

十色×じょったま(城北埼玉高校)が作ったシン・埼玉調味料 「16才の柚子胡椒」2月28日(火)新発売

①唐揚げ ②コロッケ ③餃子 ④ポテト ⑤焼き鳥などに付けて召し上がれ！



■「16才の柚子胡椒」



■柚子胡椒の試作に取り組む城北埼玉生

埼玉県さいたま市で2021年4月から十色とうがらしファームを運営している合同会社十色(代表：サカール祥子 さかーる さちこ)と申します。当ファームは「さいたまを激辛の聖地に！」を目標に、さいたま市緑区の見沼田んぼで、唐辛子を専門に栽培している農園です。作物はすべて、栽培期間中、農薬・化学肥料不使用です。

この度は、県内の方を対象に当社とじょったま(城北埼玉高校)が共同開発したシン・埼玉調味料「16才の柚子胡椒」を新たに発売致します。この商品の特徴は県内でともに耕作放棄地解消のため農業に取り組む「十色とうがらしファーム」と「城北埼玉高校」のコラボであるということです。十色とうがらしファームはさいたま市で世界各国の唐辛子を42種類生産しています。さいたま市内の見沼田んぼでは、江戸時代とうがらしの生産が行なわれていましたが、現在ではほとんど栽培されなくなっています。十色では見沼田んぼの農地の活用ととうがらし復活の為、2021年からとうがらしの生産を開始しました。

一方城北埼玉高校の学生は、毛呂山町で、高齢化により管理されなくなった桂木ゆずの生産をしています。この「桂木ゆず」は香りの高さで知られていま

したが、その後、他県の生産が上回りました。そこで、2021年より、城北埼玉高校の学生を中心に、桂木ゆず生産者の応援と持続可能な生産を目指して活動がスタート致しました。

十色とうがらしファームの稀少とうがらし「レモンドロップ」と城北埼玉高校の「桂木ゆず」のコラボで、甘い香りと濃い黄色が特徴です。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1.【顧客ターゲット】「埼玉県内の方」

詳細⇒高校生から大人まで幅広い世代


2.【コンセプト】 「好奇心」×「商品」

詳細⇒高校生が食べて美味しいと思える柚子胡椒

3.【リリースのポイント】 高校生おすすめの食べ方

①唐揚げ、②コロッケ、③餃子、④ポテト、⑤焼き鳥などに

4.【SDGs への取組み】 SDGs 15 番

	<p>会社名：十色とうがらしファーム</p> <p><ビジョン></p> <p>「復活！桂木ゆずと見沼とうがらし」</p> <p><行動目標></p> <p>2025年までに4haの農地で ゆずととうがらしを栽培</p>
---	--

<以下、参考資料>

<合同会社十色の沿革>



- 2021年 3月創業
- 2021年 4月「十色とうがらしファーム開園」
- 2021年 世界の唐辛子 13種栽培
- 2021年 農業体験イベント参加者 1500人
- 2021年 News Every! 「いまダケツ」
- 2021年 TOKYO FM「あぐりすむ」出演
- 2021年 ラジオ日本「埼玉彩響のおもてなし」出演
- 2022年 Jcom
- 2022年 NHK ラジオ昼時さいたま

一ず出演

- 2022年 テレビ東京「種から植えるTV」出演

■その他 (特許・表彰など)

- 2021年 SAITAMA Smile Women Pitch 審査員特別賞受賞

■商品概要

商品名	「16才の柚子胡椒」
特徴	十色×じょったま(城北埼玉高校)が作ったシン・埼玉調味料。
発売日	令和5年2月28日(火)
販売先	自社ネットショップ、県内小売店等
販売価格	¥550(税込)

<資料に関してのお問合せ先>

合同会社十色

広報担当: サカール祥子

電話: 090-3501-9563

E-Mail: info@toiro-farm.com

HPアドレス <https://toiro-farm.com/>

住所 〒 330-0052 さいたま市浦和区本太 1-33-5-504

