

資料提供
広報取材依頼

情報提供日	令和7年1月22日
問い合わせ先	大田市産業振興部産業企画課：清水敬介 Tel：0854-83-8073

「もちモチ天 ねぎマシ」商品発表・試食会の開催

1、行事名	「もちモチ天 ねぎマシ」商品発表・試食会
2、目的	上野屋蒲鉾店が生成 AI を使った商品開発第2弾として、タピオカ粉を使った新食感の天ぷらを2月18日（火）より販売を開始します。 会では、商品説明を行うとともに、市長への報告、試食の機会とし、生成 AI を使うことで商品開発の進め方がどのように変わったのかを報告します。
3、開催（実施）期間	令和7年2月17日（月）
4、開催（実施）時間	15：00～15：30
5、開催（実施）場所	大田市役所2階応接室
6、主催	—
7、共催	—
8、参加・入場者数	上野屋蒲鉾店 工場長 土江 元生
9、行事の内容	・「もちモチ天 ねぎマシ」の説明 ・新商品の試食と、生成 AI を使った商品開発の説明 ・意見交換
10、特記事項	【商品説明】 ・販売予定日：令和7年2月18日（火） ・上野屋蒲鉾店でここ数年副原料として使っているタピオカ粉を活かした商品開発を進める中で、生成 AI を使うことで着想からレシピ完成までわずか2週間という短期間で商品が完成しました。 また、出来上がったレシピは蒲鉾業界ではタブーとされる配合でしたが、生成 AI とのやり取りを続ける中で、この配合が逆にビジネスチャンスだと捉えて販売することに至りました。 なお、使われている白ねぎは大田市産の規格外の産品を使っており、白ネギ活用第2弾の商品でもあります（季節によって産地は変わります）。 価格（税込み）は2枚入りで324円。販売先については、会当日に説明します。

