

ユワキヤ醤油株式会社

9 かける大葉醤油・つける大葉ソース

■大分市は大葉生産量が全国3位を誇り、その栽培量の多さから規格に合わず廃棄せざるをえない大葉（規格外）が年間約十トン発生しています。その規格外大葉のロス削減を目的に、昨年6団体が連携して「大葉規格外商品化プロジェクト」を発足しました。楊志館高校調理科193名がレシピ開発に参加し、プロジェクトメンバーと共に試作と検証を重ねて完成させたのが、5種の野菜を使った佃煮風ご飯のお供「かける大葉醤油」と大葉の風味を生かしたパンにも合う「つける大葉ソース」です。「もったいないを美味しいに」に変えることで農家を支え、若い世代の学びも生み出し、地元大分の新しい魅力を全国へ発信していきます。ぜひ一度ご賞味ください！



イチオシ!

- ◆規格外大葉を活用し、食品ロス削減と農家支援を同時に実現する地域循環型の商品
- ◆高校生がレシピ開発と試作に携わり、産学連携による独自性の高さ
- ◆同ジャンル商品が2025.6月時点で700円～であり、価格で優位性
- ◆和洋さまざまな料理に使える汎用性を意識したため、さらなる大分食材とのコラボレーションも可能（例、地元たまごと大葉醤油でたまごかけなど）

<価格> 袋タイプ660円（税込み）、ギフト箱3,200円（税込）

〒879-7501
担当: 門脇 裕一郎

大分市竹中3336
TEL: 097-597-0238