



発信年月日：令和3年6月17日

所属部課	課長	担当職氏名	連絡先	TEL 0837-23-1229 FAX 0837-22-0135
企画総務部 企画政策課	山田 竜一郎	政策調整班 主査 池永 豊		
件名	長門市地域おこし協力隊（長門産品開発・販売促進事業担当）企画 長門市各地の食材をメイン据えたパスタソース 「旅人シェフの長門 PASTA SAUCE（パスタソース）」を開発・販売			

長門市地域おこし協力隊（長門産品開発・販売促進事業担当）の永塚隊員が、長門市各地の食材をメインに据えたパスタソース「旅人シェフの長門 PASTA SAUCE（パスタソース）」3種類（三隅・油谷・青海島）を開発し、6月26日より販売を開始します。販売に先立ち6月25日に新商品開発を市長へ報告いたします。本商品の告知及び取材について、よろしくお願いいたします。

- 商品名 **旅人シェフの長門 PASTA SAUCE（パスタソース）**
- コンセプト 長門市に赴いたひとりのシェフ（旅人シェフ）が、各地を旅する道中で出会った魅力的な食材を使用し、その土地ごとのソースを調理し、地域の魅力がギュッと詰まった美味しいソースを作りました。
- 内容
 

「旅人シェフの三隅 PASTA SAUCE（パスタソース）  
～長州どりとフレッシュトマトのアーリオ・オーリオ～」  
主な食材：長州どりもも肉（長門市産）、トマト（長門市産：どんぐり農場）、小松菜、ハーブソルト（長門市産：工房ゆめうさぎ）など  
価格：600円（税込）

「旅人シェフの油谷 PASTA SAUCE（パスタソース）  
～椎茸とハーブのトマトソース～」  
主な食材：椎茸（長門市産：ヤマカ精工）、たまねぎ、オリーブオイル、フレンチタイム（長門市産：NPO法人ゆや棚田景観保存会）など  
価格：600円（税込）

「旅人シェフの青海島 PASTA SAUCE（パスタソース）  
～岩牡蠣の和風クリームソース～」  
主な食材：岩牡蠣（長門市産：青海島岩カキ販売企業組合）、ホワイトソース、たまねぎなど  
価格：750円（税込）
- 製造数 各種 月間100パック程度（販売状況により変動あり）
- 販売開始日等 **新商品開発報告**  
永塚隊員が市長へ新商品の開発販売開始の報告をいたします。  
日時：6月25日（金）14時から  
場所：長門市役所 3階市長応接室  
  
販売開始：6月26日（土）から  
取扱店舗：道の駅 センザキッチン  
※永塚隊員による対面販売は実施いたしません

6 開発経緯

協力隊として長門市に着任して1年が過ぎ日々長門市産の食材を目にし、公私ともにそれを使用して料理や商品開発をする中で、これらの長門市産の食材を、日持ちが良く、流通しやすく、販売スペースを選ばないレトルトという加工方法で常温販売できないかと考えました。

そして、センザキッチンや他の道の駅を視察したところ、ふと頭をよぎったのがパスタソースでした。大手メーカーが製造するレトルトパスタソースは数多く存在し、スーパーの陳列棚でもしのぎを削っていますが、道の駅には意外と無いことに気付きました。

パスタソースなら東京のイタリアレストランでの調理経験が活かせる商品であり、食材をダイレクトに味わうことができるので、長門市の魅力発信ツールとしてふさわしいのではないかと。更に、長門市は魅力的な食材の宝庫であり、それぞれの地域ごとに特産品も異なるため、地域ごとの食材をメインに据えてソースを作り、地域名をダイレクトに商品名にすれば、独自のコンセプトを構築できるのではないかなど様々な考えのもと、試作を始めました。

同時に、棚田米 BISCOTTI（私が以前に開発した商品）のパッケージデザインでお世話になった株式会社無限の担当の方に相談をしたところ“旅人シェフ”というコンセプト強化案を提案していただき、今回の商品化に至りました。

7 開発協力者

開発及び製造施設：6次産業化支援施設「ながとラボ」  
食材サンプル提供：どんぐり農場（トマト）・ヤマカ精工（椎茸）  
NPO 法人ゆや棚田景観保存会（ハーブ）  
開発アドバイス：ながとラボ・株式会社無限

8 問い合わせ

長門市地域おこし協力隊（長門産品開発・販売促進事業担当）永塚 <sup>ながつか</sup> <sup>しんや</sup> 真也  
〒759-4102 山口県長門市西深川 270-10 ながとラボ内  
携帯）090-4028-2598 E-mail) shinya.nagatsuka.0424@gmail.com

