



COCON TOHOKU

山形県産椎茸としめじ使用

## 旬香るきのこごはんの素



山形県産椎茸としめじを使用。

うまみたっぷりのきのこごはんに

仕上げました。

〈古今東北の産地から〉

山形県は『田菜』と並び、『きのこ』の名産地でもあります。全国的におなじみの食材ではありませんが、山形の雄大な自然に触れ、徹底した品質管理のもと栽培された『めじろ』『椎茸』は鮮度が違い、味に深みがあります。山形県産ぶなしめじ・椎茸の風味と、日高産昆布でだしを取ったスープが特徴の旨味たっぷりのきのこごはんを家庭で簡単に調理できる『炊き込みご飯の素』にしました。手軽に、そしておなかいっぱい、東北の味をご堪能ください。

株式会社三和食品のみなさん

山形の秋を代表するきのこである椎茸とぶなしめじを、炊き込み用のスープには日高産の昆布だしを使用した旨味たっぷりの炊き込みごはんの素を商品化しました。ストレートタイプですので3合のお米に具材とスープを入れて炊くだけでお手軽に本格的なきのこご飯が楽しめます。是非、ご賞味下さい。



〈こだわりの原料〉

山形県の北部に位置する最上地方は、東北でも有数となるきのこの栽培が盛んな地域です。様々なきのこが栽培されていますが、その中でも椎茸とふなしめじは家庭でも天ぷらや炊き込み御飯、汁物等、幅広い料理で食されています。椎茸は肉厚で旨味が強く、ふなしめじは香り高い、とても美味しいきのこになります。

〈こだわりの製法〉

原料のきのこは、なるべく風味や品質の劣化が起らないよう、入荷後に「ほぐし」や「整形」を行った後、すぐに加工・保存処理を行います。また、製造時も製造スタッフによる目視選別にて、きのこの破損や形くずれを極力除去し、より良い商品づくりに努めています。



＜おすすめの食べ方＞

きのこのご飯

具材とスープを3合用のお米と一緒に炊いてもらうだけでお手軽にきのこのご飯がお楽しみいただけます。お好みで鶏肉等も一緒に炊き込んでいただくとより美味しい炊き込みご飯になります。



＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東日本大震災では、三和食品本社のある山形県は幸いにも大きな被害は受けませんでした。宮城県利府町にある仙台工場は大きな被害を受けて工場の営業再開に約1ヶ月の時間を要しました。

また、取引を行っている近隣の生産者の方々も大きな被害を受けました。被災から10年以上たち、復興も大分進んできましたが、完全に復興するまではこれからまだまだ長い時間がかかりますし、震災を経験した私達だからこそ一緒になって出来る事がたくさんあると日々、感じております。

三和食品では震災後、生協の指導のもと、宮城県産や東北産の原料を積極的に使用した商品の開発、販売を行ってまいりました。微力ながらも新規生産者の参入や地場農業の活性化を図り、食品を通して被災地域や東北全体の復興に少しでも貢献していきたいと考えております。

(2023. 9)

＜商品名＞古今東北 山形県産椎茸としめじ使用 匂香るきのこのごはんの素

【分類】: 農産

【製造者名】: 株式会社三和食品

【製造地】: 山形県最上郡最上町

【主な原材料】: 具材: しめじ(山形県産)、椎茸(山形県産)、こんにゃく、人参、油揚げ、食塩/リン酸塩(Na)、pH調整剤、酸化防止剤(V. C)、水酸化Ca、乳酸Ca、(一部に大豆を含む)

スープ: しょうゆ(国内製造)、食塩、還元水飴、かつおエキス調味料、みりん、昆布エキス、砂糖/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)

【内容量】: 800g(具材: 220g スープ: 580g)

【保存方法】: 直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。

【賞味期限】: D+120日

【JANコード】: 4573381185018

【ITFコード】: 14573381185015