

トウモロコシ+タマネギ風味

札幌大谷大生、ドレッシング開発



試食会でとうもろこし香味のドレッシングをパンにかける佐藤さん(中央)

土産用、市内企業と共同で

機能性食品研究開発の北海道バイオインダストリー(札幌)は25日、札幌大谷大の学生3人と共同開発した「北海道タマネギドレッシング とうもろこし香

味」を発売した。

記憶障害の改善作用成分を含む人気商品「北海道タマネギドレッシング」シリーズの6作目。

いっしょに開発したのは、いずれも社会学部地域社会学科1年の佐藤美結さん(19)、安藤歩美さん(19)、中島咲里さん(19)。3人は札幌青年会議所(JC)が今夏開いた人材育成プログラムに参加し、「トウモロコシを使った札幌を代表するお土産作り」を企画した。JCを通じて、同社にトウ

モロコシドレッシングの商品化を提案した。

同社は「北海道名物のラーメンサラダに合うドレッシングがほしい」という学生の意見をもとに試作を重ね、学生といっしょに試食して酸味と甘みのバランスを調整した。タマネギの風味を残しつつも、トウモロコシのうまみを凝縮したコクのある味わいに仕上がった。

佐藤さんは「サラダのほか、パンにかけても合う。北海道のお土産として全国

に広がってほしい」と期待を込める。

200ミリ入り、650円(税別)。道内の土産物店などで販売している。問い合わせは北海道バイオインダストリー ☎011・812・2512へ。

(綱島康之)