



福島県南相馬産なたね使用

菜の花オイルドレッシング

(ねぎ塩・和風)

南相馬産なたねの風味を
活かした、二種のドレッシング



〈古今東北の産地から〉

震災後に、人がいなくな
り荒れ地となってしまうた
農地を復活させるため、
挑戦を続けている
福島県南相馬市の小高区
では農業再開の希望をこ
めて菜の花の栽培に取り
組んでいます。
収穫された菜種を無添加
圧搾製法で絞りこみ、そこ
から取れた一番搾りのな
たね油を使用しました。
なたね本来の風味を贅沢
にお楽しみいただける、さ
まざまなメニューに使いた
くなるドレッシングです。

株式会社 内池醸造の皆さん

1861年の創業以来、醤油・味噌の醸造元として歴史を今に
受け継ぎ各種調味料を製造しています。お客様の「美味しい」
「便利」「安全」を実現することで食文化の充実に貢献すること
を目的に、多様な調味料を製造しています。また、地域の特
産品を活かした商品開発にも積極的に取り組んでいます。



へだわりの原料

震災被害の克服と地域の新しい特産品を目指して、南相馬の農地に植えられた菜種です。玉締め式圧搾法で絞られた油は菜種の風味を損なわず、雑味がなく、上質ななたね油に仕上がりました。

へだわりの製法

ドレッシングの味付けは(和風・ねぎ塩)の二種類。和風には本醸造醤油をベースに、たまねぎやにんにく、椎茸などの野菜の旨味を活かし、ねぎ塩はなたねの香りのよさを活かすため、沖縄の塩シママースを使用しています。なたね油は素材の風味を損ねないように、瓶詰めするときに合わせてすぐに栓をします。

＜あの日から、走り続けている。～南相馬の菜種生産者 佐藤さん＞

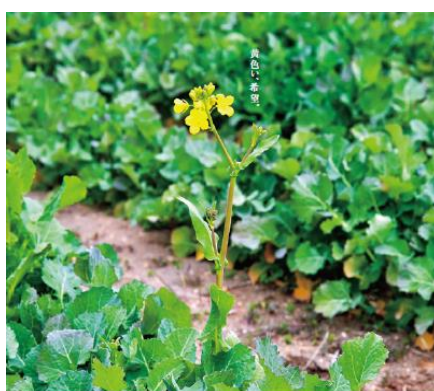
福島第一原発の20km圏内、3.11の原発事故で全住民が避難を余儀なくされた南相馬市小高区。第一線で働いていた農家の方々も、土地を離れる事になりました。帰還困難区域を除き、避難指示が解除されたのは2016年7月。震災から5年の年月が経っていました。

避難指示が解除されたとはいえ、荒れてしまった農地や若い戦力が戻らない状況に、震災前には15組織あった農業団体も12組織が再開を断念しました。

そんな中、小高区の農業を取り戻す挑戦を続けてきたのが、紅梅夢ファームの佐藤良一さん。農家のサポートや荒れ地になっている田畑の再生に取り組みしました。

一度荒れてしまった土地は農作物に混じって雑草が生い茂り、イノシシが荒らしてしまうため、どの農作物も思うように収穫量が伸びません。さらに風評被害から販路も開けない状況が続いていました。そんな苦節のなかで、始めたのが菜の花。黄色い菜の花畑が広がることで、小高区の営農再開の希望が見える作物になってほしいという思いがありました。

佐藤さんの想いと同じく、“持続可能な農業”と“食卓に健康的なオイルを届けたい”という福島の搾油所に出会い、菜の花本来の風味を生かしたオイルが完成しました。



＜福島県南相馬産なたね使用 菜の花オールドレッシング＞

【分類】:加工食品

【製造者】:内池醸造株式会社

【製造地】:福島県福島市

【主な原材料】:なたね油(なたね:福島県南相馬産、搾油;福島県二本松市

【内容量】:各150ml

【保存方法】:直射日光を避け常温で保存

【賞味期限】:製造から12か月

JANコード

(和風)4573381181102

(ねぎ塩)4573381181119

ITFコード

(和風)14573381181109

(ねぎ塩)14573381181116