



生きるを学ぶ。学びが生きる。

酪農学園大学 監修

生姜が毛〜たまらない!!



JAながぬま
長沼町産白菜

沼る 浅漬

沼った
うしさん



～減り行く漬物需要に一石を投じる！～
JA ながぬま×酪農学園大学×ピクルスの共同開発
『沼る浅漬け』発売

この度JAながぬまでは年々減退する白菜需要への対応策として酪農学園大学と(株)ピクルスコーポレーション札幌の協力を得て加工品の開発に取り組みました。

○『沼る浅漬け』誕生ストーリー

『沼る浅漬け』の共同開発は、現在JAながぬまにおいて取進めている『N-STARプロジェクト』の一環であり、構想から商品化まで約1年を要しました。

漬物はメイン購買層の高齢化によって需要縮小が進んでいる現状にあります。また、年齢が低いほどに消費割合が少ないという特徴があり、食文化の変容も需要縮小の一因となっております。

上記を、酪農学園大学の学生に説明し、解決に向けて試行錯誤した結果、学生発案によるレシピ及び商品ネーミングをもって『沼る浅漬け』の商品化に至りました。量販店としても漬物を主とした和日配の売り上げは年々減少の一途を辿っている中、本プロジェクトにてよって若年層の需要を切り開いていけるのではないかと期待しております。

【今後の取り扱い店舗】

ホクレンショップ・A コープ・COOP札幌・イオングループ・ラルズ 各全道店舗(※)

販売期間:8月16日～8月末日 5,000パックを予定

(※一部店舗で取り扱いがない場合がございます)