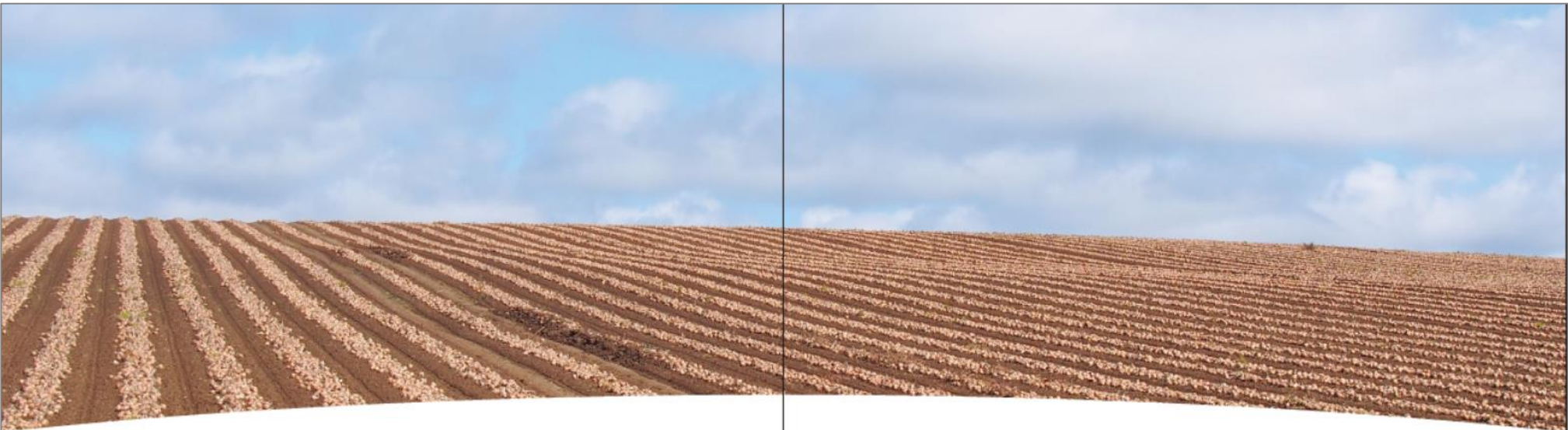




ゆめせんか

加熱専用玉ねぎ

YUMESENKA



生食用では
つくれなかった
価値がある

業務用玉ねぎは
生食用の規格外でいい。
そんな業界の常識を
打ち破りたかった。

玉ねぎ本来の風味と食感、
美しい白さを生かした
食品や料理をつくりたい。
そんなメーカーや飲食店の
願いに応えなかった。
短時間の加熱加工で、
生食用ではつくれない
おいしさと美しさを。
玉ねぎ王国・北海道の夢が、
新しいブランドを生み出した。
熱で真価を発揮する
加熱専用玉ねぎ「ゆめせんか」。
玉ねぎは、ここまで進化した。

ゆめせんかの特徴

短時間の加熱でしつかり甘い。
仕上がり美しく食感も楽しめる。
加工・調理の可能性が大きく広がります。

変色しにくい

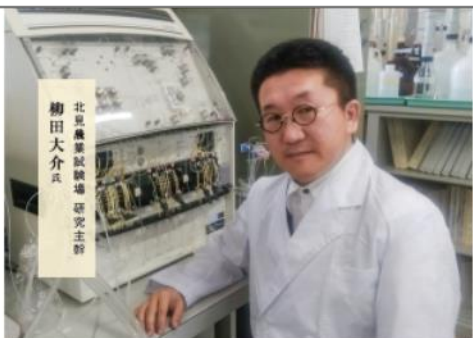
玉ねぎ本来の
豊かな風味

加熱時間が短い



業務用・加熱専用玉ねぎです

開発者の声



北見農業試験場 研究主幹
柳田大介氏

生食用玉ねぎの課題

今まで食品加工や調理の現場では、規格外の生食用玉ねぎを使用するのが当たり前でした。しかし生食用は水分が多く、「加熱加工に時間がかかる」「焦げ色がついて仕上がり良くない」「すぐつぶれてしまう」といった声が少なくありませんでした。

