

プレスリリース【2024年3月3日】

農家と一緒につくる商品開発の第一弾！「手塚さんちの長ねぎドレッシング」発売記念イベントのお知らせ

道の駅「明治の森・黒磯」は、“農家が集まる道の駅”として、地域の特産品を活かした商品づくりに力を入れています。地元農家が誇りを持って世に送り出せる品を生み出し、農家の顔が見える商品の販売を通じて、農家にとって名刺代わりとなる存在を作り出すことを目指しています。農家が自ら商品化を進めるのが難しい場合でも、道の駅「明治の森・黒磯」の商品開発チームがその過程を一貫してサポートし、実現に導きます。『手塚さんちの長ねぎドレッシング』は、この取り組みの一環として誕生した商品の第一弾です。

この度、発売を記念して、次のとおり試食販売会を行います。

■『手塚さんちの長ねぎドレッシング』発売記念・試食販売会概要

日 時：2025年3月9日（日）11時～14時 ※試食は数に限りがあります

場 所：道の駅「明治の森・黒磯」コミュニティ（那須塩原市青木27）

内 容：長ねぎドレッシングの試食、長ねぎドレッシングを使用した料理の試食、
長ねぎドレッシングの販売

その他：生産者の手塚さん、レシピ開発者の明治の森ダイニングの江坂シェフが同席予定

■本件に関するお問い合わせ先

団体名(所属)：産業観光部農務畜産課青木ふるさと物産センター

TEL：080-7760-5554

手塚さんちの
長ねぎドレッシング



ダイニングでも
使用中！

2025.
3.9

ON RELEASE

発売記念・試食販売会

“農家の編集部”がプロデュースする
商品開発の第一弾

地元ねぎ農家の手塚さんの長ねぎを使い
道の駅「明治の森・黒磯」の商品開発チームが共同開発。
「手塚さんちの長ねぎドレッシング」の発売を記念して
試食販売会を開催します！

当日はドレッシングを使用した商品の試食もご用意。
オリジナルレシピもプレゼントします。

場所：道の駅「明治の森・黒磯」
コミュニティ

日時：2025年3月9日（日）
11時～14時

※試食は数に限りがあります



お問い合わせ

道の駅「明治の森・黒磯」
0287-63-0399（担当：キタムラ）

“農家の編集部”プロデュース第一弾『手塚さんちの長ねぎドレッシング』新発売！

～地元生産者の自慢の味を活かし、商品化～



”農家の編集部”プロデュース商品の第一弾「手塚さんちの長ねぎドレッシング」

商品化の背景

道の駅「明治の森・黒磯」は、“農家が集まる道の駅”として、地域の特産品を活かした商品づくりに力を入れています。地元農家が誇りを持って世に送り出せる品を生み出し、農家の顔が見える商品の販売を通じて、農家にとって名刺代わりとなる存在を作り出すことを目指しています。

農家が自ら商品化を進めるのが難しい場合でも、“農家の編集部”がその過程を一貫してサポートし、実現に導きます。『手塚（てつか）さんちの長ねぎドレッシング』は、この取り組みの一環として誕生した商品です。

“農家の編集部”とは

“農家の編集部”は、道の駅「明治の森・黒磯」の中にある商品開発チームです。いわゆる雑誌や本の編集部のように、農家さんと密に連携し、農産物の価値を高める商品化を進めます。農家さんが抱える商品化の難しさを解決し、商品開発から販売戦略まで一貫してサポートします。”農家の編集部”は、農家さんと協力して地域の特産品を魅力的な商品に仕上げ、市場に届ける役割を担っています。



明治の森ダイニングで提供しているサラダには、「手塚さんちの長ねぎドレッシング」を使用。

開発者のコメント

「商品を作るうえで、まずは身近にお世話になっている方に喜んでもらいたいと思いました。

生産者さんに喜んでもらえたり、力になれる商品を作りたいと考えたときに、長ねぎを作っている手塚さんの顔が浮かびました。

このドレッシングは野菜の配合が多いレシピになっていて、主役の長ねぎを前面に押し出した商品です。

生産者さんの顔が浮かぶ、その商品が出来たときに自慢したくなる、人にプレゼントしたくなる、この仕事をやっていてよかったと思えるような一つのきっかけになる、そんな商品になってほしいと思っています」。

(道の駅「明治の森・黒磯」ダイニングシェフ 江坂)

販売の経緯

このドレッシングは、道の駅「明治の森・黒磯」のレストラン「明治の森ダイニング」で使用され、サラダのドレッシングとして多くのお客様に親しまれていました。そのため、商品化の第一弾として、このドレッシングの販売が決まりました。これにより、農家さんの農産物を最もおいしい方法で楽しめる「明治の森ダイニング」のドレッシングを、実際に「明治の森マーケット」で購入できるようになります。



道の駅「明治の森・黒磯」ダイニングシェフ 江坂

生産者のコメント

「長ねぎを使った商品ができると聞いたときは、嬉しくて驚きました。

那須塩原の長ねぎは甘くて香り高いので、ぜひ多くの方に味わってもらいたいと思っていました。自分の作った野菜が、こうして商品として形になることは本当に誇りに思います。

長ねぎを作ることを選んでずっと守ってきたばあちゃんの長ねぎを、しっかり守っていきたいです」。

(ねぎ農家 手塚海斗さん)



ねぎ農家 手塚海斗さん、信子さん



手塚さんちの長ねぎドレッシング

商品概要

- 商品名：『手塚さんちの長ねぎドレッシング』
- 内容量：180ml
- 保存方法：常温保存（開封後は要冷蔵）
- 販売者名：株式会社明治の森市場（栃木県那須塩原市青木27）
- 製造者：株式会社ましこカンパニー（栃木県芳賀郡益子町大字長堤2271）

販売開始日

2025年3月9日（日）

販売場所

道の駅 明治の森・黒磯 マーケット
（ダイニングでも使用中）

[「手塚さんちの長ねぎドレッシング」発売記念イベント](#)

株式会社明治の森市場のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/143049

《※※当イベントは、メディア取材を受け付けます。※※》

日時：2025年3月9日（日）11時～14時 ※試食は数に限りがあります

場所：明治の森コミュニティ（正面入口を入れて左手）

内容：長ねぎドレッシングの試食、長ねぎドレッシングを使用した料理の試食、「手塚さんちの長ねぎドレッシング」の販売

当日は、生産者の手塚さんと、レシピ開発者の江坂シェフも参加します。

◆メディア関係者の参加方法:

当日ご取材いただけるメディア関係者の方は、事前に、お電話もしくは下記メールアドレスにご一報ください。

株式会社明治の森市場 広報担当 電話：0287-63-0399 メールアドレス：info@meijinomori.jp