



九州ダイエツクック×佐賀女子高等学校×スーパーモリナガ 地元・佐賀の高校生と共同開発した総菜を限定販売

取組みを続けて4年目・佐賀県の食材を活用したメニューで地域の魅力を発信

発信番号：25-58

株式会社九州ダイエツクック(所在地:佐賀県佐賀市、代表取締役社長:立石 謙児、ケンコーマヨネーズ株式会社の100%子会社、以下「九州DC」)は、学校法人 旭学園 佐賀女子短期大学付属 佐賀女子高等学校 食物科(以下「佐賀女子高等学校」)の生徒と共同で開発した総菜を、株式会社スーパーモリナガ(所在地:佐賀県佐賀市、代表取締役社長:堤 浩一)が展開するスーパーマーケット「スーパーモリナガ 本庄店」にて、3月21日(土)に数量限定で販売します。

佐賀女子高等学校の食物科は、食物について基礎から学習し、健康で豊かな食生活を実践することができる人材の育成を目指しており、九州DCにも多くの卒業生が在籍しています。そのような繋がりを活かし、地域貢献活動の一環として、2023年よりコラボ企画を実施しています。生徒のアイデアをもとに、九州DCの従業員とともに商品として形にし、地元の「スーパーモリナガ」で販売するこの取組みは毎年ご好評をいただいております。今年も新たなメニューを考案し、地域の魅力発信につなげていきます。



メニューを考案する生徒の様子

今回販売する『みつせ鶏の食べくらべ4点盛り』(価格:税込853.20円)は、佐賀県のブランド鶏「みつせ鶏」を使い、部位ごとに味付けを変えた4種の総菜をメインに楽しめる商品です。みつせ鶏は佐賀県三瀬村で開発された赤鶏で、特有の歯切れのよさと奥深い風味が特長です。

そんなみつせ鶏のささみは大葉とチーズをはさんで焼き、生のみかん果汁に醤油、みりん、砂糖などを合わせた甘辛ソースをかけて仕上げました。ソースにはさらにみかんの皮も加えることで、爽やかな風味が楽しめます。しっとり柔らかくローストしたむね肉には濃厚なバジルソースを添えました。もも肉は、広島県尾道市のブランドレモン「瀬戸田レモン」を使った塩レモン唐揚げと、佐賀県の東鶴赤酢を使った赤酢あん唐揚げの2種類にアレンジ。大切な人に食べてもらうことをコンセプトに考案した、みつせ鶏を存分に味わえる贅沢なセットです。



みつせ鶏の食べくらべ4点盛り

50パックの数量限定で、当日は佐賀女子高等学校の生徒が売り場に立って販売を行う予定です。

ケンコーマヨネーズグループは今後も地域社会と連携し、食を通じて地域の活性化に繋がる取組みを推進してまいります。

◇学校法人 旭学園 佐賀女子短期大学付属 佐賀女子高等学校 ホームページは[こちら](#)

■九州ダイエツクック 会社概要

社名 : 株式会社九州ダイエツクック
代表者 : 代表取締役社長 立石 謙児
所在地 : 佐賀県佐賀市高木瀬西 6 丁目 9 番 6 号
創立年月 : 1972 年 10 月
資本金 : 7,800 万円
主な事業内容: タマゴ加工品、サラダ・総菜、ソース、菓子の製造及び販売
URL : <https://www.kyusyu-diet.co.jp/>

■報道関係の方のお問い合わせ

ケンコーマヨネーズ株式会社 広報部 広報課
TEL : 03-5962-7820(広報直通)
株式会社九州ダイエツクック
TEL : 0952-31-5561