加工しやすさを徹底追求

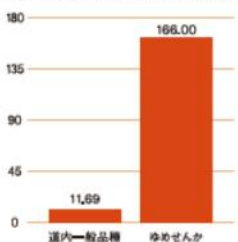
従来の玉ねぎは生産者の「育てやすさ」や販売者の「売りやすさ」に主眼を置く品種育成が主流でしたが、北見農試は加工・調理する人の「使いやすさ」に着目して加熱専用玉ねぎ「ゆめせんか」を開発しました。ゆめせんかは乾物率とBrix値が高く、短時間の加熱で十分な甘みが引き出され、焦げ色や型くずれが少ないのが特徴です。

乾物率とBrixの調査結果

調査場所	乾物率(%)		Brix	
	ゆめせんか	道内一般品種	ゆめせんか	道内一般品種
A	10.8	9.7	9.9	9.0
B	11.3	9.8	10.4	8.9
C	10.8	9.8	9.5	8.8
D	10.9	9.6	9.9	8.3
E	12.3	10.2	11.2	9.4
平均	11.2	9.8	10.2	8.9

(※) Brix値: 液中の固形成分濃度を示す指標。数値に比例して加熱時の濃縮度が高くなる。
乾物率: 食味に影響する指標。数値に比例してしつかりと歯ごたえのある食感になる。

ジプロビルトリスルフィド含有量(ppm)



また、玉ねぎを加熱した時に生成される香氣成分「ジプロビルトリスルフィド」は、一般品種の14倍以上。加熱玉ねぎ特有の甘く華やかなフレーバーが強く香り立ち、濃厚で深みのある味わいに仕上がります。夢の玉ねぎ「ゆめせんか」が広く普及し、日本の食産業の発展に寄与することを願っています。

甘く華やかな香りがより強く

5分加熱した際の焦げ色の差



道内一般品種 (左) / ゆめせんか (右)

ゆめせんかに 惚れ込んだ人々

料理人が驚いたおいしさがある。
生産者が見込んだ可能性がある。
食のプロが語るゆめせんかの魅力。



イタリア料理イルビーノ
オーナーシェフ
川端美枝氏



▲ゆめせんかのオニオングラタンスープ



▲ゆめせんかと彩り野菜のクリームパスタ

飛び抜けた甘みに驚き

知人からゆめせんかのペーストをいただき、飛び抜けて甘みが強いことに驚きました。ソースにすると濃厚な味わいをダイレクトに感じられるし、フォンド・ポリーの代わりに煮込み料理やソテーに足すと、深みとコクがぐっと増します。料理の幅が広がろうだと直感しました。

メインでもソースでも大活躍

たとえばオニオングラタンスープにする、他の玉ねぎでは出せない存在感が生まれます。水分が少なく、短時間の加熱で甘みが引き出るので調理効率もいけますね。ペーストをソースに使ったクリームパスタもお客さまに好評です。生ハムとパルメザンチーズの塩味のみで味付けすることで、よくよかな甘みが際立ち、色が淡いのでクリームの白さが引き立ちます。

十勝の風土と情熱の賜物

ゆめせんかは発芽耐性が強くなく、生育期間も長いので大寒手間がかかります。それだけに無事に収穫できた時の喜びはひとしお。ギュッと凝縮した甘みと旨みは、寒暖差が大きい十勝の風土と、難しい栽培に挑む生産者の情熱の賜物です。

他にはない魅力を伝えたい

取量確保や販路拡大などまだまだ課題はありますが、こまめな味と用途にこだわって生まれた玉ねぎは他にはありません。ゆめせんかの魅力を多くの方に知っていただき、作り手・売り手・使い手の三方よしにつながることを願っています。

