

地産地消で地域を応援! 学生たちがGWの千葉を盛り上げる! 千葉県山武市産のネギ、いちご、菜の花をドレッシングとして商品化

千葉商科大学(学長:原科幸彦)人間社会学部(学部長:鎌田光宣)の勅使河原隆行教授ゼミナールは、地産地消の商品開発を通じて、人口減少が続く山武市の活性化による持続可能な地域づくりに貢献したいとの思いから、ドレッシング3種「海のネギドレッシング」「愛福らむいちごドレッシング」「春の訪れ菜の花ドレッシング」を開発し、4月29日(金)より販売を開始します。5月1日(日)には、「道の駅 オライはすぬま」「さんぶの森公園」にてPRイベントを実施します。

◆ドレッシング3種の概要

- ・ 千葉県山武市にある「道の駅 オライはすぬま」との共同開発。各ドレッシングに山武市産の原料を使用しました。同学部は山武市と連携協定を結んでおり、学生53名が「山武市応援学生隊」に任命されています。
- ・ 「海のネギドレッシング」は塩害から生まれたブランドネギ「海水ねぎ」と、九十九里の海で作られた「山武の海の塩」を使用。海水ねぎの甘みを感じられ、さらに塩に含まれるミネラル分が丸みのある味にしています。
- ・ 「愛福らむいちごドレッシング」は、直売所や観光いちご狩り園などが数多くある山武市で作られた、市場に出回らない規格外のいちごを使用。いちごの風味とつぶつぶを感じる、甘酸っぱい味に仕上げました。
- ・ 「春の訪れ菜の花ドレッシング」は、県の花である菜の花を原料に使用しました。菜の花の爽やかな味と、春の香りを感じられるドレッシングです。サラダはもちろん、カルパッチョやお肉などとも相性が良いです。
- ・ いずれの商品もコンセプト決めから味の調整、販売先との交渉、ラベルデザインに至るまで、同ゼミ3・4年生の計41名が開発に関わりました。

■海のネギドレッシング

【内容量】150g ペットボトル 【価格】1本450円(税込)

【原材料】 菜種油、長ネギ(千葉県山武市産)、リンゴ酢、砂糖、玉ねぎ、塩(えんむすび)、レモン、生姜、ニンニク、顆粒コンソメ、胡椒

■愛福らむいちごドレッシング

【内容量】150g ペットボトル 【価格】1本450円(税込)

【原材料】 菜種油、いちご(千葉県山武市産)、玉ねぎ、リンゴ酢、砂糖、塩、胡椒

■春の訪れ菜の花ドレッシング

【内容量】150g ペットボトル 【価格】1本450円(税込)

【原材料】 菜種油、菜の花(千葉県山武市産)、リンゴ酢、玉ねぎ、塩、砂糖、ニンニク、生姜、顆粒コンソメ、胡椒



さんむ
SDGs

【販売】 道の駅 オライはすぬま(千葉県山武市)、リカージャック富浜店(千葉県市川市)

今回発売する3種に加え、今後はSDGsの17のテーマカラーをイメージしたドレッシングの開発を検討しています。

山武市の魅力である海や田園風景など、自然豊かなこの街をずっと後世に残せるように、今後も同ゼミはソーシャルワークの視点を踏まえた商品開発等で山武市を応援していきます。

【本件に関するお問い合わせ先】

千葉商科大学 経営企画室 広報グループ TEL: 047-373-9968 / E-mail: p-info@cuc.ac.jp

山武市役所総合政策部秘書広報課広報係 担当:五木田 TEL: 0475-80-0152 / E-mail: hishokoho@city.sammu.lg.jp