

保命ドレッシングを開発

福山市立女子短大×中島商店がコラボ



豆腐やパスタソース 幅広い用途

【前本麻有】

地元特産品を扱う中島商店の中島基晴専務が、同短大生活学科で美術デザインを学ぶ2年生6人に協力を依頼。昨年10月から、味の調整やラベル作りなどを進めてきた。

ドレッシングはみりんの代わりに保命酒を使用。小型の食用バラのつぼみを入れて福山うしさをアピールした。タマネギやすりゴマ

150ミリ升入りを1000本製造。430円で販売している。△同商店084・922・4870。

ラベルは福山城や鞆の浦の風景、市花のバラなどを描いた6種類。原田結花さん(20)は福山藩の歴史にちなんで水野家と阿部家の家紋を描き、周囲にカラフルな水玉模様をあしらった。福山の観光情報サイトにつながる携帯電話で読み取るバーコードも記載した。

「保命ドレッシング」を、福山市立女子短大生と中島商店(同市御船町)が協力して作った。ともてつバスセンター(同市鞆町)などで販売している。

がたっぷり入っており、サラダ以外にも豆腐やパスタソースなどに幅広く使える。