



## 泉北レモンを使った万能調味料「おふくろの味ミクス」が新発売されます — 地元高校と企業がコラボ —

「さかい SDGs 推進プラットフォーム」会員の大阪府立泉北高校と株式会社グランディユーがコラボレーションし開発・製造した万能調味料「おふくろの味ミクス」が、同社が運営する市内のカフェ メゾン・ド・イリゼで新発売されます。

この商品は、泉北ニュータウンの特産品である「泉北レモン」と味噌をベースにつくられており、「イタリアと日本のおふくろの味であるレモンと味噌は相性がいいはず」という高校生の発想から、同社のサポートのもと商品化が実現。企画提案は泉北高校の「泉北レモンプロモーション班」の4人、レシピ開発はカフェ メゾン・ド・イリゼのシェフ、作り手は障害のある方々など、1つの商品に様々な方が携わっています。



「おふくろの味ミクス」開発の様子

味噌に泉北レモン・トマトピューレ・パセリ・オレガノなど全4種類のハーブを加えていて、お肉などに塗ったり、漬け込んだりして焼くだけでアマルフィを感じられるイタリアンテイストの中に深い味噌のコクが感じられ、一口で3度味の変化を感じられる仕様になっています。



泉北レモンの爽やかな酸味を凝縮した「おふくろの味ミクス」と「おふくろの味ミクス」を使用した料理



大阪府立泉北高校3年「泉北レモンプロモーション班」

企画、開発に携わった生徒でつくる「泉北レモンプロモーション班」の4人は、泉北レモンを商品開発によりプロモートすることでSDGsの11番「住み続けられるまちづくり」をめざしています。商品名は何度も何度もアイデアを出し合いながら、「多くの人が親しみやすく、言いやすく、日本とアマルフィのおふくろの味を掛け合わせていることを意味する」ことを盛り込んだ「おふくろの味ミクス」と命名しました。

- 1 販売期間：令和5年6月12日（月）から
- 2 商品名：おふくろの味ミクス
- 3 販売価格：1瓶 130g 580円（税込）
- 4 販売場所：メゾン・ド・イリゼ  
 （北区長曾根町 183-5 堺市産業振興センター内）



泉北レモンプロモーション班がデザインした商品ラベル



※メゾン・ド・イリゼでは「おふくろの味ミクス」を使ったグリルチキン  
 （左写真）を販売します。

- ・販売期間：6月12日（月）～8月10日（木）
- ・提供価格：1,000円（税込）

### <大阪府立泉北高校3年「泉北レモンプロモーション班」のコメント>

「おふくろの味ミクス」を少しでも多くの人たちに食べてもらいたい、意外な組み合わせに感動してもらいたい、そしてどんなものでもバランスよく粘り強く組み合わせれば、素晴らしいハーモニーを生むのだ、ということを経験した人々に知ってもらいたいです。

いつか皆様の食卓に、そして、かのアマルフィの地にも、「おふくろの味ミクス」が旅に出られるよう、これからも活動を続けていきたいと思っています。

### <株式会社グランディーユのコメント>

弊社は、食を通して食の多様性・働き方の多様性などを提案しています。

弊社シェフが高校生の柔軟な考え方を試作し、味の調整を進め、さらに「おふくろの味ミクス」を使って、誰もが作れるレシピを考えました。障がいのある方もない方も一緒に作れる方法を模索し、工程を考えています。

この商品を通して、たくさんの方に泉北レモンを知っていただき、様々な多様性を感じていただくと嬉しいです。

問い合わせ先	担当 課：市長公室 政策企画部 公民連携担当 電 話：072-228-0289 ファックス：072-222-9694
--------	--