

新潟県立海洋高等学校と連携して 鰐寿司 を 商品化！

ホテルハイマート1階駅弁売り場・上越妙高駅内「山崎屋」で販売中！

高田農業高校は、令和6年度より、文部科学省委託「マイスター・ハイスクール普及促進事業」において、拠点校である新潟県立海洋高等学校より技術などの普及を受けながら連携事業を実施してきました。

その一環で、取り組んできたプロジェクト「新潟オリジナル鰐寿司の商品化」がついに結実し、直江津駅前ホテルハイマート1階駅弁売り場と上越妙高駅内「山崎屋」にて、駅弁として販売されています！



高田農業高校が作成に携わった弁当掛け紙(抜粋)

商品名は「新潟いただきマス寿司」。すべて新潟産の素材で作られています！

ネタは、「佐渡荒海サーモン」を魚沼地域の雪室で発見された乳酸菌「ウオヌマ株」がつくる乳酸で酸味を付け、ご飯は、高田農業高校のGLOBALG.A.P.認証取得「コシヒカリ BL」を使用。



新たな新潟県の特産品を目指して今後も宣伝活動を実施していくます！ぜひ、ご賞味ください！！