

報道関係者各位

**食ラボとがち開発商品「EDAMAMY」が商品化**

むらせ農場（十勝・清水町）が販売、7月29日（水）より

十勝の食の商品開発事業をおこなう食ラボとがち（帯広地域雇用創出促進協議会）で昨年度開発した味付き枝豆「EDMAMY（エダマミー）」が、十勝・清水町の枝豆生産者「むらせ農場」にて商品化され、7月29日（水）より販売されます。

「EDAMAMY」は、昨今のクラフトビール市場の拡大に対応し、「個性的なビールには個性的な味わいの枝豆を」をコンセプトに、クラフトビールバーやバル、ダイニングレストランなどの飲食店向けの業務用商品として開発した商品です。フレーバーは「十勝産パクチーの香味枝豆」と「チーズ唐辛子の旨辛枝豆」の2種（500g、オープン価格）。食ラボとがちが開発した独自の製法により、さやの中の豆に味が染込み、シンプルな塩茹で枝豆とは異なる個性的な味わいが楽しめます。

**★「EDAMAMY」共通の特徴**

十勝・清水町むらせ農場の枝豆『さやこまち（枝豆専用品種）』を100%使用。独自製法により、さやの中の豆に味を染込ませています。

**★フレーバー「十勝産パクチーの香味枝豆」の特徴**

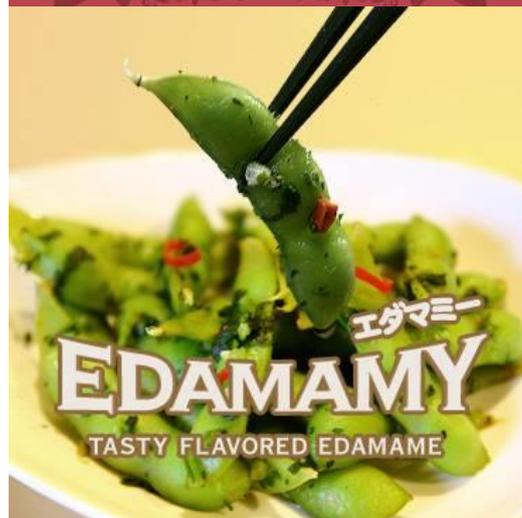
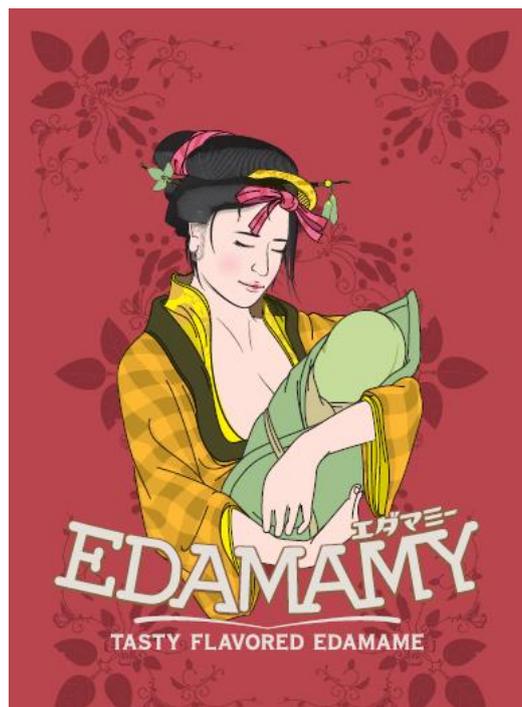
十勝・士幌町の夢想農園のパクチーの香味を活かした枝豆です。パクチー好きの方のみならず、パクチーが苦手な方にもご好評いただいています。

**★フレーバー「チーズ唐辛子の旨辛枝豆」の特徴**

酪農が盛んな十勝では多種多様なチーズが製造されています。十勝産のナチュラルチーズのコクと唐辛子の辛みの相乗効果で、ビールがどんどん進みます。

**★販売に至った経緯**

2015年2月に開催した食ラボとがち主催の『食ラボミーティング』で発表した「EDAMAMY」に興味を持った、清水町の枝豆生産者、むらせ農場の村瀬博明氏が自社商品としての製造販売の意向を示し、食ラボとがちが製造方法や販売に関するノウハウなどを移管、商品化のサポートをおこないました。



