

# ひと輝く



灰吹屋薬局管理栄養士

門松 志保さん

川崎市内でドラッグストア6店舗を展開する灰吹屋薬局が商品化した地元産の乾燥野菜「管理栄養士が考えた川崎三味乾燥野菜ミックス」の売れ行きが好調だ。開発した管理栄養士の門松志保さん(26)は「発売後3カ月で、リピート買いしてくれる高齢のお客さんもついた。手軽に栄養を摂取できるので、いろいろな料理に使ってほしい」と話す。

農家もカットや乾燥を請け負う食品会社も地元の協力を得て商品化した。トマトやピーマン、湘南レッド(紫タマネギ)が入った「料理全般用」と、タマネギやキュウリ、ナス、ミョウガ、

## 川崎の乾燥野菜で栄養改善

ミニトマトの「あえ物・おひたし用」の2種類で、いずれも価格は1382円だ。

味噌汁やスープに入れたり、パスタやチャーハン、オムレツの具材にしたり、と使い道は幅広い。7000分の野菜を50gの乾燥状態にしたが、「トマトは甘みが増し、キュウリのコリコリとした食感も楽しめる。低温で乾燥したので、栄養価もほとんど変わらない」という。

2022年から一部店舗で近隣の農家から仕入れた地元産野菜を販売したものの、高齢者から「せつかく買っても食べきれずに残ってしまう」という声が寄せられたことが商品開発のきっかけだった。そこで長期保存が可能で、お湯で戻せ

## 摂取手軽、組み合わせ工夫

「いつでも使える乾燥野菜の開発を思いついた。

商品化にあたって最も苦労したのは野菜の組み合わせ。社内での開発チームで食品会社、農家と一緒に栄養面だけでなく、レシピや彩りを踏まえて何度も検討を重ねた」。近隣のドラッグストア各店との競争は激しく、他店にはない商品を扱うことで差異化を図る必要がある。「乾燥野菜が集客にもつながっている」という。

「ドラッグストアで単にサプリメントを販売するだけでなく、お客さんの栄養改善に関わる仕事をした」と入社。店頭では鉄分不足のお客さんにレバー料理を勧めるなど消費者の身近な存在として活躍する。

「川崎は近郊農業が盛んなので、旬の野菜を使った川崎三味シリーズの商品を増やしていきたい」という構想を描く。現在、乾燥野菜を使ったふりかけとニンジンの葉、ジャガイモを使ったインスタントスープの開発が進行中だ。

(名波彰人)

# 神奈川