



## ついに完成！「利島の明日葉椿油ラー油」 青山ファーマーズマーケットで初お披露目！

「利島の特産品開発チーム」で島民の方々の意見をいただきながら開発してきた「利島の明日葉椿油ラー油」。利島の特産品である「明日葉」と「椿油」を使った新しい商品です。2023年2月25日（土曜日）、青山の国連大学前で毎週末開催されているマルシェ・青山ファーマーズマーケットで販売を開始しました。



「利島の明日葉椿油ラー油」は、利島島内で取れた「椿油」「明日葉」に、シャープな辛さが特徴の東京島しょ産「島とうがらし」を使用。島内で製造したラー油は化学調味料不使用で明日葉フレークのざくざくした食感、上質な椿油の味わい、そしてシャープな辛みが特徴です。つけダレや薬味として、そしてカレーなどにトッピングしても良くマッチしますが、冷奴の薬味や白米のお供として使うのは、シンプルでより明日葉の風味が楽しめる、おすすめの食べ方です。

当日は利島からチームのメンバーもかけつけ、販売体制も万全です。寒い中、多くの人でにぎわった会場では、利島の住民の方々も協力して作ったおすすめのレシピを来場したお客様に紹介しながら販売し、大変好評でした。



発表当日は、「利島の明日葉椿油ラー油」だけでなく、昨年から販売している、ジェノベーゼソースのような風味の「利島の明日葉椿油ソース」も販売されました。ラー油とソースはセットにしてお土産にしやすいように、それぞれ赤と緑の統一感のあるパッケージになっています。2つを食べ比べてみるのも楽しそうです。



利島の販売ブースには多数の方が集まり、ラー油は大好評のうちに完売しました。来場者の方とお話しながら販売すると、商品をきっかけに利島に興味を持ってくれる人や利島に遊びに行きたいとおっしゃられる方も多く、利島を知っていただく良い商品となりそうです。

一方で利島のSNSを以前からチェックしており、今回の販売を楽しみにしていた、という方も。昨年度から利島らしい商品を開発し継続的に発信することで、島への理解が深まっていると感じる場面でもあります。チーム内では、インターネットでつながっている方こういったイベントで会うことができる機会も増やしたいとの声が上がっていました。



今回の販売が好評だったことを受けて、今後は、島内での販売やネット販売も行います。利島の素晴らしい素材を使った「利島の明日葉椿油ラー油」が多くの人に広まり、利島を知って、好きになってもらえることを願って、これからも取組を進めていきます。