

海田高校生徒がひろしま夢ぷらざの店頭で 3月にリニューアルする「新」海田さつまの素 【新名称:ごま鯛みそ】の試食販売をします！

実施日時：令和5年3月29日（水）10時から15時 【時間前に終了する場合があります】

実施内容：本年3月にリニューアルを実施する新海田さつまの素【ごま鯛みそ】の試食販売

実施主体：広島県立海田高等学校家政科3年生

お手伝い：広島安芸商工会

さつまとは！

海田町周辺の地域で江戸時代から伝わる郷土料理で、その季節の旬な魚を焼き、骨で出汁をとり、身はほぐして焼いた味噌に出汁を加え、こんにゃく、ゴマと混ぜ、ご飯にかけてたもので、一説には参勤交代で立ち寄る際におもてなし料理として提供されていたと言われていいます。

「海田さつまの素」とは

令和元年度に海田高校生徒が㈱ますやみそに「さつま」を簡単に作成できる素の商品化をお願いし共同開発の後、令和3年3月に発売を開始したものです。理由は郷土料理である「さつま」が現代の家庭では食べられなくなり、存在を知る人も少なくなったため、再度郷土料理を食べていただくには簡単に作成できる素があればと考えたことで生まれた商品です。

リニューアル前 →
「海田さつまの素」

リニューアル後
「ごま鯛みそ」
発酵調味料として
様々な用途でめし
あがってください！



「リニューアル」の詳細

- 商品名を「海田さつま」から「ごま鯛みそ（裏面表示：海田さつまの素併記）」に変更し商品の特徴をわかりやすくしました。
- 1個に40g入り2袋と変更し使い切りやすくしました。
- 商品名は海田高校書道部生徒が書きました
- 黒ゴマをやめすべて白ゴマにし、色合いを明るくしました。また味噌の配合も変えました。

試食はトーストで

夢ぷらざでの試食販売では、トーストに塗った本品の試食で多くの方にリニューアルした商品と高校生の地元を大切に思う取り組みを伝えていきたいと思っております。

※トーストを試食サイズにしてお試しください！！

