

コメ 東広島
カラ ご当地グルメ

コメカラ

参加店

大募集



参加無料

東広島商工会議所商業部会では
飲食分科会「西條お酒とお米の会議所」を組織して
ご当地グルメの開発に取り組んでいます。

この度考案したコメカラの基本レシピをもとに
たくさんのお店に色々なコメカラを扱っていただき
街全体が活性化することを目指しています。

カリッとヘルシーな唐揚げ

コメカラとは、西條酒と米粉を使った唐揚げのことです。
材料は鶏肉に限りません。
カリッとした食感が特徴で、冷めても食感が長持ちします。
また、米粉は小麦粉に比べて油を吸収しにくいので、
低カロリーでおいしくいただくことができます。

- 条件① 西條酒と米粉を使った唐揚げを提供すること
- 条件② 東広島商工会議所の会員企業であること

※ 参加店にはノボリとステッカーを配布します。



申込期間	随時募集中
申込方法	下記事務局までご連絡ください。
事務局	東広島商工会議所 産業振興課 (西條お酒とお米の会議所 事務局)

◎TEL ▶ 082-420-0303
◎FAX ▶ 082-420-0309