



開発中の特産品、緑のラー油ってどんな味？

利島の特産品開発チームでは、利島の素材を使い、島民に愛され、利島の魅力を島外に伝えらえる商品の開発を目指して活動をしています。昨年度は「利島の明日葉椿油ソース」を販売開始し、好評でしたが、今年開発しているのは特産原料で作る「たべるラー油」です。

「たべるラー油」といえば全国的に広く販売されているものからご当地の商品まで様々ですが、現在開発中のラー油は、島の特産品である椿油、明日葉と島唐辛子を組み合わせた、緑色のラー油であることが特徴です。



(原料となる利島の明日葉)

通常ラー油といえば「赤」のイメージが強いですが、他の食べるラー油と差別化するため、利島の明日葉の色を生かした緑色に。



(配布したラー油のサンプル)

試作品の完成後は、「おすすめの食べかた」と一緒に島内で配布し、アンケート調査を行いました。人口約300人の利島で、用意した試作品40個がわずか4日間で全て配り終わってしまったということで、人気の高さに驚きです。

おすすめの食べかた



餃子のつけだれとして



カレーの味変アイテムに



そば・うどんの薬味に



冷やっこの薬味に



おさしみの味変アイテムに
(べっこうの隠し味にも)



島唐辛子の辛みが比較的强大です。
辛いものが得意でない方は
少量ずつお試しください

2022/11/11 島00-050

(配布した「おすすめの食べかた」)

「おすすめの食べかた」では、餃子のつけだれや冷やっこの薬味、そば・うどんの薬味など日常的に取り入れられる方法を紹介しています。試食をした皆さんからはとても良い反応が集まりました。

今後は、アンケート結果をもとにレシピの改良を行い、正式な販売を目指していきます。「利島の明日葉椿油ソース」とのセット販売に向けて、並べてもバランスがよいパッケージも検討中。

利島や島の特産品を広く知ってもらおうべく、島内外の食卓にお届けできるよう、着々と準備が進んでいます。