

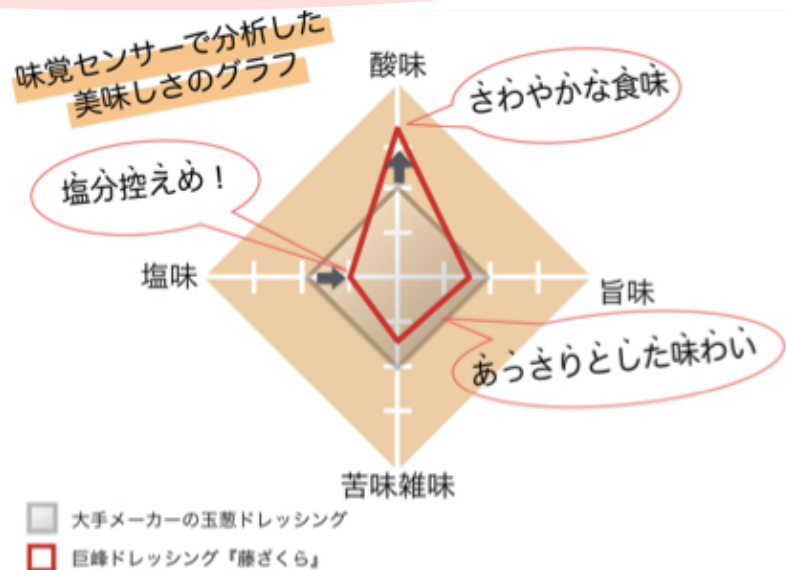
食品添加物無添加

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、フードロス为主题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

