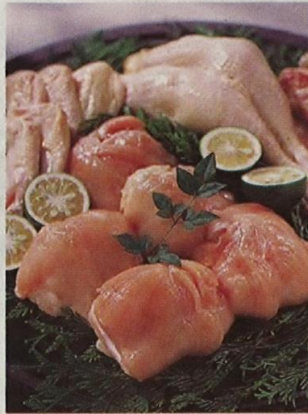


唐津港などに寄港し日本一周する「ばしふいっくびいなす」



日本一周豪華客船



豪華客船の食材に採用された「みつせ鶏」

ヨコオフーズ(本社・鳥栖市)が生産販売する「みつせ鶏」が、日本一周する豪華客船の食材で、同社は自社ブランド

メニューに「みつせ鶏」

を採用された。自社製品を全国にPRする絶好の機会として期待している。

「みつせ鶏」は大阪市の日本クルーズ客船が運航する「ばしふいっくびいなす」で味わえる。船旅は9月18日に横浜を出発。九州・山陰・北海道を経由し、10日間日本を一周する。寄港先の名産品を食材に活用する点がクルーズ

来月22日 唐津入港で登場

の魅力。9月22日に唐津港に入る予定で「みつせ鶏」は同日夜、ご当地メニューとして登場する。乗船する飯田康弘総料理長は「佐賀は牛や海産物のイメージが強いが、みつせ鶏もそれに負けない食材。素材の良さを十分に引き出したい」と話す。クルーズの問い合わせは日本クルーズ客船、フリーダイヤル(0120)0173833。(大阪支社・澤登滋)