

発売された5種類の「高知生まれの野菜ジャム」



県産野菜＋果物でジャム

南国市の会社

【香長】県産野菜と、フルーツを組み合わせた「高知生まれの野菜ジャム」5種類をこのほど、

の10品目を組み合わせ、5種類を製品化。パッケージは県内の会社に依頼し、シンプルかつカラフルなデザインで「映え」にもこだわった。「生で味わえない食感や味、香りをプラスした自信作」と本田さん。

南国市の食品加工会社が発表した。保存料、着色料不使用で「高知の素材そのままのおいしさを味わって」としている。

「肉や魚介料理と相性も良さそう」と買い求めている。

開発したのは南国市大塚甲の食品加工会社「南国FOOD PLUS」。高知大学の土佐フードビジネススクリエーター人材創出事業（土佐FBC）7期生の本田真紀代表

の一言がきっかけ。土佐FBC修了生のつながりで企業や農家と連携し、完成させた。

ジンネスクリエーター人材創出事業（土佐FBC）7期生の本田真紀代表

パプリカとユズ、ニンジンとレモンとパッションフルーツなど、5市村

（横田幸成）