



ダイエツクックサプライ 規格外の高糖度ミニトマトを使った調味料を新発売 備後の“押し食材”で競う「びんご押し会議」でグランプリ受賞

発信番号:24-05



株式会社ダイエツクックサプライ(所在地:広島県福山市、代表取締役社長:彦田 英靖、ケンコーマヨネーズ株式会社の100%子会社、以下「DCサプライ」)は、岡山県笠岡市産の高糖度フルーツミニトマトを使用した調味料「tomato&miso(トマトアンドミソ)」、「red&chili(レッドアンドチリ)」の2品を本日、2024年5月1日(水)に発売します。

本商品は、岡山県笠岡市内で野菜を販売する井笠コネクト株式会社(代表:佐藤 英治、以下「井笠コネクト」)とタッグを組んで開発した商品です。一般社団法人 福山青年会議所(理事長:柿原 圭介)主催の地域食材を活用した新商品のコンペ「びんご押し会議」にて2023年10月にグランプリを受賞し、商品化に向け改良を重ねました。

びんご押し会議とは、広島県と岡山県をまたぐ備後圏域の市町から押しコンテンツを選出し、コンテストを通じて「びんごのイチオシ」を決定するプロジェクトです。今回は1次産品をテーマに、それぞれの押しコンテンツと2次加工者をマッチングさせ、オリジナル商品の開発・製造を行いました。岡山県笠岡市のほか、広島県福山市、広島県府中市、広島県三原市、岡山県井原市の計5市が参加。DCサプライと井笠コネクトの“チーム笠岡”は、土と肥料にこだわって栽培された、笠岡産の糖度8~11度の甘いフルーツミニトマトを使い、府中味噌とあわせた万能味噌「tomato&miso」、激辛唐辛子を使った唐辛子ソース「red&chili」の2品を開発。一番完成度が高いと評価をいただきました。大きさや形などで規格外となるトマトを使い、食品ロスの削減にも貢献します。

「tomato&miso」はフルーツミニトマトに広島県府中市の「府中味噌」を合わせ、じっくり煮詰めて酸味を飛ばし甘味と旨味を引き出しました。のせて焼く、かけるなどの使い方のほかにも、炒め物や煮込み料理など幅広いメニューにお使いいただけます。

「red&chili」は福山市産のチャベセタンという、インドネシア語で悪魔を意味する唐辛子とハバネロをブレンドして作った激辛唐辛子とフルーツミニトマトを組み合わせた辛味調味料です。フルーツミニトマトの甘さが辛さの中に旨味を作り出し、後引く辛さがやみつきになる味わいに仕上げました。

本日から、福山市のレストラン「水香 Cafe Boneu」の店頭で販売し、今後は備後圏域の道の駅やスーパーマーケットなどへ販路を広げていくことを目指してまいります。

ケンコーマヨネーズグループは今後も地域社会と連携し、食を通じて世の中に貢献するための取り組みを推進してまいります。

■ Press Release



<商品詳細>

■tomato&miso

高糖度のフルーツミニトマトと府中味噌を使用した万能調味料。トマトをじっくり煮詰めて凝縮させ、甘さと旨味を引き出しています。お野菜にかけたり、ピザトーストや煮込み料理等、様々な料理にご利用いただけます。



商品名	tomato&miso
希望小売価格	700円(税込)
内容量	135g
賞味期間	製造日+180日 (常温)

■red&chili

高糖度のフルーツミニトマトと福山市産の唐辛子(チャベセタン、ハバネロ)を使用した辛味調味料。「備後一辛い！」を目指して作りました。トマトの甘さが辛さの中に旨味を作り出しています。辛いけど美味しい、あと引く辛さがやみつきに。トマト料理との相性抜群。その他お好きな料理にかけてお楽しみいただけます。



商品名	red&chili
希望小売価格	600円(税込)
内容量	60g
賞味期間	製造日+180日 (常温)

■ダイエットクックサプライ 会社概要

代表者 : 代表取締役社長 彦田 英靖
所在地 : 広島県福山市曙町3丁目23番16号
創立年月 : 平成9年3月
資本金 : 3,000万円
主な事業内容 : サラダ・総菜の製造及び販売
URL : <https://www.dietcooksupply.jp/>

■水呑 Cafe Boneu 店舗概要

所在地 : 広島県福山市水呑町 4727-1
営業時間 : 11:30~16:00(LO15:00)
テイクアウト受付時間 : 8:45~17:15
お引渡し時間 : 11:00~18:00
定休日 : 日曜日・月曜日
URL : <https://www.cafeboneu.com/>