

ウクライナ支援缶詰プロジェクト

私たちはウクライナ避難民等の人道支援を目的に、高知の食材を活用したウクライナ料理の缶詰を開発しました。

本企画のコンセプトは”バタフライエフェクト“、缶詰プロジェクトのテーマは”どこにいてもウクライナの食卓を”です。国籍や情勢を問わず、ウクライナの美味しい料理を届けたい。ウクライナの平和を取り戻すために、商品開発部だからこそできる支援の方法を考え、メニュー決めから販売方法の考案までを行いました。

支援缶詰は高知県の食材を使用しています。ウクライナ出身のコスチャンチン助教が、少年時代にクリミア半島でピクニックをした際の平和で楽しい思い出の料理をベースにしました。

缶詰のラベルは、ウクライナの民族柄であるヴィシヴァンカ柄・国旗色としました。未来ある子どもたちに民族衣装を着せた手書きのフォントからは、平和の広がりをイメージさせる、温かなぬくもりが感じられます。売上金の収益分は、ウクライナ避難民等の人道支援を目的として、高知ウクライナ友の会に寄附します。

【缶詰販売場所】

バリューかがみの店、バリューノア店、とさのさとAGRI COLLETTA、高知空港、高知県アンテナショップまるごと高知(銀座)、道の駅ビオス大方、黒潮町缶詰製作所オンラインストア

【商品詳細】

ボルシチ

煮込みスープ(土佐あかうし使用)



シャシュリツク

BBQ肉料理(四万十ポーク使用)



モルコヴニツェ

キャロットケーキ(サトウキビ蜜使用)



※7大アレルゲンを使用せず製造しています

《お召し上がり方》

そのままお召し上がりいただけます。

ボルシチ、シャシュリツクは湯煎で5分程度温めていただくと、より一層おいしくお召し上がりいただけます。

【価格】

3缶セット3,000円(税込)

【プロジェクト・商品お問い合わせ】

●高知工科大学 商品開発部

メール:sk2s.kut@gmail.com

【県内外への発送・お問い合わせ】

●株式会社黒潮町缶詰製作所 友永

TEL:0880-43-3776

メール:info@kuroshiocan.co.jp

いつもの食卓に少しウクライナの料理が彩られるだけで
平和に一步近づきます。
ご協力よろしくお願いたします。



SKS.KUT

高知工科大学 商品開発部 × 黒潮町缶詰製作所

詳しくはこちら！