



夏に生まれた至高の「ご飯のお供」

都市農業公園で採れたピーマンを贅沢に使用した “ピーマン味噌”が新発売！

令和8年9月10日 送付枚数：1枚

！ここがポイント！

■今年はピーマンが大豊作！

今夏は適度な降雨と気候に恵まれ、順調にピーマンが生長。一方で、実が育ちすぎて重みで枝が折れてしまわないよう、スタッフがこまめに剪定を行う細やかな手入れを徹底。その甲斐あって、8月に来襲した強い台風にも耐え抜き、例年以上の見事な大豊作に恵まれました。

■ピーマンを無駄なく活用！こだわりの無添加&シンプル素材

大豊作の反面、採れたてのみずみずしいピーマンは生のままでは傷みやすく、このままでは美味しく食べられるはずの命を無駄にしてしまう懸念が。そこで、「丹精込めて育て上げたピーマンを無駄なく活用し、年間を通して皆様に旬の美味しさを届けたい」というスタッフの強い想いを実現すべく、長期保存ができる“ピーマン味噌”としての加工・販売を開始することとなりました。

原材料は「ピーマン・味噌・きび糖・菜種油・ごま油・唐辛子」だけ。無添加だからこそ、ピーマン本来の風味が引き立ちます。

■辛さひかえめで家族みんなで楽しめる味わい

辛さはかなり控えめに仕上げているため、辛いのが苦手な方やお子様でも美味しく召し上がれます。「ご飯のお供」にはもちろん、冷やしキュウリやキャベツの「ディップソース」として使うなど使い道も様々！

「ピーマンを無駄なく、年間通して美味しく食べてほしい」との想いから誕生した“ピーマン味噌”。きび糖のやさしいコクが加わることで角の取れたマイルドな味わいでどんな料理にも合います。千葉県・印西市で400年続く有機農家「柴海農園」に加工を委託し、こだわりの製法と体にやさしい無添加素材で美味しい商品になりました。

ぜひ、取材・報道をお願いします。

都市農産無農薬ピーマンを使用した“ピーマン味噌”

商 品 名：ピーマン味噌(140g)

発 売 日：8月25日(火)

原材料名：ピーマン(足立区都市農業公園産)、味噌、きび糖、
菜種油、ごま油、唐辛子

販売価格：900円(税込)

※ 9月末まで期間限定価格 850円(税込)

味の特徴：ピーマンの風味が引き立つ甘めな味噌

販売場所：足立区都市農業公園(足立区鹿浜2-44-1)

公園内にある都市農業交流館1階「とれたてマルシェ」

▲新発売の“ピーマン味噌”

販売時間：9:00-16:30



▲豊作のピーマンと農業スタッフ



■ 本件に関する問い合わせ先

足立区都市農業公園 責任者：浅羽 広報：木村・青山 ☎03-3853-4114

■ 発信者

政策経営部 報道広報課 報道担当 青沼 ☎03-3880-5816 ☎070-6441-0042