



国産野菜の 五目炊き込み御飯^{の素}

国内産野菜（ごぼう、人参、れんこん、しいたけ）と国内産こんにゃくを煮干、かつお、昆布の風味豊かな和風だしで仕上げた五目炊き込み御飯の素。2合用（2～3人前）。

国内産野菜使用

4種類の国内産野菜（ごぼう、人参、れんこん、しいたけ）と国内産こんにゃく芋から作ったこんにゃくを、煮干、かつお、昆布の和風だしで風味豊かに仕上げています。

喜界島産粗糖使用

砂糖は鹿児島県喜界島産さとうきびを100%使用し、島内の製糖工場で風味を生かした製法で仕上げた喜界島粗糖を使用しています。コクのあるまろやかな甘みが特長です。

丸大豆醤油使用

醤油は丸大豆を使用した本醸造醤油を使用しています。旨みとコクがあるのが特長です。

有機栽培べに花油使用

有機栽培されたオレイン酸を豊富に含むべに花の種子を、化学溶剤を使用せず圧搾製法で搾った有機JAS認証べに花油を使用しています。具材とだしの美味しさを一層まとめ上げています。

肉・肉エキス不使用

和風にこだわり、魚以外の肉や肉エキスは使用しておりません。

保存料・香料不使用

素材の味を大切に化学調味料・保存料・香料は使用しておりません。

おすすめ

お米に混ぜて炊いていただくだけで、具材の味わい、香ばしい醤油の香りが引き立つ本格的な「炊き込み御飯」が手軽にお楽しみいただけます。

風味豊かな炊き込み御飯ですので、きゅうりやチーズ、シャケフレークやツナマヨネーズを挟んでおにぎらずなどのアレンジにも良く合いますので是非お楽しみください。



SOKEN.SHA
LOVE > FOOD > PEACE



LOVEFOODPEACE



@sokensha



この商品の詳しい説明はこちら>>

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