## ★製造

製造は、帯広市の食品製造メーカーであるデリカファクトリー十勝がおこなっています。

## ★商品供給先

大手食品卸企業から問い合わせがあり、現在商談中。東京で開催される音楽イベント開催時の屋台メニューとして問い合わせがあり、現在商談中。札幌や函館など、北海道内のクラフトビールバーから商品詳細の問い合わせあり。

## ★今後の計画

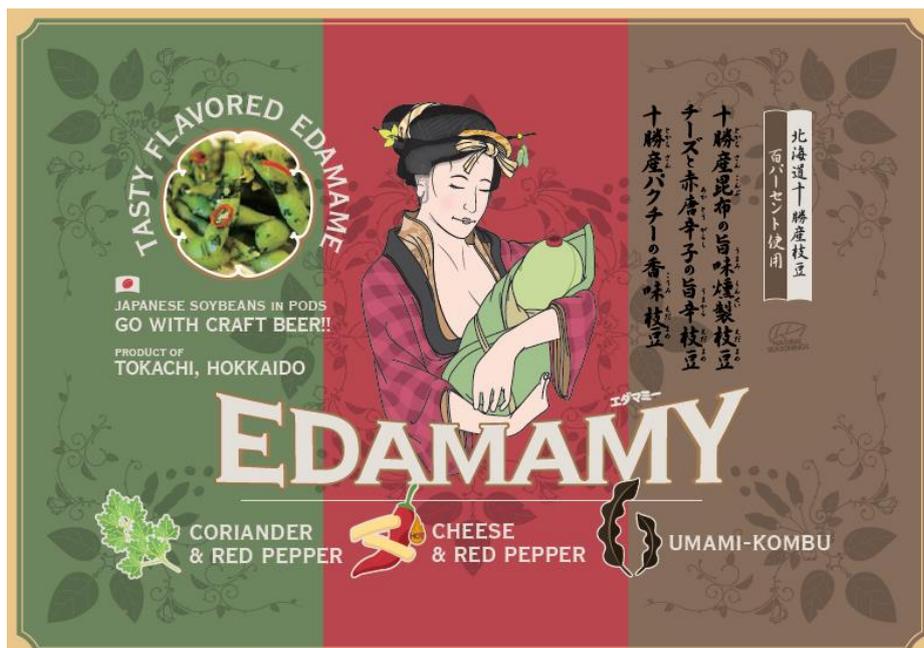
むらせ農場は、今後、新たなフレーバーの開発や、新商品の開発にも意欲的です。また、特徴的なデザインを活かし、EDAMAMYを個人向け商品として小売店・スーパー・量販店等で販売することも計画しています。販売数の拡大に応じて、新たな雇用も検討しています。

## <参考「EDAMAMY」関連WEB>

【むらせ農場ホームページ】 [www.murasenojo.com](http://www.murasenojo.com)

【EDAMAMY Facebookページ】 [www.facebook.com/edamamy.tokachi](http://www.facebook.com/edamamy.tokachi)

【PR動画@YouTube】 <http://youtu.be/Sr8qlbZsWrs>



※「十勝産昆布の旨味燻製昆布」は販売未定です ※むらせ農場から発売される商品のデザインは上記と少し異なります

### <本件に関するお問い合わせ>

食ラボとから（帯広地域雇用創出促進協議会） 高橋司（たかはし・つかさ）  
※8/3(月)より新住所 → 北海道帯広市東2条南5丁目1（北海道中小企業家同友会とから支部内）  
TEL：0155-20-5505 FAX：0155-27-2181 E-mail：info@tokachi-love.net

### <商品・販売に関するお問い合わせ>

むらせ農場 村瀬博明（むらせ・ひろあき）

北海道上川郡清水町熊牛 46

TEL：090-1520-7858 FAX：0156-62-7613