

恵 CHANNEL

MADE IN
MAEBASHI

AKAGI NO MEGUMI BRAND News

生産者のこだわりが詰まった、前橋市推奨 赤城の恵ブランド認証品をご紹介



PESCA! FLAVOR!

ペスカオリジナルドレッシング

ペスカオリジナルドレッシングは、六供町のイタリアンレストラン「ピッツェリア・ペスカ！」で提供されているドレッシングです。

こだわりは無添加・手作り。新鮮な野菜をたっぷり使い、化学調味料や保存料は不使用。月に2万5,000本作る今でも、手作業で心を込めて1本1本作っています。2020年には上佐鳥町にドレッシング工場「ペスカ！フレーバ！」が完成。ドレッシングをさらに楽しんでもらおうと、ドレッシングを使ったオリジナルメニューの紹介や日々の作業風景などをスタッフの皆さんがInstagramで発信しています。

味 赤
が 城
す 南
る。 麓
の

AKAGI
赤城の恵
AKAGI NO MEGUMI

前橋市推奨

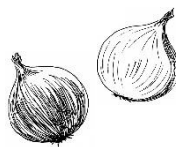


PESCA!FLAVOR! ペスカオリジナルドレッシング

テイクアウトの需要増の中で、ドレッシングの販売は「レストランの味をそのまま家庭に届けたい」という代表の宮崎雄一さんの思いと合致しました。転機はコロナ禍で店舗を臨時休業せざるをえなくなったとき。委託販売先を募集したところ、多くの方が協力してくれたのです。結果、そのおいしさを知ってもらう機会が増え、販売数も伸びていきました。

また、当時ほとんどなかった自動販売機での販売にも挑戦。「お客様を待たせることなく販売できるし、子どもが楽しんで買える」という宮崎さんのひらめきがきっかけでした。メディアでもたびたび取り上げられ、商品の認知度をさらに上げることに。今では7台が県内に設置されています。

企業理念は「Happiness」。お店を愛してくれる人たちに幸せを届けるため、キッチンカーでの量り売りなど、今後も新しいことに取り組んでいきます。



赤城の恵ブランド認証品



dressing

ペスカオリジナルドレッシング

「おいしい野菜をよりおいしく食べる」をコンセプトに仕上げた一品。約3分の1が野菜できています。ドレッシングとしてだけでなく、アレンジでソースやスパイスとしても使えます。

PESCA!FLAVOR!
☎027-212-8401



赤城の恵ブランド認証品を紹介しています

または で検索



前橋市赤城の恵ブランド推進協議会事務局（前橋市農政課）
TEL：027-898-5841 〒371-8601 群馬県前橋市大手町二丁目12番1号