

★大阪特産水なす商品

生のまま瑞々しさを楽しむもよし、王道のぬか漬けで楽しむもよし、の大阪で愛される水なす。
新しい食べ方を提案するこちらの商品も是非お試しください!

大阪お吸物もなか(水なす他)

北野農園 TEL.072-431-6747



支援内容/水なすが褪色しないフリーズドライ製法を開発

お湯を注ぐだけで楽しめる、大阪らしい野菜たちのお吸物。お味噌汁タイプも!

泉州水なすのコンフィチュール(赤、白、琥珀)

川崎農園 TEL.080-1448-0524



支援内容/鮮やかな色合いと食感を維持する製法を確立

採れたての水なすを農園内でとろける舌触りと上品な甘さのコンフィチュール(ジャム)に。

アクが少なく甘みがあり、皮が薄い!昔は畑作業の合間には水なすを食べてのどの渴きを潤していたほど、水分たっぷり。泉州地域を代表する野菜です。

泉州水なす

TSUKERU TABERU(ツケルタブル)

草竹農園 TEL.072-472-0148



支援内容/水なすそのものではなく、ぬか漬けのノウハウを活かした商品開発を提案

いつでも、どこでも、だれでも草竹農園のぬか漬けの味を再現できる「ぬか漬けキット」。

水なす塩あめ

手づくり工房 堺あるへい堂 TEL.072-225-5210



支援内容/水なすの皮の粉末化と褐変対策、色調変化を利用した鮮やかな三色の塩を開発

彩りのきれいな泉州水なすの塩で作ったおいしい塩飴。塩分補給や気分転換に!

色や食感を保つための技術を開発

水なすの加工品を美しく、おいしく仕上げる上で気を付けたいのが、色や食感の変化。研究所では、煮る、砕く、乾かす等、加工方法に合った適切な処理方法を開発してきました。

★大阪はフルーツの生産も盛んなの

羽曳野(はびきの)ぶどうジュレ

葡萄園たちばなや TEL.090-7346-1089



支援内容/デラウェアの皮を手間なく取り除く方法を確立

完熟ぶどうがまるごとたっぷり入った濃厚ジュレ。芳醇な香りと自然な甘みをお届け。

まるでデザートなおさけデラリカ

北岡本店 TEL.0746-32-2777



支援内容/大阪芸大の学生さんがパッケージをデザインした産学連携商品

上質なデラウェアの実をまるごと入れた、ちょっと贅沢なぶどうのお酒。まるでスイーツ!?

みかんのしづく

富田林生活改善クラス TEL.0721-35-3505



支援内容/無添加にこだわり商品化を実現

1ピンに3個分のみかんと贅沢に使用。生産者だからこそできる、みかんの素材感を活かしたドレッシング。

デラウェアの皮の除去技術を開発

加工品に使うために、デラウェアの皮をひとつひとつ手で剥くのはとても手間がかかります。研究所は、特別な機械や薬剤を使わず皮を取り除く独自製法を開発しました。

大阪ぶどう

日当たりのよい山の斜面にある、大阪特有の「波状型ハウス」などで栽培。大阪はぶどう産地としての歴史が古く、ワイナリーもあります!



いちごジェラート

いずみ小川(こがわ)いちご組合 TEL.0725-92-3310



支援内容/地元のいちごを使ったジェラートのOEM生産を実現

地元産いちご100%のジェラート。定番のいちごミルク、他4種の味が楽しめます。