

ドレッシング 道外でも販売

北海道
バイオ

【札幌】機能性食品の「道バイオインダストリー」研究開発を手がける北海（札幌市）は機能性素材

を使ったドレッシングの全国販売に乗り出す。食品卸大手の国分と専売契約を結んで全国のスーパーに並べ、発売2年目は年間70万本の販売を目指す。道内の中小企業が連携して食材の付加価値を高め、道外で定番商品化する成功モデルとしたい考えだ。

全国向けに新製品「北海道深み玉葱（ねぎ）ドレッシング」を開発。タマネギのうまみや健康成分を通常の15倍まで高める同社の特許技術を取り入れた。国分の販売網を利用し、スーパー約2000店に置く。北見市などの農家から規格外のタマネギを低コストで調達し北空知食品（深川市）がペースト状に加工。日本醤油工業（旭川市）が増設した専用ラインで最終製品化する。希望小売価格は150ミリ入りで400円（税抜き）。