

季節の「信州七味」シリーズ

株式会社信州TLO

七味とうがらし製造販売の株式会社八幡屋礒五郎（長野県長野市）が、信州大学学術研究院農学系・松島憲一准教授（専門：植物育種遺伝学）の監修により、季節の「信州七味」シリーズを展開している。2014年の「冬」からスタートし、「春」「夏」「秋」と、それぞれの旬の地域特産品を加えた、季節限定販売品となっている。

きっかけは2013年冬、学内ウォームビズイベントの一環で「体が温まる信州大学特製の七味を開発しよう」という話題が挙がったことで、以前より八幡屋礒五郎と共同研究を進めていた松島准教授が協力し、生姜が効いた七味を同社に製造していただいた。信州大学農学部内の学生食堂での試食は大変好評で、「冬の信州七味」として、同店ほか東急ハンズ長野店などでも冬季限定で販売された。

「春」は、伊那谷アグリイノベーション推進機構（注）の取り組みの一環で、「鹿ジビエ料理に合うオリジナル七味」という要望に応え、陳皮（みかんの皮）や柚子を加えたフルーティな製品になった。「夏」は、長野県産のシソなどを加えた、辛い中にもさわやかさが広がる七味で、2015年夏に新宿タカシマヤで開催された「第8回 大学は美味しい！！」フェアでも早々に売り切れるほど好評であった。そして最後の「秋」は、長野県産の「えごま」を加え、ごま・麻の実も効いた風味豊かな製品に仕上がった。

これらの製品には「松島准教授の監修」と表記があり、(株) 信州 TLO を通じて、同社と監修契約を締結している。

（注）伊那谷アグリイノベーション推進機構

信州大学農学部が中心となり、平成25年10月23日に発足。持続可能な農林畜産業・地域社会の創造、旧襲に打ち勝つ農林畜産業の構築（六次産業化、プレミアム化による）などを目的とした活動を、企業・団体・行政とで連携しながら推進している。

※本文中の内容は、当時のものです。現在とは異なる場合があります。



株式会社信州 T L O 長野県上田市常田 3-15-1 信州大学繊維学部内 R 棟
TEL: 0268-25-5181 FAX: 0268-25-5188 E-mail: info@shinshu-tlo.co.jp