

【実践開発商品】

	商品名	コンセプト・商品説明	写真
1	いちかいのおいしいトマトソース	市貝町の道の駅で大人気のトマトの甘さと適度の酸味を活かし何にでも使える万能調味料にしました。	
2	観音山のよもぎソース	梅の里として全国に名を馳せた「観音山」。今回はその観音山に限定して採取したよもぎを使用しました。薬草としても価値が高く商品化に値するよもぎを町の資源にしたいと考えました。お土産にも使えるようにビン詰めでのご提案。	
3	とまとが梅えドレッシング	いちかいのトマトと観音山の梅をコラボ。リコピン酸とクエン酸が一緒になって味良しからだにも良しの逸品です。	
4	市貝の新鮮野菜の浅漬けピクルス	いちかいの新鮮な野菜を使ったピクルスです。数種類の野菜を使うことで見た目も鮮やかな商品にしました。和風、洋風、赤しそ、3種類の味で開発しました。	
5	とまとたっぷりレアチーズケーキ	いちかい産のとまとをスイーツにしたいという想いで開発しました。とまとの苦手な方にも食べやすいと好評です。	
6	かぼちゃまるごとグラデーションプリン	栄養素が詰まったかぼちゃを添加物などを使わずできるだけ素材感を残し、栄養価の高い皮も使ってプリンにしました。かぼちゃをまるごと食べられるような感覚です。	
7	よもぎマヨネーズ	市貝町の平飼卵の黄身だけを贅沢に使用しました。使っている卵には抗生物質、サルファ剤、ホルモン剤、黄身の色をつける着色料は使っていません。よもぎを入れることで程よい苦味と香りが口の中に広がります。	
8	よもぎの佃煮 まるごとよもぎの葉	よもぎの持つ独特な香りと苦味を詰め込みました。煎りゴマとごま油の香り、唐辛子のピリツとした辛さ。	
9	万能梨だれ	特産の梨を使って玉葱、人参、にんにくを使って醤油ベースの甘辛いタレにしました。とろみをつけたことで肉だけでなく水分の出やすい野菜や魚にも使いやすくなりました。	

	商品名	コンセプト・商品説明	写真
10	酒粕を使った いちかいにんじんケーキ	栄養価が豊富で健康パワーもある酒粕と人参を使って、添加物を使わない身体に優しいケーキ。市貝町にある老舗酒造会社の酒粕を使いたいと考えました。	
11	よもぎ蕎麦	市貝町産のそば粉と観音山で採集したよもぎを使ってよもぎそばにしました。	
12	アスパラのピクルス漬け	新鮮なグリーンアスパラを旬だけでなく通年食べられるように酢漬けにしました	
13	よもぎ胡麻ドレッシング	よもぎの粉末と市貝町で育った平飼いの卵を使ってコクのあるドレッシングにしました	
14	ちょっぴり辛いよもぎ味噌	青唐辛子とよもぎを使ってピリ辛な味噌にしました。ご飯のお供やきゅうりなど野菜につけて。	
15	大根と生姜の佃煮	廃棄になってしまうもったいない大根を日持ちのする商品に生まれ変わらせることができたかと考えて開発しました。	
16	アスパラとよもぎのシフォンケーキ	緑黄色野菜としても効果の高いアスパラと効能・栄養価の高いよもぎの粉末を入れ身体に優しいスイーツに仕上げました	
17	ブルーベリータルト	出回る時期が短いブルーベリーを旬だけでなく1年中楽しめたらとコンポートにしてバイクドチーズタルトに乗せました。タルトには観音山のよもぎ粉末を入れて焼き上げました	
18	洗双糖を使った ブルーベリーシロップ漬け	粒をつぶさずにももとの形や大きさを保ちたいという思いと、農薬や化学肥料を使わずに作られることが多いブルーベリーの特性を活かし、科学的精製のされていないミネラルが豊富な洗双糖を使いシロップにしました。ヨーグルトや水、炭酸、焼酎などで割って飲んだりシーズン外でも製菓材料として。	

	商品名	コンセプト・商品説明	写真
19	よもぎの和風ティラミス	よもぎの粉末をたっぷり使ってティラミスを！茹であずきを添えることで和風に仕上げました。	
20	よもぎ味噌肉まん	寒い季節に道の駅で手に持って食べられるだけでなくテイクアウトや冷凍でお土産としても喜ばれるような商品を考えました。中身の具は市貝町で採れた野菜と蕎麦の実を使っています。	
21	苺ドレッシング	苺を使って作る商品を考えるうえで、当初は苺のみ、または、梨や桃をミックスしてジャムを作ろうと考えましたが、色や味のマッチングを考えて市貝町の旬の苺のさっぱりした上品な甘さとまろやかな酸味を活かしてドレッシングにしました。	
22	梨のデザートピクルス	昨年、市貝町の梨を使った商品として万能梨だれを作り、今回は梨のスイーツとしてコンポートやジャム等考えたのですが、あまり他でも見られない「梨のピクルス」を作りたいという思いで開発を考えました。りんご酢と白ワインを使い上品にまろやかな味に仕上げました。トマトと一緒に入れ、酸味も抑えてあるのでデザート感覚で食べられる飽きのこないピクルスです。	
23	市貝のよもぎふりかけ	添加物の入っていない安心・安全なおいしいふりかけを作りたいと考えた商品です。市場で販売されているふりかけとの差別化を考え、よもぎの持つ効果・効能を活かして美味しく体に良いものを！ということで、よもぎのふりかけを開発しました。	
24	黒糖ほうれん草ロール	市貝町と交流都市提携を結んだ宮古島の黒糖と市貝町の野菜を使い、両町の特産を使ったコラボスイーツを作りたいと考えました。黒糖はさとうきびのしぼり汁を加熱・濃縮し、精製していないミネラルたっぷりの砂糖です。栄養価の高い黒糖と秋から冬にかけて旬のほうれん草でロールケーキを作ること考えました。	
25	彩りカップサレ	カップサレとはケーキサレをカップで作ったものです。 (ケーキサレ＝フランス語で塩味のケーキの意味でチーズや野菜をふんだんに使う甘くないパウンドケーキのこと) 市貝町の彩り豊かな野菜をたっぷり使って、見た目も綺麗に仕上げました。	