

年 組 名前：

問1

「すりだね」は富士北麓地域で、
なにの調味料として使われて
いますか。



すりだねをベースに開発した「SURIDANE BASE」

卸・小売業のイタダキワークス（富士河口湖町小立、三井剛社長）は、富士北麓地域で吉田のうどんなどに入れて使われる調味料「すりだね」をベースにしたアウトドア向けのスパイスを開発した。富士北麓地域でキャンプ場などが増加している、バーベキューなどで使用できる「当地の味の万能調味料」として普及させたい考え。同町内のキャンプ用品店で販売している。
〈山本昂輝〉

「すりだね」アウトドアで

富士河口湖の企業、スパイス開発
ご当地味 万能調味料に

同社によると、商品名は「SURIDANE BASE（すりだねベース）」。赤唐辛子や白ごま、さんしょうなどを加えたすりだねに、ワサビなど20種類の食材を配合した。辛さとコクが特徴で、焼き肉のたれや野菜炒め、鍋料理などに入れるのがお勧めという。

60号入りの瓶詰めで、赤を基調としたパッケージには富士山もデザインした。100回以上の試作を重ねて、フードコーディネーターに試食してもらいなどして完成させた。

富士吉田市出身でネットワークエンジニアである三井社長が今年4月に創業。幼少期からすりだねが好きで魅力を広めたいと調味料の開発

問2

富士河口湖町の会社が
開発した商品は、どのような
使い方です。普及させたい
と考えですか。

発を計画した。富士北麓地域にはキャンプ場やグランピング施設が増えており、アウトドア向けの調味料として販売しようと考えた。クラウドファンディングで開発費などを募り、目標額の20万円を超える約50万円が集まったという。

7月下旬からクラウドファンディングの支援者に発送を始めていたほか、8月13日からはキャンプ用品店「スタンダードポイント」（富士河口湖町）で販売を始めた。他にも、キャンプ場やグランピング施設などへ販路拡大を目指していく方針。

三井社長は「県内外の多くの人にすりだねの魅力を知ってほしい。今後もすりだねをベースにした調味料の開発を進めていきたい」と話した。

問3

商品には、どのような食材が
使われていますか。4つ答えてください。

(2024年8月21日付 山梨日日新聞7面)

問4

商品の特長と、お勧めの使い方を答えてください。

問5

商品の開発費は、どのような方法を利用し、どれだけ集まりましたか。