

## 龍野の特産品を使用した “生” ドレッシングを開発



### 有限会社 中口漬物

所在地 たつの市神岡町田中1042-2  
 代表取締役 中口 澄彦  
 TEL 0791-65-0057

#### ○新商品開発に至るまで

今年で創業四十五年となり、  
 “小京都龍野の味”をキャッチフ  
 レーズに、契約農家で栽培された  
 新鮮野菜を用いたキムチや漬漬け  
 など、二〇品以上の商品を製造し  
 ています。販路拡大や業績向上の  
 ために新商品開発の必要性を感じ  
 ていたところ、低温スチーム加  
 工”の情報を得ました。商工会議

所の経営指導員より支援いただき、  
 昨年五月に経営革新計画の承認を  
 受け、また小規模事業者持続化補  
 助金制度を利用して設備を導入し、  
 新商品の野菜ドレッシング開発に  
 至りました。  
 漬物屋でドレッシングが売れる  
 か不安でしたが、低温スチーム加  
 工の野菜ドレッシングは業界初の  
 試みだったので、挑戦してみたい

という気持ちが大きかったです。

#### ○低温スチーム加工について

低温スチーム加工とは、四〇度  
 ～九五度の低温の蒸気で蒸し上げ  
 る製法です。野菜は高温加熱処理  
 をするとビタミンB1やCなどの  
 栄養素が壊れてしまいますが、低  
 温スチーム加工だと、ゆっくりと  
 時間をかけて蒸し上げるため野菜  
 の細胞を壊さず旨みや栄養素を守  
 ることができます。

新商品は、試作を重ねた結果、  
 材料大根の旨味を一番引き出せる  
 七〇度で一時間半蒸し上げ製造し  
 ています。野菜本来の味を大事に  
 したいと思い、「生ソース」と名  
 付けました。

#### ○こだわりは

地元産の有機野菜、龍野の淡口  
 醤油、揖保川の伏流水を使用し、  
 地産地消にこだわりました。新商  
 品に使用する大根は、農林水産省  
 の指定産地になっているたつの市  
 御津町成山新田の砂地で栽培され  
 たものです。ミネラルが多く、添  
 加物を含んでいないので安心安全

な素材であり、丁寧に手作りされ  
 ています。

#### ○これからは

現在ドレッシングは、試験的に  
 神姫バスの待合所に置かせていた  
 だいていますが、サービスイリア  
 や観光案内所など、様々な販路拡  
 大を考えています。また、成山新  
 田で収穫されるにんじん、たつの  
 市特産物のバジルを使用したドレ  
 シングも開発予定です。

これからも、たつの味を守り、  
 体に優しい商品が作れるよう努め  
 ていきます。



肉や魚、炒め物から煮物まで  
 多くの料理にお使いいただけます！

(税抜) 500円

