



国産大豆から作った挽肉状の大豆ミートと国産大豆の油揚げ、国産の野菜（ごぼう・人参）を使用した、植物素材だけでつくった炊き込み御飯の素。炊飯器でお米と一緒に炊くだけで、九州の郷土料理「かしわめし」をプラントベースでお楽しみいただけます。2合用（2～3人前）。



植物素材だけで九州の郷土料理「かしわめし」を再現しました。プラントベースなので、鶏などの肉や肉エキスは使用していません。



国産の野菜（ごぼう・人参）を使用しています。



遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行った、国産大豆から圧搾製法で丁寧に油を搾った大豆を挽肉状にした大豆ミートを使用しています。



遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行った、国産大豆から作った油揚げを使用しています。使用している油揚げは、消泡剤不使用で大豆本来の味を生かして作っています。油揚げの旨みが炊き込み御飯にさらなるおいしさをプラスしています。



遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行った、国産大豆の丸大豆から作った醤油を使用しています。



鹿児島県喜界島産さとうきびを100%使用し、島内の製糖工場風味を生かした製法で仕上げた粗糖を使用しています。



米、米麴のみを原料として日本酒の基となる「もろみ」を醸造し、塩を加えさらに二段式糖化工程を経て作った醗酵調味料を使用しています。



国産の昆布からとっただしを使用しています。



国産の椎茸からとっただしを使用しています。



パッケージに使用されている紙はFSC認証製品です。FSC認証とは、環境保全の面からや経済的に持続可能な森林管理を世界に広めることを目的として誕生した、「適切な森林管理」を認証する国際的な制度です。また、パッケージ印刷に使用しているインキの一部は植物由来の原料を使用しています。



SOKEN.SHA
LOVE・FOOD・PEACE



この商品の詳しい説明はこちら>>

<https://sokensha.co.jp/pickup/torigoboufuuutakikomi/>

