

ユニーク食品次々

商品化した。いつもの料理にちょっと加えるだけで、栄養たっぷりのメニューとなり、育児や仕事で忙しいママの家事を助ける「万能ソース」として、イベント会場などで販売していく。

子育て中のママ向けにイベント開催や情報サイトを運営している「ぱらmama」（事務局・岡山市、藤井弥生代表）が、トマトをベースにした野菜ソース「お助けとまと」を

県産野菜7種使う



岡山市中区平井の調理場で製造。一定の販路を確保できれば、子育て中のママさんたちの働く場にしたいといふ。

お助けとまとは県産トマト、ニンジン、ロツコリー、タマネなど7種類の野菜を国との助成金を利用して鍋で煮込んで作る。着色料や化学調味料、砂糖は使っておらず、塩分も控えめ。

国 の助成金を利 用 し、藤井代表や調理師の資格を持つばらママさんたちが、栄養価と味のバランスを考慮し開発。野菜の種類や量を変えながら試作を重ね、瀬戸内市牛窓町産のミニトマトと鏡野町産のフルーツトマトをベースにした2種類を完成させた。

200グラム入りで各5

お助けとなるが、paraman(http://paraman.a.jp) にも注文を受け付ける予定。問い合わせは事務局(086-238-8037)。

しいなごはんなどに最適。ちょっと野菜が足りないと感じたときに「加えてほしい」と話している。

n.iピザ」など19品を掲載しており、販売時に配布する。

た簡単レシピ集も4千部作製。ご飯に混ぜるだけの「オムライス」や、パンにのせて焼くだけの「ささっとM・

今後、各種イベントに
合わせて製造、販売す
る。

市中区下の住宅展示場などで開かれる朝市「Organic Market まいこ ろいちば」をはじめ、

野菜たっぷりの万能ソース「お助けとま」と「簡単レシピ」集

—00円。2種類セット