

# (株) 戸次人 —へつぎんし—

No. 8

「合戦ごぼうドレッシング」 「合戦ごぼう茶」 「戸次ごぼうスープ」

ごぼうは、食物繊維が豊富で整腸作用、食後の血糖値の改善、血液中のコレステロール濃度の低下、脳卒中や心筋梗塞のリスク減、肥満や糖尿病など生活習慣病の予防が期待できる食べ物です。

なかでも、大野川流域の肥沃な大地で栽培されている“戸次ごぼう”は、やわらかく、香りや風味が良いのが特徴で、高い評価を得ています。

当社の全商品は、かつては西日本一のごぼうの産地といわれた大分市戸次平野の特産“戸次ごぼう”を100%使用しています。

## ①合戦ごぼうドレッシング

コレステロール0の油を使用し、大分市“戸次ごぼう”の旨味と菌ごたえ、ざく切り玉ねぎのシャキッとした食感と甜菜糖のまるやかな甘みが調和した子供から大人までおいしく食べていただけるドレッシングです。

なお、化学調味料は一切使用していません。

## ②合戦ごぼう茶

大分市“戸次ごぼう”を、焙煎せず特殊加工で焼き上げ、旨みと香りを凝縮し、栄養素はそのままの美味しいごぼう茶です。簡単にお湯を注ぐだけで、ごぼうの食物繊維を丸飲みできる健康茶です。

ティパックからごぼうフレークを取出し、味噌汁・お吸い物・お茶漬けなど様々な料理の具や風味づけに使用できます。

また、ご自宅の醤油やポン酢に1パック入れるだけで食物繊維たっぷりの自家製「ごぼう醤油」「ごぼうポン酢」にアレンジすることができます。

## ③戸次ごぼうスープ

製造特許で、ごぼうと椎茸を焼き上げました。栄養・旨味・風味を逃がさずお湯を注ぐだけで簡単にスープができます。味噌汁、お吸い物、お茶漬け、煮物、炊き込みご飯など様々な料理に出汁として使用できます。



- 大分市戸次平野で、生産者が丹精込めて耕作した“戸次ごぼう”を使用した新たな商品の開発に取り組んできました。
- 約3年間の研究開発期間を経て、大手加工食品会社がまねできない、こだわりの県産品を製造し、昨年6月から販売を開始したところ です。
- なお、地元大南で毎年11月に開催される「大野川合戦まつり」を商品イメージに据えてPRすることで、全国に向けて“戸次ごぼう”を発信し、地域農業の担い手の意欲向上や、戸次の地域おこしに貢献したいと考えています。

価格	合戦ごぼうドレッシング	税込 ¥756 (150ml)
	合戦ごぼう茶	税込 ¥864 (2g×15p/30g)
	戸次ごぼうスープ	税込 ¥540 (40g)
	〃	税込 ¥864 (70g)

〒870-0951 大分市大字中戸次5220 TEL 097-560-0263 FAX 097-599-8112  
http://hetsuginshi.com/ 担当 代表取締役 板井 豊幸