

「もったいない」それが始まりだった。



食品科学科・菊池研究室の生徒達は、地域の取材の中から、糖度や形を理由として十分に美味しいトマトが流通されない事実を知った。「もったいない」。オリジナルビネガー開発の挑戦の始まりだった。試行錯誤を繰り返し、製造工程に工夫を重ねた。ついに彼女達の情熱は透き通るような美しい赤いビネガーを誕生させた。

そしてナチュラルビネガーは進化した。



翌年も彼女達の挑戦は続いた。さらに製造工程に改良を重ねた。トマトビネガーの栄養成分リコピンは50倍に。さらに、高校で栽培される多数の食材の中から、太陽の恵みをたっぷり受けたブルーベリーとハスカップを活用。いまここに、「北海道十勝ナチュラルビネガー」がデビューする。サラダやカルパッチョ、肉料理に。美味しくどうぞ！



北海道十勝平野、そこは美食の大地・北海道が誇る大農業地帯。「とちか帯広空港」から車で約30分北上すると、そこには農業研究の情熱が息づくキャンパスが広がる。帯広農業高校。北海道に数ある農業系高校の中でも特に優れた研究施設を有し、700名を超える若者が明日の農業に将来の夢をかけている。

「北海道・十勝には食にこだわる若者がいる」



十勝地方
帯広農業高等学校



Natural Vinegar

進化する奇跡のビネガー

FOODEX JAPAN 2008 3.11-3.14 MakuhariMesse



北海道十勝
Natural Vinegar

北海道帯広農業高等学校 食品科学科
〒080-0834 北海道帯広市稲田町西1線9
TEL : 0155-48-2102
mail : obino-z0@hokkaido-c.ed.jp
<http://www.obino.hokkaido-c.ed.jp/>

ビネガーのある生活をしてみませんか？



Blueberry Vinegar

優しい甘みのあるブルーベリービネガーはチーズとの相性が抜群。トマトとモッツァレラチーズの薄切りに、フレッシュバジルとオリーブオイル、そしてたっぷりのブルーベリービネガーを混ぜたソースをかけた「カプレーゼ」は、お手軽に作れるちょっとお洒落な前菜にぴったりです。



Tomato Vinegar

完熟トマトの豊かな風味が活かしたトマトビネガーは煮込み料理のコクを引きだします。赤ワインとトマトビネガーの中に、牛のすね肉とたまねぎ、にんじん、にんにく、セロリを2〜3日漬け込んだあと、弱火でコトコト3時間。しっとりとした肉の感触と、とろおりとろけるゼラチン質がたまらない、極上のディナーです。



Haskap Vinegar

野趣あふれる酸味が魅力のハスカップビネガーは、魚介類のクセをやわらげ、さわやかな味わいにします。タコとトマト、アボガド、ブルーベリーをハスカップビネガーとオリーブオイルのソースであえて、お好みで塩、こしょう、バジルを加えれば、ワインにもぴったりのサラダができあがります。