

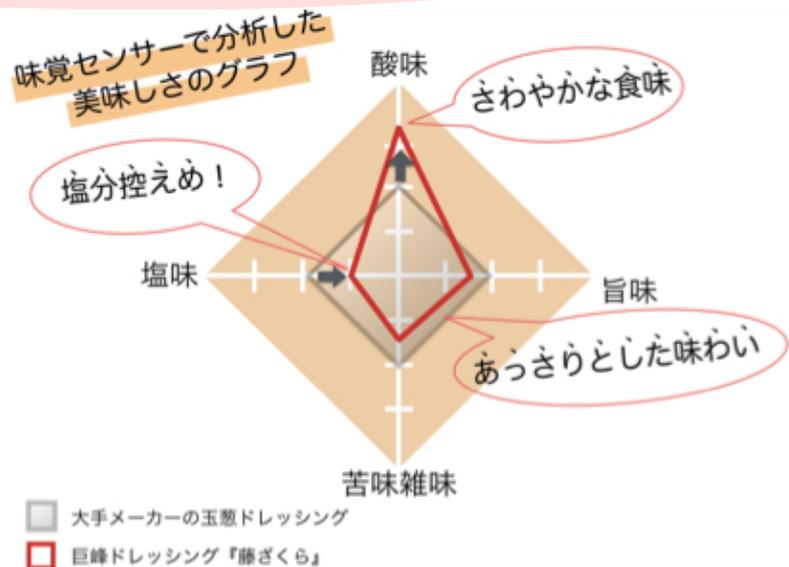
食品添加物無添加

巨峰ドレッシング「藤ざくら」

佐賀県立佐賀農業高等学校 × 国立大学法人佐賀大学 × ブドウ農家

食卓を鮮やかに彩ります。

ほどよい酸味とほんのり後味にぶどうの香りと甘さが残ります



※この実験データは、国立大学法人佐賀大学で分析されました。

社会的背景

ここで質問です！

「農産物の正規品と規格外の違いは何でしょうか？…」



正規品として販売される。



色が赤いだけ、糖度は十分！

↓でも…

低価格であったり、出荷できない



破棄

「なんとかしたい！」からスタートした商品開発

この現状に疑問を持ち、私の出身校である佐賀大学、フードロステーマに持続可能な農業に取り組んでいる佐賀農業高校と連携し、食品添加物無添加巨峰ドレッシング「藤ざくら」を商品化、販売を開始しました(白石町産タマネギ使用)。



農家

連携打診



佐賀農（4人の農業高校生）



佐賀大学との共同研究の実施

商品開発について

農業高校での試作、試食。高校生に1人1文字ロゴ文字を書いてもらう。



工場見学の実施、および佐賀大学での味覚官能試験、分析機器見学会の実施



企業情報

社名；ROC IA SAGA合同会社（ロックアイエーサガゴウドウカイシャ）

本店所在地；佐賀県佐賀市光1-2-19-201

設立年月日；令和2年7月

代表；井手一郎

連絡先；info@roc-ia-saga.com

連絡先；090-7989-1187

