

アイデアが光る！ ユニークな ご当地商品

地域の食材や郷土料理、ユニークなアイデアを活かした個性的な食品を全国から集め、誕生のきっかけや作り手のこだわりを紹介します。



デザインが愛くるしい

「茨城パンダ納豆 だらい」



茨城県日立市の納豆メーカー(有)菊水食品が、パッケージにジャイアントパンダをデザインした「茨城パンダ納豆 だらい」を開発しました。この納豆は、茨城県と日立市が、同市のかみね動物園にジャイアントパンダを誘致する活動を応援するために作られたものです。可愛らしいパッケージのデザインは、同社社長の菊池さんが考案。大豆をパンダの目の模様に見立て、商品ごとにパンダの口元の表情を変え、笑顔やむくれた顔など、全5種類のパンダの表情の変化も楽しめます。だらい納豆とは、納豆を真空フライ加工し味付けしたもので、スナックのような軽い食感でおやつやおつまみにぴったり。国産大豆100パーセントにこだわった商品で、ラインナップは「しょうゆ味」「ピリ辛味」「うす塩味」の3種類です。

取材協力：(有)菊水食品

定番から 生まれた新名物！

全国的に知られる名産品や郷土料理を手軽に楽しむことができる商品を紹介します。

郷土料理を手軽に

「きりたんぼカップスープ」



秋田県の郷土料理「きりたんぼ鍋」が、どこでも手軽に食べられるカップスープになって登場。きりたんぼは秋田県産のあきたこまちをふっくら炊き上げ、伝統の作り方を守りながら作っています。丁寧に焼き目をつけることにより、香ばしくもっちりとした食感を実現しました。さらに本場の味に近づけるため、鍋に使用する食材であるかつお節やごぼう、まいたけをスープに調合したうま味を感じることができます。味はもちろん見た目も楽しんでほしいと、パッケージには比内地鶏やハタハタなど、秋田県の名産が描かれています。作り方は簡単で、きりたんぼをレンジで温めてお湯を注ぐだけ。味は定番の「比内地鶏醤油味」のほか、「スパイシーカレー味」「海鮮ブイヤベース味」があり、新しい郷土料理の味わいが楽しめます。

取材協力：(株)ツバサ

おつまみにも 料理のアクセントにもなる一品



自宅でお酒を楽しむ家飲みのお供に、また、料理のアクセントにもなる商品を紹介します。

色とりどりの地元野菜を瓶詰め

「陽気なピクルス & ディップソース」



岡山県矢掛町美川地区は人口の減少と高齢化が進んでいる地区です。そこで、地域の資源を活用し地域の外に販売できる商品を開発することで、地域の活性化につなげようと考え、農業者、主婦、移住者が中心となって専門家のアドバイスを得ながら、地域の農産物を活用して商品を開発。この時、開発されたのが、地元の畑で栽培された新鮮な野菜で作った「陽気なピクルス&ディップソース」です。出汁や素材のうま味を引き立てる味付けは、お酒のお供にもぴったり。南フランスのプロバンス風デザインの専用ボックスには、「セロリの薄荷ピクルス」「お豆と根菜の梅酢ピクルス」「晴れの国のサルサソース」「にんにくの赤ワインピクルス」の4種類が入っており、豊かな自然に育まれた野菜の味を楽しめます。サルサソースは、パスタソースとして使用したり、焼き魚につけて食べたりするのもおすすめ。セロリの薄荷ピクルスは調味液をポテトサラダに、にんにくの赤ワインピクルスの調味液は、煮卵を作るときに使っても楽しめます。元気なおばあちゃん達が一つひとつ手づくりした商品です。

取材協力：Mikawa Terrace

新感覚おつまみ

「カズチー」



燻製したカズノコと北海道産のチーズを組み合わせた「カズチー」。若い方を中心にもっとカズノコを食べてもらいたいという想いから、カズノコの食感の活かし方、チーズとのバランス感、お酒との相性など、1年の試行錯誤を重ね「おしゃれな珍味菓子」として商品化されました。プロセスチーズの中には、燻製カズノコがぎっしり！常温でそのまま食べてもおいしいのですが、公式サイトではカズチーを使ったアレンジレシピを公開しています。トーストにのせたり、フライにしたり、茶碗蒸しの具材として入れたり、アイデア次第でさまざまな料理に活用できます。

取材協力：(株)ノースマート

インパクト抜群！ ユニークなご当地商品



ユニークなネーミングや見た目で話題のアイデア商品を紹介します。

地元の高校生が考案！

「オオサンショウウオ
こんにやく」



広島県広島市佐伯区湯来町の名物や特産品をもとに地域活性化を図るため、県立湯来南高校の生徒が考案し、地元企業と共同開発した「オオサンショウウオこんにやく」。町の特産品であるこんにやくと町内を流れる水内川(みのちがわ)に生息する国の特別天然記念物であるオオサンショウウオの見た目に着目し、この商品が考えられました。シシャモの卵をこんにやくを交ぜることで、オオサンショウウオの質感を忠実に再現。その再現度の高さが話題となり、現在オンラインショップでは2カ月から3カ月待ちの状態となっています。地元高校生の発案という点でも驚きの声が多く寄せられています。醤油ベースで味付けされているので、そのままでもおいしく食べられるこの商品は、長さ8センチメートルと15センチメートルの2種類が販売されています。

取材協力：藤利食品(有)

印象に残るネーミングとパッケージ

「まずい棒」



ローカル線「銚子電鉄」。利用者減少による経営状況の悪化を打破すべく、ぬれ煎餅に続くお土産として「まずい棒」を作りました。怪談蒐集家の寺井広樹さんと銚子電鉄代表が議論を重ねた末に生まれたアイデアであり、パッケージのイラストは漫画家の日野日出志さんが担当。その名前とパッケージのユニークさが、ネットやSNSで話題となっています。2018年8月の発売から売り上げは好調で、累計販売数は200万本を突破味は定番の「コーンポタージュ味」と「か〜るいチーズ味」のほか、数量限定の「わさび味」が新登場。同社はほかにはない発想を大切にし、オリジナル商品やブランド商品を展開することで地域に貢献したいという気持ちで取り組みを続けています。

取材協力：銚子電気鉄道(株)