

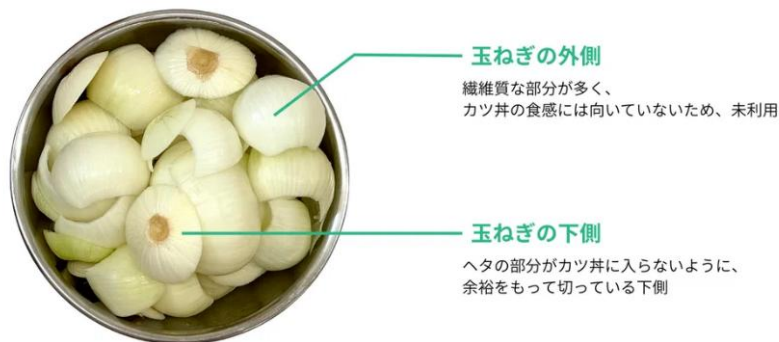
未利用玉ねぎを美味しく“アップサイクル”！ 富士シティオ、三菱食品、グリーンエース、浜食産が 共同開発の「玉ねぎ醤油ドレッシング」新発売

富士シティオは、三菱食品株式会社（以下、三菱食品）、株式会社グリーンエース（以下、グリーンエース）、浜食産株式会社（以下、浜食産）と共同で、未利用玉ねぎを活用した商品「玉ねぎ醤油ドレッシング」を開発し、販売を開始いたしました。



未利用だった玉ねぎが、粉末に加工することで、新しいドレッシングに生まれ変わりました

本商品は、食品加工の過程で生まれる未使用素材に新たな価値を見出し、美味しく生まれ変わらせる“アップサイクル”の取り組みから誕生しました。富士シティオの人気商品「カツ丼」に使用される玉ねぎは食感の良い中心部のみを使用するため、繊維が硬い外側や根元部分が未利用野菜として残っていました。



玉ねぎの外側

繊維質な部分が多く、カツ丼の食感には向いていないため、未利用

玉ねぎの下側

ヘタの部分がカツ丼に入らないように、余裕をもって切っている下側

カツ丼には適してなくても、食感が感じられない粉末なら、玉ねぎを余すことなく活用できる

この玉ねぎを選定する工程で生じる外側や根元部分を、グリーンエースの独自技術により粉末化。浜食産が供給する原料をもとに、三菱食品の協力のもと商品化しました。

NEWS RELEASE

ドレッシングには、生の玉ねぎ換算で約40%相当量を配合。玉ねぎの香ばしさと“とろっと”した食感が特徴で、惣菜コーナーの人気商品「トマトサラダ」に合わせて、甘みと酸味のバランスを丁寧に調整しました。

本商品は、「トマトサラダ&玉ねぎ醤油ドレッシング」として販売されるほか、小袋タイプのドレッシングとしても展開。また、ベーカリーコーナーでは、玉ねぎ粉末を練り込んだ「チーズオニオンブレッド」を期間限定で販売中です。(※) チーズオニオンブレッドは、小麦の風味に玉ねぎのコクが加わり、チーズ・ベーコン・マヨネーズとの相性も抜群。朝食やランチにぴったりの一品です。

富士シティオは、素材の可能性を最大限に引き出す商品づくりを通じて、アップサイクルの魅力をお客様に届けながら、持続可能な食の循環と“食べる楽しみ”の拡大を目指してまいります。

【商品情報】

■惣菜コーナー

- ・ トマトサラダ&玉ねぎ醤油ドレッシング
本体価格 349 円 (税込価格 377 円)
- ・ 玉ねぎ醤油ドレッシング (単品) 25ml
本体価格 45 円 (税込価格 49 円)



■パンマルシェ (ベーカリーコーナー)

- ・ チーズオニオンブレッド (期間限定)
本体価格 450 円 (税込価格 486 円)
ハーフサイズ：本体価格 230 円 (税込価格 248 円)



※チーズオニオンブレッド販売店舗

根岸橋店・寒川店・塚原店・北久里浜店・芹が谷店・佐原店・鶴嶺店・上中里店・徳延店・用賀店・稲田堤店・大船店・松が丘店・戸室店・三崎店・馬場店・本郷台店・善行店・横浜南店・鳥山店・野比店・鶴沼店・上野川店・橋戸店・鶴沼藤が谷店・伊勢町店・デリド平塚駅前店・デリド武蔵小杉店・デリド勝どき駅前店

※予告なく販売を終了させていただく場合がございます。
あらかじめご了承ください。