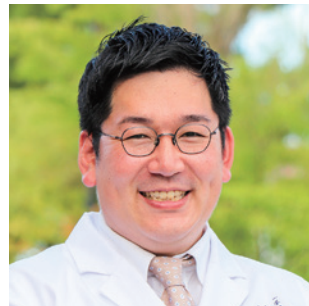


一本杉川嶋



川嶋 亨さん

透明なウスターソースで驚きを届けたい。能登の食の豊かさを全国に発信し、七尾に関心を持つきっかけになれば。

一本杉川嶋 無添加ウスターソース

リンゴ、トマト、玉ねぎなど野菜と果物をベースに香味を加え、能登の飴や塩で味を調えた万能ソース。揚げ物、サラダドレッシング、炒め物の隠し味にぴったり。



villa della pace



平田 明珠さん

感覚で作っているものをデータ化するのに苦労しました。地域の人とチームでやり遂げることができてうれしいです。

ヴィラ・デラ・パーチェの濃厚トマトソース

能登で栽培されたイタリアントマトの代表格であるサンマルツァーノ種をじっくり煮込み、能登産のいしり（魚醤）、自家製山椒オイルがアクセントの濃厚トマトソース。



Restaurant Blossom



黒川 恭平さん

調理工程を減らす工夫をしました。障害のある人から「おいしいものを作れて良かった」と聞いて光栄です。

ブロッサム 醤油糀サラダドレッシング

鳥居醤油店の完全無添加醤油糀を使用した、塩味まろやかで、旨み、甘みを感じられるサラダドレッシング。葉物、根菜など野菜全般に合います。



特産品開発で障害者支援

七尾商工会議所青年部

× 料理人

× 障害がある人のおいしい関係

noto condiment collection

能登の三人のシェフが監修する調味料コレクション

- ◆ 一本杉川嶋 無添加ウスターソース
- ◆ ヴィラ・デラ・パーチェの濃厚トマトソース
- ◆ ブロッサム 醤油糀サラダドレッシング



3本セット 一箱3,300円（税込み）

問 (一社) ななお・なかのと就労支援センター ☎0767-76-0150

能登の食材を使ったソース・ドレッシング完成

コロナ禍で観光業が打撃を受け、旅館の清掃業などに従事していた障害のある人も苦境に立たされました。そこで障害がある人の仕事をつくろうと立ち上がったのが、七尾商工会議所青年部です。コロナ禍で在宅時間が増える中、日常使いや贈答品としても引き合いが高まっているドレッシングなどの調味料に着目。「ミシユランガイド北陸2021特別版」に店舗が掲載された若手料理人3人に、能登の食材を使った調味料を考案してもらい商品化して、その製造を障害がある人の仕事にしよう、と、昨年6月からプロジェクトが始動しました。

協力したのは、日本料理店「一本杉川嶋」の店主川嶋亨さん、イタリア料理店「ヴィラ・デラ・パーチェ」のオーナーシェフ平田明珠さん、洋食レストラン「ブロッサム」のシェフ黒川恭平さん。

3人はレシピを考案後、製造を担当するななお・なかのと就労支援センターの職員や利用者、試作を重ねました。プロの味を再現するのは容易ではなく、料理人の指導のもと、やっと同じ味に再現することができるようになりました。

表会が行われました。関係者の皆さんは、たくさんの方が詰まったソースとドレッシングを全国へ発信し、商品が売れることで障害がある人の仕事が増えることを期待しました。



商品のデザインは市内デザイナーの吉田一翔さんが担当。パッケージには、糸に絵の具を付けて描く糸絵が描かれ、糸絵の制作には障害のある人も携わりました。

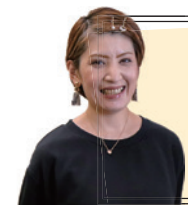


仕事を作っていただき感謝しています。売れば仕事が増えて、みんながハッピーになれる。商福連携の新たな道を作ることができたのではないのでしょうか。



ななお・なかのと就労支援センター センター長 木谷 昌平さん

たくさんの人に食べて欲しいと願いながら作りました。とてもやりがいのある仕事なので、商品が売れて、この仕事を続けたいです。



ななお・なかのと就労支援センター 利用者 石小道さん

障害がある人の就労支援につながるという背景を感じながら味わっていただきたい。今後もふるさと納税の返礼品など販路を広げていきたいです。



七尾商工会議所青年部 会長 尾古 隆史さん



プロジェクト発表会の様子



試作品づくりの様子



完成発表会の様子