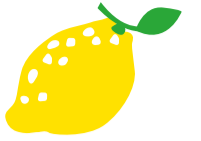


堺に広がるSDGsアクション

みそ × 泉北レモン

おふくろの味ミクスで

持続可能な泉北ニュータウンエリアに!



地域の魅力を広め、盛り上げたい!  
泉北高校泉北レモンプロモーション班の挑戦

SDGsの目標の一つ「住み続けられるまちづくり」を実現するため、さかいSDGs推進プラットフォーム会員であるグランディユーと泉北高校が協力して行う取組を紹介します。

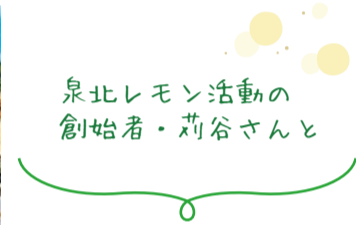
問 同プラットフォーム専用ダイヤル (☎340-2179 FAX222-9694)



泉北高校の生徒の皆さん



アマルフィにも、  
日本のおふくろの味を  
届けたいです!



泉北レモン活動の  
創始者・莉谷さんと



みそと泉北レモンを組み合わせた  
万能調味料を作りたい!

生徒の皆さんの柔軟な発想から生まれたこのアイデアは、レモン栽培が盛んな世界的観光地のイタリア・アマルフィのように、泉北ニュータウンエリアを活気ある地域にしたいという思いから生まれました。

アマルフィでは、パスタやリゾットなどの郷土料理にレモンが使われます。

「レモン」と日本の郷土料理で使われる「みそ」。

泉北レモンを使い、2つの「おふくろの味」を組み合わせた「おふくろの味ミクス」。アマルフィのようにレモンの爽やかな香りに包まれ、世界中の人々に愛される、訪れてもらえる泉北ニュータウンエリアにしたい。

そんな思いから、生徒の皆さんは「おふくろの味ミクス」を通じて泉北レモンを地域の特産品にしようと考えました。



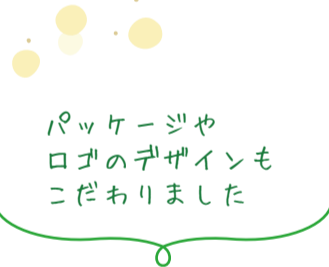
グリルチキンは思いやりの味! ?  
おふくろの味が包み込む「多様性」

さかいSDGs推進プラットフォームを通じて、生徒の皆さんのアイデアに協力を買って出たのは「グランディユー」。

レストラン「メゾン・ド・イリゼ」の運営を通じて、思想・宗教などさまざまな背景を持つ方々が共に食卓を囲める「食の多様性」や、障害のある方もない方も仕事を通じて認め合える「働き方の多様性」を実践しています。

今回は、生徒の皆さんと協議を重ね「おふくろの味ミクス」の味を調整。斬新なアイデアをプロの技術で商品化しました。

また、「おふくろの味ミクス」を使ったメニュー「グリルチキン」を考案。工程にもこだわり、シェフだけでなく障害のあるスタッフも一緒に作れる方法を模索することで、思いやりも詰まった一品が完成しました。



パッケージや  
ロゴのデザインも  
こだわりました



おふくろの味ミクスの  
グリルチキンは  
メゾン・ド・イリゼで  
食べられます♪



メゾン・ド・イリゼ  
川村さん

味わおう! 楽しもう♪

おふくろの味ミクス



販売店  
メゾン・ド・イリゼ

場所 堺市産業振興センター  
(中百舌鳥駅前) 内

時間 10時30分~17時  
※ラストオーダー 16時30分

定休日 不定休

連絡先 ☎ FAX257-7420

レモンの「爽やかさ」、みその「コク」、トマトピューレ・ハーブの「イタリア風味」。一口で3度味が変わります。パスタやリゾット、冷奴にもよく合いますよ!

メゾン・ド・イリゼ  
小笠原さん



会員同士がつながりながら取組を進める、さかいSDGs推進プラットフォーム会員募集中!

詳しくはこちら→

