



松阪鶏焼き肉のたれ



認定日:令和4年9月16日

Do it! 松阪鶏焼き肉隊 × B1グランプリ × 相可高校食物調理クラブ
トリプルネームの「松阪鶏焼き肉のタレ」!
NPO法人 Do it! 松阪と相可高校食物調理クラブの生徒さんが開発した、甘辛い味噌だれが一度食べたらクセになる味の「松阪鶏焼き肉のタレ」。皆さんから親しまれる味となっており、大変ご好評をいただいています。

みかんだし



認定日:令和7年3月17日

田村淳さんとの共同開発により、松阪市内の自社工場で製造している「みかんだし」は、数多くの試行錯誤を重ねて完成した自信作です。その結果、調味料選手権2024のスパイス部門において最優秀賞を受賞しました。「みかんだし」は、みかんの皮を丁寧に乾燥させ、スパイスと絶妙にブレンドすることで、香り豊かで奥深い味わいを実現しています。また、産業廃棄物として処理されるはずだったみかんの皮をアップサイクルすることで、SDGsの達成に貢献する商品となっています。