

2019年5月22日
イオン九州株式会社
イオン香椎浜店

**NPO法人循環生活研究所と九州産業大学 産学連携によるオリジナル商品
九州産業大学の生徒による“たまねぎドレッシング”販売会
5月25日（土）イオン香椎浜店にて開催**

イオン九州株式会社（以下 イオン九州）はイオン香椎浜店におきまして、NPO法人循環生活研究所と九州産業大学 経営学部事業開発コース が共同で開発した商品「たまねぎドレッシング」の販売会を5月25日（土）に開催いたします。

九州産業大学 経営学部 事業開発コースの生徒たちによるプロジェクトチーム「farm3.0」は、授業の一環で平成23年からNPO法人循環生活研究所と連携して、無農薬の循環型農業において農産物を栽培し、商品化・販売しております。同チームはエリアマーケティングおよび地域に新たな食農ビジネスを創出する取り組みを行っており、平成25年からは毎年この活動で収穫した玉ねぎを使用したオリジナルドレッシングを作り、販売しています。同チームによる“たまねぎドレッシング”の販売は今年で7回目です。

ドレッシングに使用するたまねぎの生産におきましては、和白干潟で大量発生し問題となっている「アオサ」を肥料として活用しています。また商品に使用しているたまねぎは、生徒たち自ら福岡市東区の「アイランドシティ」で栽培しています。“からだにやさしい生ドレッシング - 安心できるものを”をコンセプトに「無農薬」「無添加」の商品化にこだわりました。今年度は100本の販売を予定しております。

イオン九州は若い世代による新たなビジネスの機会を設けることで、商品の販路拡大や知名度向上を図り、地域経済の活性化に取り組んでまいります。

【“たまねぎドレッシング”販売会】

日 時 : 2019年5月25日（土） 12:00～18:00
※なくなり次第終了
場 所 : イオン香椎浜店 1階 和菓子専門店「口福堂」前通路
内 容 : 九州産業大学「farm3.0」のメンバーによるドレッシングの販売



商品名 : たまねぎドレッシング

税込価格 : 600円

大学生が「1」から作るたまねぎドレッシングです。“からだにやさしい生ドレッシング 安心できるものを”をコンセプトに「無農薬」「無添加」の商品化にこだわりました。