難しい栽培にチャレンジ

ゆめせんかは一般的な品種よりもトウが立ちやすく栽培しにくい品種です。当農協も一度は生産試験に着手したものの、取量が確保できず断念しました。しかしゆめせんかのブランド構築に挑むプロジェクトチームの熱意に共感し、再びチャレンジ。試行錯誤を繰り返した末、生産体制を構築することができました。



音更町農産協同組合
販売部青果課課長
山岸晃雄氏



● おすすめの調理方法 ●

チーズリゾット

Point 米に華やかな風味をまとうせ見た目も上品な一品に



ゆめせんかを炒めて米と一緒に炊きあげると、米の一粒一粒に華やかな風味と甘みが加わり、チーズと一体となった芳醇な味わいが楽しめます。加熱しても色づきにくく、濃い色合いのエレガントな仕上げも魅力です。

ラザニア

Point 2つのソースに深みを加え複雑で濃厚な味わいに



ミートソースとパサメルソースにゆめせんかを炒めて使用することで深みのある味わいに、玉ねぎの風味がトマトの酸味とクリームーなココを引き立て、ふたつのソースの魅力が混じり合う、複雑で濃厚なおいしさです。



イタリア料理イルビーノ

北海道の食材をふんだんに使ったイタリア料理と種類豊富なワインが楽しめる気さくなトラットリア。
 店 北海道札幌市中央区北1条西3丁目
 克寿時計台ビルB1
 ☎011-280-7557 図www.ilpino-ll.com

この選択がこだわりの証

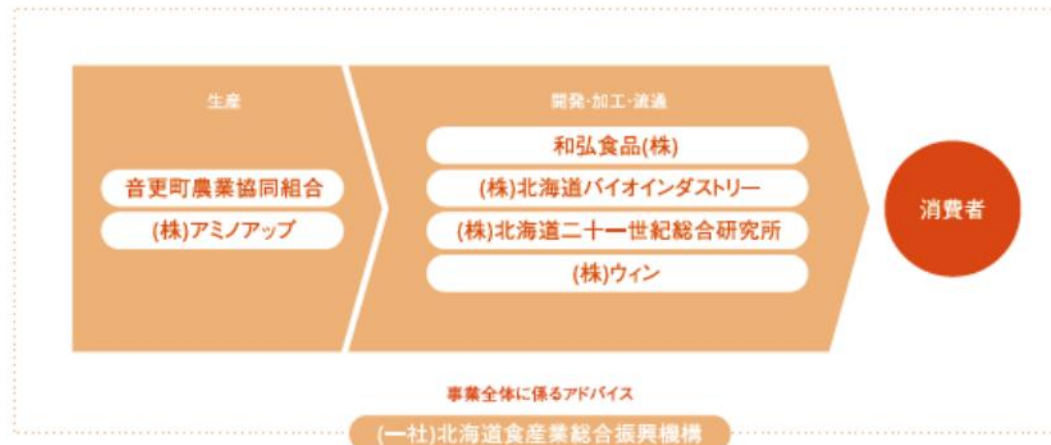
希少性が高い加熱専用玉ねぎをあえて選ぶことは、クオリティを追求する姿勢のアピールにもつながります。北海道の食材にこだわる当店としても、ゆめせんかの可能性に大いに期待しています。

北海道から新たな食のブランドを創造する

「ゆめせんか」普及推進コンソーシアム

北海道では、地域の農林水産物を活用した持続可能なローカルフードビジネスの創出を目指す「地域食農連携プロジェクト(北海道LFP)」を推進しています。「ゆめせんか」普及推進コンソーシアムは、北海道LFPが推進する事業の一環として2021年秋に始動。ゆめせんかを活用した商品開発と販路開拓により、ゆめせんかのブランド構築と生産農家の拡大を目指しています。

● ゆめせんかを活用した商品開発プロジェクトにおける参画機関 ●



「ゆめせんか」普及推進コンソーシアムお問い合わせ先

株式会社二十一世紀総合研究所 TEL 011-231-3053 平日9:00~17:00(担当:佐治・佐藤)