



宮城学院女子大学
MIYAGI GAKUIN Women's University

「震災復興」そして「地域復興」のために、学生と一緒に考えました。



宮城県産めぐみ野梅干し使用

旨みすっきり 梅昆布ドレッシング (ノンオイル)



〈学生達からのメッセージ〉

菓子や酒類には梅フレーバーの人気商品があるのに、梅風味のドレッシングは見かけない。ミネラル豊富な梅の味を楽しんでもらうためにノンオイルで酸味のある梅を使いたい。

〈古今東北の産地から〉

宮城学院女子大学現代ビジネス学科ゼミ学生の発案から、梅昆布茶を意識した梅ドレッシングを開発しました。昔ながらの酸っぱい梅干に昆布の旨味と風味を合わせて、とろっとした、まろやかな味わいのノンオイルで仕上げたドレッシングです。サラダにかけるだけでなく、焼き肉のたれの代わりや冷奴にかけても。

(株)内池醸造のみなさん

宮城学院女子大学現代ビジネス学部との共同開発品として、当初三種類の試作品を開発しました。梅を特徴とした和風ドレッシング、梅昆布茶をイメージした梅昆布ドレッシング、梅マヨネーズをイメージしたピンク色のドレッシングの三種類でした。これらを大学生の意見や感性によって意見を聞き、梅昆布ドレッシングが完成しました。唯一無二のドレッシングを発売できたことを嬉しく思います。

「古今東北商品のこだわり」

〈こだわりの原料〉



宮城県角田市産 めぐみ野梅干しは、「みみやぎ仙南(角田地区)で梅干部会を結成し、生産されています。一九七二年、めぐみ野梨」の台風被害の視察にみやぎ生協職員とメンバーが角田の生産者宅を訪問した際、お茶請けに出された梅干の色つや、味にたいへん感激し、その梅干をめぐみ野商品として販売しようという声が上がりました。商品化に繋がりました。昔ながらの地元で伝わる伝統的な手法で漬け込んでいる手造りの梅干です。ひとつひとつ手返しをし、三日三晩以上の土用干しをしています。

〈こだわりの製法〉

昔ながらの酸っぱい梅干に昆布の旨味と風味を合わせて、とろっとした、まるやかな味わいに仕上げました。また、梅の風味や色合いを活かすために、うすくちししょうゆを使用し、ノンオイルで仕立てました。できたてをすぐにビン詰めして栓をして、風味を閉じ込めています。

〈独自の技術・こだわりについて〉
「キッコーツル醤油」「キンサン味噌」で創業から160年を迎えます。醤油・味噌の醸造調味料を弊社の基軸として、さまざまな調味料をとおしてお客様の「美味しい」「便利」「安心」を実現することで食文化の充実に貢献します。食の様々なニーズに応えるべく、少ロット多品種の製造が可能なシステムを構築しています。また、地域の素材を活かした製品の開発も積極的におこなっています。

〈震災時の苦労・復興にかける想い〉
震災の被害もありますが、福島県は原発事故による直接被害や風評被害に遭いました。もうすぐ10年が経ちその影響はあまり感じられなくなりましたが、まだまだ福島県や原発が抱える問題は根深く残っています(2021年時点)。全国的にも災害が多くなっていることもあり、あの惨事は忘れ去られようとしています。前を向いて復興をすすめると同時に、震災のことは伝えていく必要があると考えています。



〈おすすめの食べ方〉
定番は大根などの和風サラダです。大葉やミョウガをきざんでトッピングするとさらに薫りのよいサラダに仕上がります。暑い日には冷たいそうめんやサラダとサラダチキンを和えたまぜまぜサラダ。そうめんはいかがでしょうか。変わったお召し上がり方としては、このドレッシングを適量のお湯で割ると梅昆布茶のようになります。また、焼酎のお湯割りにもおすすめです。

〈宮城県産めぐみ野梅干使用 旨味すっきり梅昆布ドレッシング(ノンオイル)〉
【分類】: 加工食品
【製造者名】: 内池醸造株式会社
【製造地】: 福島県福島市
【主な原材料】: 還元水飴(国内製造)、しょうゆ、昆布エキス、梅肉、醸造酢、かつおぶしエキス、食塩、昆布粉末、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、ビタミンB1 (一部に小麦・大豆を含む)
【内容量】: 150ml
【保存方法】: 常温
【賞味期限】: 365日
【JANコード】: 4573381183823 【ITFコード】: 14573381183820