

# オリジナルソース作り

つくばみらい市を活性化させるために

メンバー

## きっかけ

つくばみらい市を活性化させるために、つくばみらい市の特産物である「トマトっ娘」と「巨峰」を使用したソースを作ろうと計画しました。そのソースのレシピをサイトや動画でネットに上げ、つくばみらい市の良さが広まることを目標に計画を進めました。しかし今回は巨峰が手に入らなかったため、市販のブドウジュースを使用しました。



## 作り方

- ① トマト10個を細かく刻む
- ② 刻んだトマトを鍋に入れ10分煮込む
- ③ 塩小さじ2、砂糖小さじ2~2.5入れる
- ④ 玉ねぎ1玉をみじん切りにする
- ⑤ フライパンにオリーブオイルを敷く
- ⑥ 玉ねぎを入れて炒める
- ⑦ トマトを鍋に入れて煮込む
- ⑧ ブドウジュースを入れ2分煮込む
- ⑨ 仕上げにバジルを入れて完成

## 結果

- ・市販のトマトソースよりも甘かった。
- ・試食した大半の人が「甘みが強い」と回答した。ジュースを入れたため十分な甘みを得られた。
- ・バジルを最後に加えることで香りが立った。
- ・弱火で長時間煮込むことで甘みとコクが出て、酸味が抑えられた。
- ・少し水っぽかったなので、ドレッシングの方が合う。

## 考察

ぶどうジュースを使用したことによる甘味の強さ



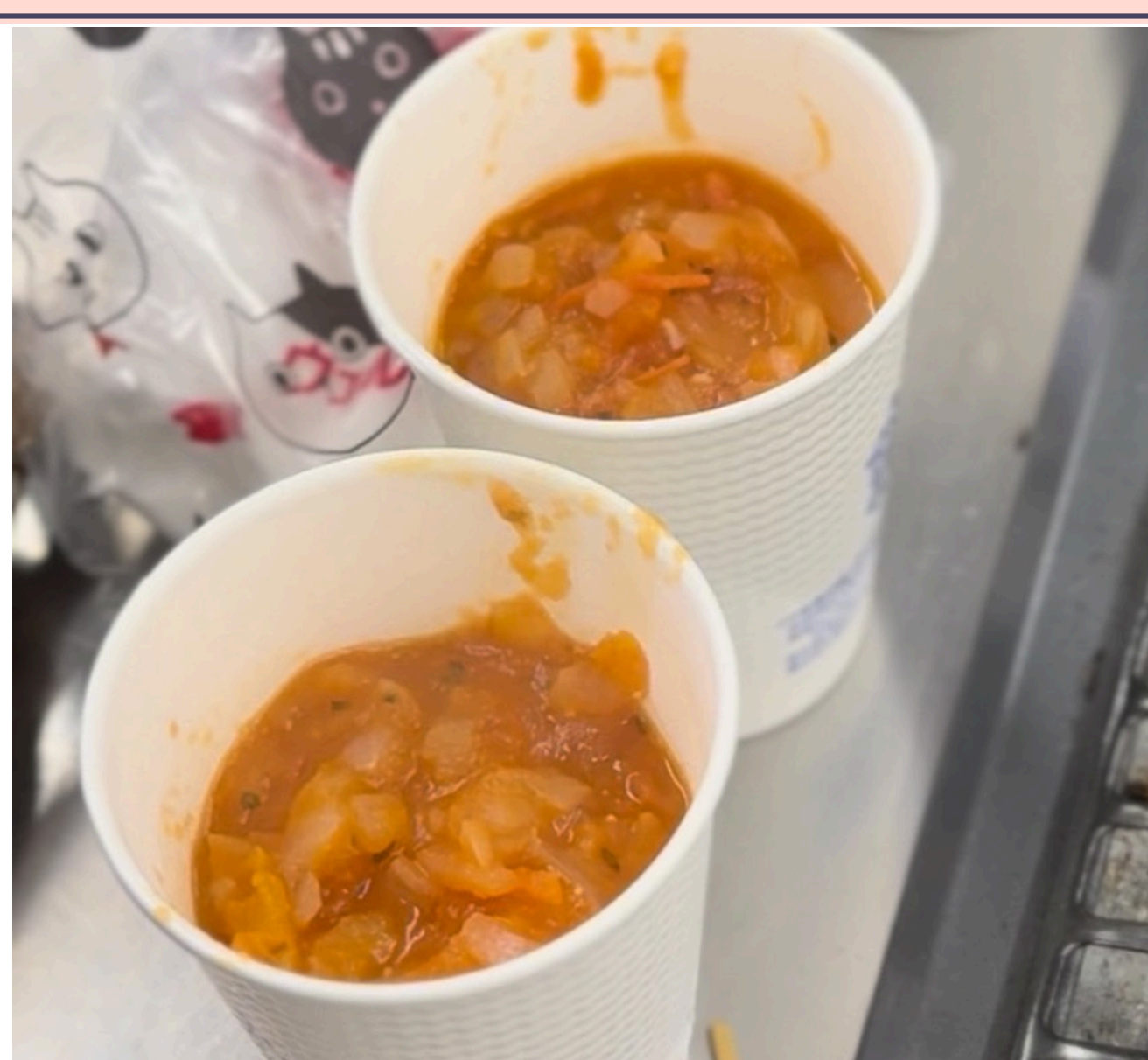
トマトを苦手とする子供・大人も美味しく特産物を食べることができる



トマトが好きな人⇒トマト味が足りない。

作り方を宣伝するだけでなく特産物の良さを拡散するためにレシピをどこかのお店と共有し実際に販売できたらいい

本物の巨峰を使ってソースを作り直す必要もある



## 結論

- ・茨城県産のトマトをソースに使用した事により甘みの強いソースになった。
- ・ブドウジュースを入れた事により、トマトの酸味を生かしつつ、酸味がマイルドになった。
- ・仕上げにバジルを入れた事によって、味だけでなく香りでも楽しむことができるソースを作ることができた。
- ・今回は市販のブドウジュースを用いてつくったので、次回はつくばみらい市の巨峰を用いて試してみる

