

「耕作放棄地の再生費用」獲得のため

クラウドファンディング
開催中！



生誕百年、まさかの新商品

木更津、君津産のブルーベリーをたっぷり使用した

濃醇ステーキソースで
地元の耕作放棄地を再生する



インディアンソース 生誕100年、まさかの新商品

「耕作放棄地の再生費用」獲得のため

開催中！

クラウドファンディング



BLUEBERRY SAUCE

濃度 28%

《 濃醇 》

ブルーベリーソースで
耕作放棄地を再生

Makuake

ブルーベリー

探す

木更津、君津産のブルーベリーをたっぷり使用した

濃醇ステーキソースで 地元の耕作放棄地を再生する

みなさまの応援、お願いします！

2024年2月28日(水) 23:59まで



焼いた肉にこのソースをかけるだけで
レストランの味になります



ブルーベリー濃度28% 家庭で本格レストランの味

レシピ監修は、「くくり」
「フッルージュ」「舵輪」で知
られる株式会社こはんクリエ
イト代表の野口利一さん。上
総の名産ブルーベリーをたっ
ぷりと使った濃醇な味わい
は、肉料理、ワインとの相性
抜群。地元食材と食文化
が凝縮された、自慢のソース
に仕上がりました！

地域名産のブルーベリー栽培を増やし
耕作放棄地を再生したい



ブルーベリーソースが 地元の農地を救う

株式会社アフリットは約
70種の農作物を農業不使用
で生産しています。今回の
ソースを流通させることでブ
ルーベリーの作付けを増や
し、耕作放棄地の再生を進
めます。みなさまの力で日
本の農業に光をあて、耕作
放棄地再生に向けサポート
いただけるとう嬉しです。

宮内庁御用達にもなった
伝説のインディアンソースが復刻



上総地域、あの伝説の ソウルソースに新商品

二〇〇三年のカギサ醤油
の廃業により市場から消え
たインディアンソース。さまざ
まな協力者を得て株式会社
アフリットが復刻させまし
た。一九二三年の初登場から
百年が経過したこの節目に、
地元上総のブルーベリーをふ
んだんに使ったインディアン
ソースの新商品が登場です！

¥2,000から応援できる！ 応援購入者へ主なリターンはこちら



ブルーベリー樹1本
オーナーチケット



レストラン「舵輪」
スペシャルコース招待チケット



インディアンソースの
各種セット



レストラン「舵輪」階段踊り場
サンクスボードにお名前を掲示

AFRIT

こはん
クリエイト

舵輪 DARIN
Food, Society & Life

インディアンソース

みんなで作ろう「元気な木更津」
木更津商工会議所

テクノゲートウェイ株式会社
TECHNO-GATEWAY Co. Ltd.