

トマトドレッシング 新開発

経産省の地域資源活用促進事業

熊本市の 果実堂 県産素材ふんだんに

果実堂（熊本市）は八代産トマトなど県産素材をふんだんに使った新製品「トマトドレッシング」を開発し、大丸福岡天神店など全国の J・フロントリテイルリング傘下の十七百

貨店で販売を始めた。経済産業省の地域資源活用促進事業を活用して製品化した県内初の事例となる。同事業は昨年施行の地域資源活用促進法に基づき、地域特産物や観光資源を生かした中小企業の商品・サービス開発を国が補助金や低利融資などで支援する。九州経済産業局に



果実堂が開発協力した「トマトドレッシング」

熊 本 ・ 九 州 け い ざ い

よると、九月末までに県内で八件が認定されている。同社は昨年十一月に事業認定され、三千万円の補助を受けた。トマトドレッシングの主原料は八代市の契約農家が栽培したトマト。糖度が高く、コク

があるトマトの特徴を生かしたという。さらにコクを深めるため、天草産のカツオの魚醬や水俣産のサラダタマネギ、荒尾産のナシも使用。県産素材にこだわった。松坂屋と経営統合した J フロントを発足させ

た大丸の依頼を受け、昨年発売した県産甘夏の果汁と果皮を使った「甘夏ドレッシング」のノウハウを応用。県産素材を使ったドレッシングの第二弾として開発した。製造は福田農場ワイナリー（水俣市）に委託している。百五十ミリ入り五百二十五円。月一万本の売り上げを目指す。果実堂は「製品を通して安心・安全な県産農産物の良さを全国に PR したい」と話している。（辻尚宏）