



COCON TOHOKU

宮城県産いちご使用

ベリーベリー濃厚いちごみるくの素



宮城県産のいちごの果肉を

40%配合しました。

〈古今東北の産地から〉

宮城県産のいちご「赤い妖精」、とちおとめ」、「もっついっ」を粗挽きにし、その果肉を40%配合した「いちごみるくの素」です。
牛乳や豆乳、お好みの飲料で4倍を目安に希釈してお飲みください。
いちごの風味が口いっぱい広がります。

株式会社福一のみなさん

お子様からご年配の方まで幅広い年齢層に愛される商品です。
高配合したいちごの濃厚な味わいをお楽しみください。



学生さんからのメッセージ

とてもという意味のveryといちごのberryを掛けた商品名です。とても(very)いちご(berry)が濃厚ないちごみるくの素という意味で名付けました。

へだわりの商品名〈宮城学院女子大学現代ビジネス学部 of 学生さんに商品名を命名していただきました。〉

へだわりの製法〈原料いちごを洗浄後、凍結して美味しさを閉じ込めました。凍結保存した「いちご」を粗挽きにした後、蒸気釜で加熱調整しました。仕込み時にいちご果肉を40%配合しています。〉

へだわりの原料〈宮城県産のいちご「赤い妖精」、おちおとめ、もっしー」を使用しています。〉

<おすすめの食べ方>

牛乳:いちごみるくの素を4:1の割合を目安によくかき混ぜてお召し上がりください。
牛乳のほかに豆乳や炭酸水とも相性抜群。ヨーグルトにかけても美味しく召し上がれます。
夏はかき氷にかけるのがおすすめです。

<震災時の苦労・復興にかける想い>

震災時は工場がしばらく停止し、製品の出荷もままならず再稼働まで苦勞しました。
品質は全く問題ないにも関わらず放射能による風評被害で買い控えなどもございました。

古今東北 宮城県産いちご使用 ベリーベリー濃厚いちごみるくの素

高配合した専由来の濃厚な甘みと香りが口いっぱい!

《お召し上がり方》
本品1:牛乳4を目安によくかき混ぜてお召し上がりください。
※本品1本(200g)でコップ約5杯分作ることができます。(お好みで調整ください)

その日の気分アレンジも!

牛乳はもちろんのこと、豆乳や炭酸水の飲料等と混ぜて飲んだり、かき氷やヨーグルト、杏仁豆腐等にかけてお使いいただけます。

(仕込み) 果肉 40%配合

<株式会社福一のこだわり>

株式会社福一は刈田郡蔵王町の各工場ですべて主に冷凍食品を製造販売しております。
第1工場では商標登録した蔵王餅草(よもぎペースト)を中心に地産に拘った果実と野菜加工(冷凍)をしています。第2工場では食品のパック事業、また第3工場では冷凍おせち・惣菜を製造しております。
いちごみるくの素をはじめ今後もできるだけ宮城県産原料、東北原料を使用した商品開発を行って参ります。

<商品名>古今東北 宮城県産いちご使用ベリーベリー濃厚いちごみるくの素

【分類】: 農産

【製造者名】: 株式会社福一

【製造地】: 宮城県刈田郡蔵王町

【主な原材料】: いちご(宮城県産)、グラニュー糖/酸味料、ゲル化剤(ペクチン:リンゴ由来)、アカキヤベツ色素、酸化防止剤(V. C)、香料

【内容量】: 200g

【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】: 270日

【JANコード】: 4573381184561

【ITFコード】: 14573381184568