

令和元年度「すずか新商品創造プロジェクト塾」

新商品一覧

有限会社小原木本舗大徳屋長久



新商品：おはぐろぷりん 1個 250円（税抜）
特 徴：国産の黒ゴマをベースにして寒天で固めたなめらかなぷりん。鈴鹿市の伝統産業である鈴鹿墨（食用）を使用しており、鈴鹿墨の薬膳効果とゴマのセサミンによる美容効果が期待できます。古来の化粧法である「お歯黒」をなぞらせ、黒くなる歯を見合い、笑い合えるような団らんに繋がってほしいという想いを込めました。

問合せ先：有限会社小原木本舗大徳屋長久
鈴鹿市白子 1-6-26
電話 059-386-0048

クラフトアルマジロ株式会社



新商品：チタンアクセサリー
1個 10,000～30,000円（税抜）
特 徴：軽くて強い、錆びにくい、アレルギーが出にくいといったチタンの特徴を生かし、アクセサリーにしました。美しい色合いが特徴で、ひとつひとつ丁寧に焼き上げる際の温度変化によって色付けしています。指や腕に負担のない形状にこだわったデザインで、男女問わず楽しんでいただけます。ストレスから解放され、明るく軽やかな気持ちで日常を過ごしてほしいという想いを込めました。 ※2020年秋頃から販売予定

問合せ先：クラフトアルマジロ株式会社
鈴鹿市国府町 7669-57
電話 059-370-6607

グリーンライフ株式会社



新商品：^{みえちや}三得茶

スティック 10 本入 1 個 600 円（税抜）

瓶入 1 個 1,700 円（税抜）

特 徴：市産茶葉を使った粉末茶「三得茶」は，香り・渋み・味の三つが重なった高級生茶です。急須で入れた様なお茶の味を追求しました。お湯を注ぐだけで，簡単に本格的なお茶の味をお楽しみいただけます。

問合せ先：グリーンライフ株式会社

鈴鹿市上田町 1130-6

電話 059-378-9203

東海醸造株式会社



新商品：^{かまびすぎゅう}鈴鹿 噌 牛 1 箱（300g）5,700 円（税込）

特 徴：精肉販売を行う株式会社マトバとの共同開発で生まれた牛肉の味噌漬けです。マトバの自家牧場で育てられた柔らかい牛肉を，市産大豆で造った豆味噌で漬けています。豆味噌は，香りの吸着と油の乳化性に優れているため，この特性を活かして味噌漬けにしました。他に類のないオンリーワン商品です。

問合せ先：東海醸造株式会社

鈴鹿市西玉垣町 1454

電話 059-382-0001

販売先：株式会社マトバ

鈴鹿市矢橋 1-25-15

電話 059-382-0345

ミルク有限会社



新商品：鈴鹿プチフル

1個 1,000円（税抜）

特 徴：鈴鹿の特産品であるかぶせ茶・鈴鹿抹茶・東海醸造の味噌・鈴鹿墨（食用）を使ったラスクやサブレなど6種類の焼菓子をお楽しみいただけます。容器に使用する缶は、鈴鹿の伝統工芸である伊勢型紙の模様が施されており、食べ終えた後も使っていただけるお洒落なデザインです。

問合せ先：ミルク有限会社

鈴鹿市寺家 7-19-13

電話 059-388-0369