

野沢菜活用商品「山の佃煮」他2点の発売について

株式会社竹内農産 竹内 武史

開発の思い

当社では、野沢菜を中心とした農作物の加工食品を製造しています。野沢菜漬けの製造段階では、一本漬けのように野沢菜全体を使用した商品や、茎のみを使用した商品等がありますが、葉、茎の良質な素材をバランス良く活用したいという思いがありました。

こうした思いから、野沢菜全体を余すことなく活用した新商品を2011年12月より開発してまいりました。2012年4月より、地域資源製品開発支援センターから商品化とパッケージデザインの作成支援を受けて順次直売店で販売してきましたが、2012年8月末より県内外にて本格的に販売します。

野沢菜全体を有効活用することにより、特徴ある商品を安価で提供できるようになりました。

商品の特徴

①<山の佃煮>

- ・価格：178円（内容量：60g）
- ・特徴：国産野沢菜をトロトロになるまで煮詰めました。なめらかな舌触りと生姜のアクセントで、そのままご飯にかけてもトッピングとしてもお楽しみ頂けます。



<山の佃煮>

②<生ふりかけ>

- ・価格：178円（内容量：60g）
- ・特徴：細かくほぐした国産野沢菜に白ごまを混ぜて風味豊かに仕上げました。天日塩で仕込んだ塩味が絶妙で、野沢菜本来のシャキシャキとした食感をお楽しみ頂けます。



<生ふりかけ>

③<野沢菜えのき昆布>

- ・価格：198円（内容量：120g）
- ・特徴：国産野沢菜に、昆布と長和町特産のえのきを加えました。さっぱりとした野沢菜に昆布本来のとろみと独特のうま味が合わさり、ご飯はもちろん、豆腐やそうめんにも相性良くお召し上がり頂けます。

- ・販売ルート：つけもの処 菜の花館
長野県小県郡長和町古町 2424-14
TEL 0268-41-2051
県内外スーパー等
- ・販売予定数：各10万個/年



<野沢菜えのき昆布>

商品・購入のお問い合わせ

株式会社竹内農産

〒386-0701

長野県小県郡長和町和田 1623 番地

TEL 0268-88-2071 FAX 0268-88-2564

ホームページ <http://www.shinsyu-nozawana.co.jp/>