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ーユ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

泉北レモン活動の創始者・苅谷さんと

アマルフィにも、日本のおふくろの味を届けたいです！

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想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。
そんな想いから、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「グランディーユ」。
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

さかいSDGs推進プラットフォーム SAKAI SDGs Platform

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➡