

報道関係各位	発信年月日	令和3年10月14日		
担当部課名	担当課長名	担当者職氏名	連絡先電話番号	
経済部農林水産課	課長 川崎 信宏	主任主事 稲葉 徹	(0836) 82-1152	
件名	アスパラドレッシングの完成披露・市長贈呈を行います			
内 容				
<p>埴生干拓でアスパラガスを栽培している認定農業者が、廃棄していたアスパラガスを無駄にしたくない、野菜嫌いの人たちにも美味しく食べてもらいたいという女性従業員の思いからドレッシングの開発を考えました。また、パッケージについても女性の視点を生かし、手に取ってもらいやすいデザインとなっています。このたび完成しましたので、市長に披露・贈呈を行います。</p>				
1 日時 10月19日（火） 11:00～				
2 場所 市役所2階 市長応接室（山陽小野田市日の出一丁目1番1号）				
3 内容				
<ul style="list-style-type: none"> (1) 商品披露 (2) 試食会 (3) 記念撮影 				
4 参加者				
<ul style="list-style-type: none"> (1) 生産者：株式会社 エスケイサービス（認定農業者） <ul style="list-style-type: none"> 代表取締役 小早川 さえ子（コハヤカ サエコ） 専務取締役 小早川 慶 之（コハヤカ ヨシユキ） 社員 藤 永 美 和（フジナガ ミワ） (2) 関係機関：JA山口県宇部統括本部 <ul style="list-style-type: none"> 山陽小野田営農センター長 民繁 詠児（タシガ イヅ） (3) 山陽小野田市 <ul style="list-style-type: none"> 市長 副市長 経済部長 				
※詳しくは別紙参照				

アスパラドレッシングについて

弊社は従業員 25 名中 22 名の女性が活躍している会社です。

この度、山口県ステキ女子活躍推進補助金を活用してアスパラドレッシングを開発しました。少しだけ傷がある、曲がっている等、規格外のアスパラガスは廃棄処分となっておりますが味には全く問題ありません。廃棄していたアスパラガスを無駄にしたくないという気持ちと野菜嫌いの人たちにも美味しく食べてもらいたいとの女性たちの思いからドレッシングの開発を考えました。女性従業員が主体となり、味、香り、色、食感、使いやすい容器の選定等の開発に携わり、委託加工業者と何度も打合せをしてとても美味しいドレッシングが出来上がりました。また、パッケージデザインに関してもターゲットである女性に手に取ってもらえるよう、女性の視点を生かし、デザイン会社と打合せしながら完成しました。

ドレッシングのアピールポイントとしまして、1 本 200 ml 入りの中に栄養素の高いアスパラを約 28 g（Mサイズのアスパラが 3 本程度）入れ、さらにコクと旨味を出すために米麴を加え、化学調味料を使用しないで仕上げたところです。

生野菜はもちろん、アスパラベーコン炒め、豚しゃぶ、冷やしうどんや冷奴などにかけても大変美味しく召し上がれます。

山陽小野田市にある季節体験農場「花の海」さんのレストランで提供される、ランチの生野菜用のドレッシングとして定期的に使用していただいています。売価は 1 本（200 ml）680 円（税込）です。

現在、山陽小野田市の「花の海」、下関市の「ふくの関 長府観光会館店」、「しおかぜの里 角島」の各売店にて好評販売中です。（2021 年 10 月 12 日現在）