



岐阜県立  
関高校 X

ホルモンまるちゃん  
ばかたれ福ちゃん  
JAめぐみの

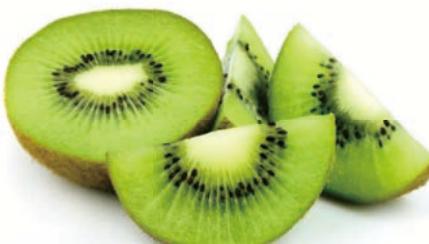
コラボで  
誕生!!

# “ほらどキウイ”を使った 焼肉のタレ&ドレッシング



## ほらどキウイ

「ほらどキウイ」は、関市洞戸地区で昭和54年から栽培されています。豊かな自然、清流板取川と寒暖差の大きい気候が育てる酸味と甘みのバランスの良さが特徴のキウイフルーツです。現在は、40人の農家が、年間30万玉を生産する地域の特産物です。



## 【販売価格】

ほらどキウイを使用した焼肉のタレ  
**ほらタレ**

ほらどキウイを使用したドレッシング  
**ほらドレ**

[80ml] 180円(税込)

[300ml] 480円(税込)



**ほらプロ**  
HORAPRO  
ほらどキウイを未来につなごうプロジェクト

ほらどキウイを未来につなごうプロジェクト（ほらプロ）

「ほらどキウイ」を未来に残していくために、JAめぐみのと協力機関・パートナー企業・生産者の皆さんとキウイの苗木を植え、生産を拡大する取り組みです。

## 関高校とのタレの開発

関高生のアイデアがきっかけで始まった「ほらどキウイ」を使用した焼肉のタレの開発。摘果キウイや規格外品のキウイという未利用資源を使用することで、SDGsの取り組みにもつながっています。

関高校とホルモンまるちゃん、ばかたれ福ちゃん、JAめぐみのが共同開発しました。



(2021年8月)  
関高校での開発会議の様子

ほらどキウイを未来につなごうプロジェクト運営事務局  
JAめぐみの中濃営農経済センター  
【お問い合わせ】〒501-3802 関市若草通1-1 TEL.0575-23-8115

Instagram  
にて最新情報更新中!  
フォローして「ほらプロ」を応援してね。

