

兵庫県淡路島産玉ねぎとは？



兵庫県淡路島は、全国有数の玉ねぎ特産地です。

種の植え付けから収穫までの期間が他地域では4ヶ月程ですが、淡路島南部に位置する島内随一の豊かな大地で、9ヶ月程愛情を注いで育て、玉ねぎに適した気候風土を兼ねそろえた三原平野で生産された優良品種であり、糖度が高く、肉質柔らかい美味しい玉ねぎです。

また、玉ねぎを毎日食べることにより、玉ねぎに含まれている「硫化プロピル」「グルタチオン」等の成分によりビタミンB1の吸収を促し疲労回復、精力増強、血液浄化、殺菌効果、脳卒中の予防、血糖値を下げる、肝機能を高める、成人病予防（糖尿病予防）など健康生活に欠かせない様々な効能がたくさんある食材です。さらに産地ブランドとしての高い評価を得ています。



オニオンチップス Onion-Chips

1袋 ¥252- (税込)

栄養成分表示 (1袋当り) 15g	
エネルギー	79.65kcal
水分	0.525g
たんぱく質	0.51g
脂質	4.5g
炭水化物	9.27g
灰分	0.195g
ナトリウム	4.95mg

オニオンチップスは玉ねぎそのものを、100%チップスにしているのが特徴で、味付けは沖縄県宮古島の塩がベースのシンプルなもの。気になる食感は、最初はフワツとし、その後、カリッとサクサク。ほのかな甘みが口の中を包み、宮古島の塩が最後に効いてきます！そして、本物だからこそ、最後には口の中に少量の玉ねぎ繊維が残り、玉ねぎそのものを感じられる商品です。添加物・不純物は一切含まれておりません。どうぞ、淡路島オニオンキッチン自信作を味わい下さい。

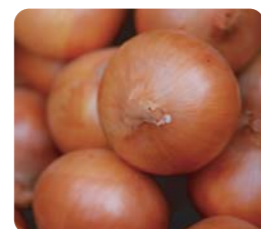


POINT 玉ねぎの甘さが味わえる

兵庫県淡路島産
玉ねぎ100%使用
うす塩味

こだわりの 厳選素材

兵庫県淡路島産 玉ねぎ



沖縄県宮古島の塩



淡路島オニオンキッチンは、いろんな方々の声を反映し、商品作りに取り組んでいます。2010年8月25日(水)・26日(木)には、東京都世田谷区において、試食調査を行いました。



試食テスト「オニオンチップスの声」
総合的なおいしさの肯定評価の回答…78.7%
【理由】・玉ねぎ本来の味。自然な甘みが良い。
・風味が良い。
・健康的・ヘルシー。

総合的なおいしさの否定評価の回答…12.7%
【理由】・塩味が足りない。
・パリパリ感が足りない。歯応えがない。
・玉ねぎ臭さが口に残る。玉ねぎの繊維が残る。

試食テスト「オニオンパウンドケーキの声」
総合的なおいしさの肯定評価の回答…90.0%
【理由】・しっとり感が良い。
・甘さが控えめで良い。
・玉ねぎ臭くない。苦みがない。

総合的なおいしさの否定評価の回答…3.3%
【理由】・玉ねぎの味・香りを感じない。
・もう少し玉ねぎを増やしてほしい。
・もっと柔らかいほうが良い。
・もっとしっとりしていたほうが良い。

こういった皆様の声を活かし、オニオンチップスは「食感」…もっとパリパリとした食感に変更！「味付け」…塩味を増量！オニオンパウンドケーキは「しっとり感」…7種類の焼き加減から、ベストなしっとり感を選択！「玉ねぎの香り」…オニオンソテーを増量し、開封時の香りを強化！

つくりすぎない、うまさ。

Oni-Kitch® オニキチ シリーズ

淡路島オニオンキッチンが販売するオニキチ・シリーズは、淡路島のスタンダード、定番商品を目指し、商品企画・提案をしています。

「淡路島と聞いて連想するものは何ですか？」と全国の皆様にランダムにアンケートを取ったところ、約50%の方が「玉ねぎ」という回答が戻ってきました。

やはり、『玉ねぎを使った食べ物で、気軽に、大人から子供まで安心して食べてもらえる商品を作ろう！』ということで、商品化に至りました。

お届けする商品は、永遠に続きます。斬新で新鮮な食を永く伝えるために…存在し続けます。



オニオンパウンドケーキ Onion-Poundcake

1本 ¥1,890- (税込)

栄養成分表示 (100g当り)	
エネルギー	401kcal
水分	29.0g
たんぱく質	7.2g
脂質	24.0g
炭水化物	39.0g
灰分	0.8g
ナトリウム	95.7mg

素材に妥協を許さない、こだわり感たっぷりのパウンドケーキ。“オニオンソテー”は、3時間は手作業で丹念に練り込み、“はちみつ”は淡路島・洲本市五色の自然で育った天然の蜜蜂の巣から採取したもの。卵においても、淡路島・南あわじ市で育てた若鶏から生まれたものと、地元の方でも手に入れにくい材料を集め、さらに他産地のこだわり食材を絡めた良いとこ取りの商品です。パウンドケーキに包丁を入れ、カットをすると、阿波和三盆糖を使用している為、色目が従来の糖と違い、少し、黒糖っぽい色目が現れます。口にしてみると、『ああ〜、優しい味』と思わず唸ってしまいます。そして、天然の蜂蜜の香りがフワツと香り、しっとり感を演出し、さらに蒜山ジャージーバターのコクも絶妙なバランスで効いています。是非、こだわりの厳選素材を堪能していただければと思います。



POINT キャラメルのような
オニオンソテー

兵庫県淡路島産
玉ねぎ100%
ソテー使用

こだわりの厳選素材

淡路島産 玉ねぎ
オニオンソテー



淡路島産玉ねぎを餡色になるまで、手作業で、丹念に十分な甘みが出るまで、練り込んだ逸品です。

淡路島産 卵



広大で自然豊かな淡路島で、栄養豊富な飼料を食べて育った健康な若鶏から生まれた卵をみんだんに使いました。

淡路島産 はちみつ



淡路島の自然で育った天然の蜜蜂の巣から採取した、純度100%の蜂蜜を使用しました。

阿波和三盆糖



徳島と香川県の一部で栽培されている日本品種「竹糖」から採れる数少ない国産砂糖です。

金沢大地の
国産有機小麦粉
オーガニック薄力粉



徳島と香川県の一部で栽培されている日本品種「竹糖」から採れる数少ない国産砂糖です。

マルコナ種
アーモンドブロード



スペイン産アーモンドのマルコナ種を100%使用したブロード(パウダー)を蒸し焼きにすると香ばしい風味になります。

蒜山ジャージーバター



蒜山高原で育った、ジャージー牛から採れた生乳100%を使用した無塩発酵バターで、こくがある最高級品です。



〒656-0474 兵庫県南あわじ市市299-2
(南あわじ市商工会内)
Tel : 0799-42-4721 Fax : 0799-42-4689
E-mail: oni-kitch@m-awaji.jp

淡路島オニオンキッチン 検索



ホームページ
http://www.m-awaji.jp/onion/



ブログ
http://www.m-awaji.jp/onion/blog/

