

## 名古屋経済大学と共同開発

# 「夢とろろと越津ねぎの pastaソース」を

## 3月5日 新発売！



J A 愛知北（江南市／組合長：大藪泉）は3月5日、名古屋経済大学管理栄養学科と連携し、夢とろろと越津（こしづ）ねぎの pastaソースを販売します。原料となる夢とろろは、同 J A の犬山東部じねんじょ部会が栽培したもの。夢とろろの深い風味と粘り、越津ねぎのとろける甘さは pasta 以外にも蒸し鶏、豚肉のソテー、温野菜などと一緒に食べても美味しく、いつもの料理に贅沢な演出を加えるソースとなっています。同 J A 産直センター・支店窓口にて販売予定です。

- ▶ **商品名**：「夢とろろと越津ねぎの pastaソース」
- ▶ **内容量**：180g
- ▶ **価格**：650 円(税込)
- ▶ **販売時期**：2026 年 3 月 5 日
- ▶ **原料**：夢とろろ、越津ねぎ、昆布だし（濃縮）、醤油（本醸造）、本みりん、ごま油、白味噌、米酢、白こしょう、食塩、水
- ▶ **特徴**：動物性・化学調味料不使用  
用途に合わせて必要な分だけ使えるパウチタイプ  
胃にやさしく、からだが喜ぶ和風ソース



### 「名古屋経済大学× J A 愛知北」

名古屋経済大学と J A 愛知北は令和 6 年度より産学連携における商品開発に取り組んでいます。今回は、犬山東部じねんじょ部会から商品開発の要望を受け、畑見学や製造業者との意見交換を重ね、学生考案のレシピを基に商品を製造しました。

### 「犬山東部じねんじょ部会と「夢とろろ」」

- **部会員**：21 人
  - **栽培面積**：34 a
  - **収穫時期**：11～12 月
- 犬山市はじねんじょの産地であり、「夢とろろ」は、強い粘り気と香りの高さが特徴。今回、原料を提供した犬山東部じねんじょ部会は、「夢とろろ」の栽培を手伝いながら学べるサポーター制度を導入し、生産者減少を食い止めるとともに「夢とろろ」の知名度向上に繋がっています。



J A 愛知北 営農生活部（山口） TEL：0587-55-2397  
 総務企画部企画課（青木） TEL：0587-50-0008  
 E-mail：koho@aichikita.aichi-ja.or.jp HP：http://www.ja-aichikita.or.jp/

