

岩手県産雑穀入り

具たっぷり8種の野菜の ミネストローネ



具材配合比35%の
食べるスープです。

〈古今東北の産地から〉

岩手県産雑穀と岩手の銘柄鶏

菜彩鶏」のミンチ肉に、

8種の野菜をたっぷり約25%

合わせました。

(※8種の野菜↓キャベツ、じゃ

がいも、玉ねぎ、人参、セロリ、

にんにく、ズッキーニ、大福豆)

具材合計配合比約35%の

食べるスープです。

株式会社 マーマフーズのみなさん

「美味しくて食べる人の体に優しい商品を作ること」を商品開発の指針としております。この姿勢は過去からも、そして未来も変わることはありません。お惣菜は本来、家庭で手間暇を込めて丁寧につくられていました。お母さんが家族を想い、体に気を使って献立を考えて、調理をする。そして食べた人が安らぎを感じて笑顔になる。忙しい現代であるからこそ、私たちはその姿勢を変えずに、本質を追求した商品作りを行い、皆様に笑顔になれる商品をお届けをして参りたいと思います。

【古今東北商品のこだわり】

〈こだわりの原料〉



岩手県産雑穀と岩手の銘柄鶏「菜彩鶏」のミンチ肉に、8種の野菜（キャベツ、じゃがいも、玉ねぎ、人参、セロリ、にんにく、ズッキーニ、大福豆）をたっぷり約25%合わせました。具材合計配合比約35%の食べるスープです。約9%配合している岩手県産菜彩鶏は、飼育期間後期においては動物性タンパク質を含まない飼料で育てることと、鶏肉独特の臭みを低減し、飼料や飲水に抗生物質や合成抗菌剤は使用しておりません。

〈こだわりの製法〉

マーマフーズでは化学調味料・保存料・着色料を一切使用しておりません。スープは具材を一から長時間煮込むことで旨味を採り、オリジナルの味付けに仕上げ、シンプルながらも素材の味を活かしています。



〈味付けのこだわり〉

マーマフーズでは具材と調味液をあわせ、包材に包装後に低温加熱で時間をかけて調理を行う「真空調理法」にて製造を行っております。この真空調理法に最適な食材の下処理方法や使用する調味液やその配合を導き出し、材料の風味や旨味を活かしながら、食感や食材への味の入り込みを均一にして製造することができます。

〈復興にかける想い～マーマフーズ～〉

平成23年 3月11日の東日本大震災では、受水タンクや配管等の水回りや建物にも被害がありました。復旧に向けて全力で工場の改修を行い、製造を開始しました。震災発生から2か月後には止まっていた物流もやっと動き出しましたが、三陸の水産物や地元食材が全然入ってこない状態が続いており、輸入品を使ってしのいでまいりましたが、商品アイテムが不足して売上がなかなか回復できない状態でした。地域の地場原材料が入ってこないだけで、弊社の惣菜づくりには大打撃でした。東日本大震災がきっかけで、地元食材をあらためて強く意識しました。「地元の旬な食材を使って惣菜をつくる」それがお惣菜の原点です。岩手県の花巻市に食品製造工場があるという意味をあらためて強く考えさせられました。

現在、東日本大震災からの復興も大分進んで参りましたが、「食」につきましては震災前までにはなかなか戻っていないものがあります。三陸産わかめや椎茸、山菜等は現在も販売は厳しい状況が続いております(2019年時点)。岩手をはじめ東北は農水産物等の食材の宝庫であります。「海の幸」、畜産の「山の幸」、農産物の「里の幸」の素晴らしい食材や、お醤油や味噌などの加工品も多数あります。東日本大震災の被災から必死に立ち上がり復興に向けて良い食材や商品を一生懸命生産していらっしゃる方々の少しでも復興の役に立てればと思い、岩手のそして東北の品質の良い素晴らしい食材を調達して製造販売をして参りたいと思います。

〈岩手県産雑穀入り 具たっぷり8種の野菜のミネストローネ〉

【分類】: デイリー

【製造者名】: 株式会社 マーマフーズ

【製造地】: 岩手県

【主な原材料】: スープ(野菜(キャベツ、じゃが芋、玉葱、人参、セロリ、にんにく)、トマト・ピューレづけ、スープベース、揚げズッキーニ、大福豆、その他)(国内製造)、鶏肉、雑穀、本みりん、濃口醤油、甜菜上白糖、食用こめ油、鰹節エキス、昆布エキス、魚醤、食塩、酵母エキス/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

【内容量】: 140g

【保存方法】: -18℃以下

【JANコード】: 4573381183571

【賞味期限】: 製造日より365日

【ITFコード】: 14573381183578