
繭美蚕×マルクリ青果株式会社

食べて知ろう！やまといもの魅力

『やまといもとほうれん草の ポタージュスープ』

共愛学園前橋国際大学（前橋市小屋原町）の仮想企業「繭美蚕（まゆみさん）」とマルクリ青果株式会社（伊勢崎市）は、『やまといもとほうれん草のポタージュスープ』を共同開発しました。この『やまといもとほうれん草のポタージュスープ』は、群馬県の特産品であるやまといもとほうれん草を使用した、とろみのある優しい口当たりのポタージュスープです。この商品を、11月17・18日、アイオーしんきん伊勢崎アリーナ（伊勢崎市民体育館）で行われる「WORKWORK☆フェス 2023」にて販売します。17日は、本商品を開発した学生も販売に参加します。本商品は今後、繭美蚕が出店するイベントで販売するとともに、順次販路を拡大していきます。

<商品開発の経緯>

群馬県は恵まれた自然条件と豊富な水資源、温暖な気候により多くの野菜が生産されているにも関わらず、群馬県民にはその認識があまりありません。そこで、若い人に群馬県の豊かな野菜を知ってもらい、次世代に魅力を伝えていくきっかけになる商品を作りたいと考えました。

群馬県産の野菜を使用した商品を開発している企業を探したところ、会社の活動の一環として地産地消に取り組んでいるマルクリ青果株式会社に出会いました。マルクリ青果株式会社ではやまといものを広めるために、様々な形に加工し多くの人の手が届くような商品を開発しています。群馬県産やまといもの生産量は全国トップクラスですが、やまといもの栽培は限られた土地でしか栽培できないにも関わらず、年々生産量や出荷量が減少傾向にあります。そこで、やまといものに焦点を当て、その魅力が伝わるような群馬県産やまといもパウダーを使用した粉末スープの新商品を開発することになりました。さらに、スープの具材として群馬県の特産品であり、今が旬のほうれん草を使用し、スープの試作として洋風と和風の2種類を作りました。若者向けに野菜が苦手な方でも食べやすく、スープのとろみとポタージュの相性が良いという点から洋風のスープにしました。その後、改良を重ね、完成

したものが『やまといもとほうれん草のポタージュスープ』です。

<商品説明>

彩りの鮮やかなほうれん草とやまといもを使用したまろやかでとろみのある洋風のスープに仕立てました。利根川水域の肥沃な土地で栽培されているやまといもの成分は、消化を助け、栄養の吸収効率を高める効果があります。商品に使用しているやまといもパウダーは皮ごと加工しており、素材を生かした風味豊かな味を感じることができます。

当商品は、130mlの温かい牛乳または豆乳で割って作る商品です。やまといもを使用しているため、スープにとろみがつきまろやかで優しい味となっております。ホットはもちろん、冷たい牛乳または豆乳で割ってもおいしくお召し上がりいただけます。

【販売価格】1セット5本入り 内容量4g×5 330円(税込)

【販売場所】順次拡大予定



【問い合わせ先】

●共愛学園前橋国際大学 教授 兼本雅章

〒379-2192 群馬県前橋市小屋原町 1154-4

TEL : 027-266-7575 FAX : 027-266-7576 携帯電話 : 090-1835-0469 (兼本)

●繭美蚕 (共愛学園前橋国際大学) 開発責任者 尾澤知穂

携帯電話 : 070-3856-3958

HP : mayumi3.com E-mail : mayumi3@c.kyoai.ac.jp

●マルクリ青果株式会社

〒370-0131 群馬県伊勢崎市境米岡 880 担当者 塩川直也

TEL : 0270-74-4111 携帯電話 : 080-8465-5796