

お得意様 各位

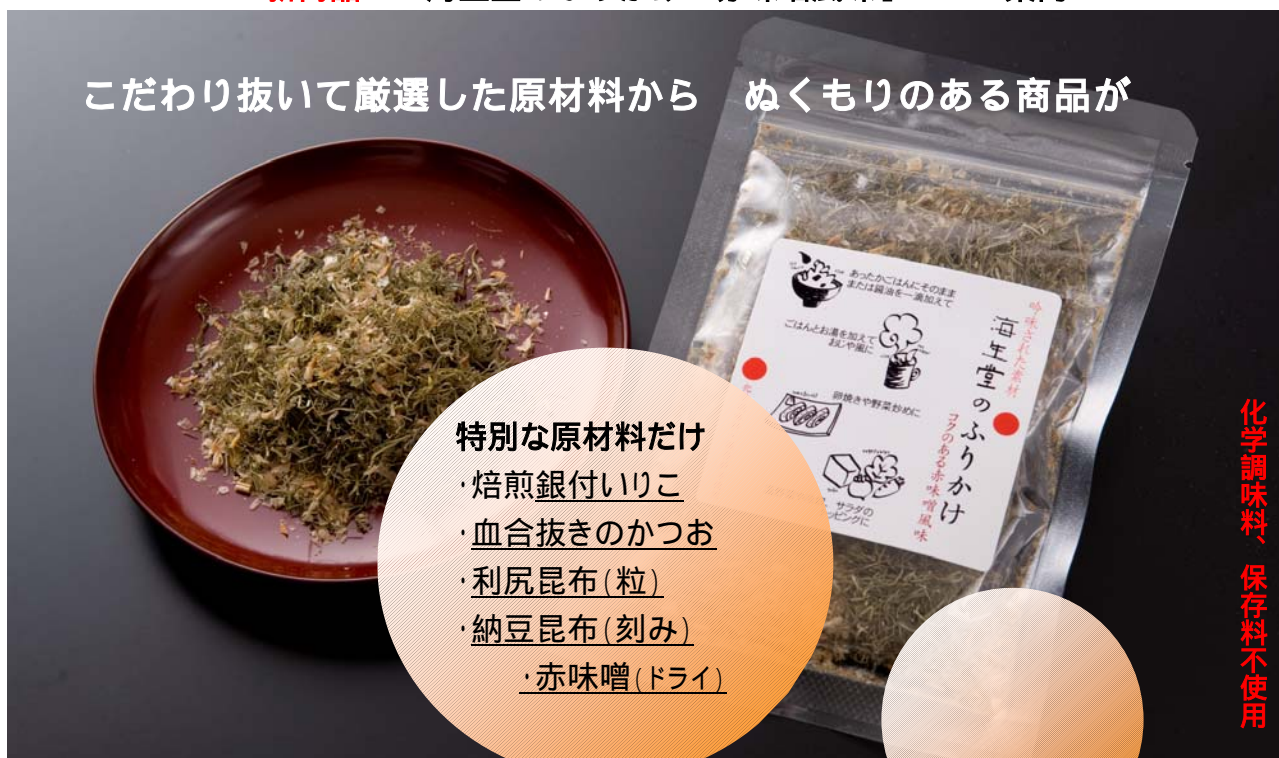
株式会社 奥井海生堂

〒914-0063 福井県敦賀市神楽1丁目4番地10号

TEL : 0770 - 22 - 0493 FAX : 0770 - 22 - 6780

新商品 「海生堂のふりかけ 赤味噌風味」 ご案内

こだわり抜いて厳選した原材料から めくもりのある商品が

**特別な原材料だけ**

- ・焙煎銀付いりこ
- ・血合抜きのかつお
- ・利尻昆布(粒)
- ・納豆昆布(刻み)
- ・赤味噌(ドライ)

化学調味料、保存料不使用

商品名: 海生堂のふりかけ赤味噌風味**30g入り 399 円(税込) 380 円(本体価格)**

原材料: 煮干(片口いわし[瀬戸内産]、食塩)、昆布(北海道道南産がごめ昆布)、かつおの枯れ節(国産)、米味噌(大豆[遺伝子組み換えでない]、米、食塩)、昆布(北海道産利尻昆布)、醸造酢

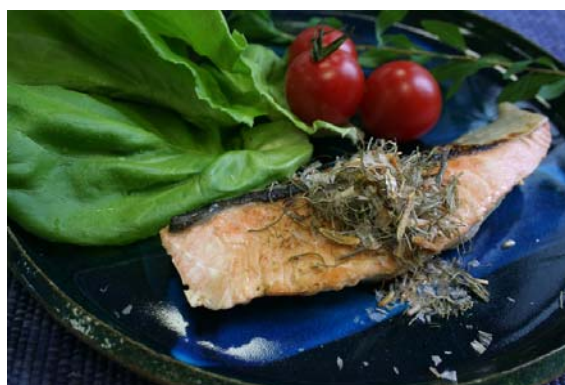
内容量: 30g 賞味期限: 180 日

JANコード: 4983306501043

(召し上がり方)

あったかごはんそのままふりかけ、
 ごはんとお湯を加えて、おじや風に、リゾットとして、
 卵焼きや野菜炒めに、
 温野菜、冷奴、焼きなす、サラダのトッピングに。

(裏へ)





作り方

- 1.ポーチドエッグを作る...
鍋に多めにお湯を沸かす。酢(分量外)を入れ、器に割り入れた卵を静かに流し込む。白身が流れるようなら箸でまとめる。白身がほぼ固まったら火からおろす。
- 2.水切りした木綿豆腐を手でちぎり、丼にもったごはんにのせる。
- 3.水気を切った大根おろしをのせ、スプラウトを散らす。
- 4.1の卵をのせ、ふりかけと海苔をのせる。
- 5.醤油を好みの量たらす。

<商品の特徴>

添加物を使用せず、昆布・いりこ・かつおとも、産地・質・製法にこだわった最優良品を使用する事で、それらが絶妙にブレンドされ深い味わいが生まれました。

本商品は、カルシウムが手軽に充分摂取でき、栄養価は非常に高い。

乳幼児、学生、妊婦さんから高齢の方、幅広い年代層をターゲットに開発しました。

料理方法にも応用性があり、リゾット風、スープ風、トッピングなど。

**ふりかけだけど、ふりかけでない
食べ方いろいろ
魅力あふれる商品です。**

特別な原料である 銀付いりこと血合抜きの鰹について

・**かつお節**・・・伊勢の波切節(なきりぶし)を使用。朝廷にも献上されていたもの。

製造元の「まるてん」では、一本釣りの鰹を、備長炭の原料薪をもって、手火山式(てびやましき)とよばれる古式でじっくりと燻しあげる製法を今でも守っている。**天然カビ付け、血合抜き**により、生臭みがない。

・**いりこ**・・・業者間でも非常に定評のある伊吹島・燧灘(ひうちなだ)産の銀付きいりこ。

名前の由来は、うろこに傷がつかずピカピカと光った状態で出荷されるから。非常に稀少で、全漁獲高の0.5%(さらに年々減少中とのこと)しかない。油分が非常に少なく、臭みがない。

これを手作業で三枚におろし、**ワタと頭を除いて更に香ばしく、丁寧に焙煎したもの。**

