



ソースのお披露目に向けて開発商品を使ったレシピ集を制作

利島では、2021年3月に開発商品（明日葉と椿油のソース）のお披露目会を開催する予定となっていました。残念ながら延期となりました。そこで今回は、お披露目会で配布を予定していた開発商品を使ったレシピ集の制作現場をご紹介します。



レシピ集の制作にあたっては、これまでのフォローアップ会議や来島者アンケートの意見をもとに、東京・神楽坂に店を構えるフレンチレストランのシェフに協力を依頼。

試作品のソースを使って、シェフに調理してもらうことで、プロ目線で商品进行评估してもらいつつ、開発商品の強みを活かした調理・アレンジの方法やより美味しく食べるポイントを整理することが狙いです。シェフからは「洋食にすごく合うし料理の幅が広い」「塗るだけ・混ぜるだけなど活用方法がとてもシンプルで使いやすい」と、今後の商品化に向けて自信につながるコメントをもらいました。

翌日からは、開発商品を使ったランチメニューが同店にて数量限定で提供開始。飲食店でそのまま使われるということは、合格点ということの証。これからの商品化に向けて、大きな弾みがつきました。



完成したレシピ集は、今後開催予定の住民向けお披露目会で、参加者の皆さんに配布する予定です。

商品化後は、島の民宿などで提供する料理に使ったり、島の商店で販売したりするなど、島の皆さんや来島者に知ってもらう・馴染んでもらうところからまずは開始します。そして、利島のことを知ってもらい、興味を持ってもらうきっかけになる商品として、島外でのPRイベントやアンテナショップなどでの販売を目指していきます。