



# だし香る鶏ごぼう混ぜごはんの素

具材は東北産を使用。

出汁にもこだわった

混ぜごはんの素です。



古今東北の産地から

具材に東北産の原料（東北産あまに鶏、岩手県産ごぼう、人参、山形県産椎茸）を使用した素材の旨味と風味が広がる混ぜご飯の素です。かつお節と宗田かつお節、天然真昆布をたっぷり使用して出汁をとり、旨味のある味わいに仕上げてます。温かいご飯2合に本品1袋を混ぜるだけで簡単に出来上がります。冷めても美味しく頂けますので、おにぎりやお弁当にもおすすめです。

## 製造者の思い【不二食品株式会社】



不二食品は、長年培われた伝統の技術を守りながらも、現代の嗜好にあわせた商品づくりを行い、厳しい品質管理の基「安心・安全・美味しい」を追求する食品加工メーカーです。会社名である「不二食品」の由来は、「世の中に二つとない味を作る」の理念に基づいています。ロゴマークのひょうたんには、「同じ形が二つとない瓢箪（ひょうたん）＝世の中に二つとない味」を意味し、当社が自信を持って作り上げた商品をお届けする想いを形にしたものです。

〈こだわりの原料〉

東北産の原料(東北産あまに鶏、岩手県産ごぼう、人参、山形県産椎茸)を使用した、素材の旨味と風味が広がる混ぜご飯の素に仕上げました。

あまに鶏は、リノレン酸が多く含まれることで知られる亜麻仁(あまに)成分を配合した飼料で育てられた鶏です。オメガ3系脂肪酸の含有量が一般の鶏肉に比べ約3倍含まれ、口溶けがよく、栄養価とおいしさを兼ね備えています。  
 ↳ニチレイフレッシュパンフレットより抜粋

〈こだわりの製法〉

鰹節、宗田かつお節、真昆布をたっぷり使用して出汁を取り、旨味、香りをしっかりと引き出しました。具材の鶏肉と椎茸が加わる事で旨味とコクがさらにアップします。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東北の原料を使用し、地産地消に繋がる商品づくりを心掛け開発してまいりました。不二食品本社工場は大阪に構えておりますが、「古今東北鶏ごぼう混ぜごはんの素」を通じて、多くの組合員様にお届けし、復興のお役に立てればと考えております。

〈おすすめの食べ方〉

炊きあがったご飯2合に本品1袋をあけて、よく混ぜるだけで出来上がりです。冷めても美味しく頂けますので、おにぎりやお弁当にもおすすめです。ご飯に混ぜてから冷凍保存も可能ですので、ストックしておいても便利です。



〈こだわりの手作り〉

不二食品の製品は、さまざまな機械が発達する現代において、ひとつひとつの手作りにこだわり、手間と時間を惜まず、心をこめて丁寧に作っております。

「古今東北だし香る鶏ごぼう混ぜごはんの素」についても、味の基本となる出汁(鰹節・宗田かつお節・昆布)を自社工場で一から丁寧に引き調味液に使用しています。東北の原料と味の決め手となる出汁を組み合わせ、不二食品ならではの旨味豊かな一品に仕上げております。また、「安心」・「安全」・「美味しい」を追求するため、各検査(理化学検査、微生物検査、官能検査)にすべて合格してはじめて皆さまの元にお届けできるシステムをとっています。

厳しい品質管理を実施し、皆さまに安心してお召上がり頂ける製品づくりに努めています。



〈商品名〉古今東北 だし香る鶏ごぼう混ぜごはんの素

【分類】:食品

【製造者名】:不二食品株式会社

【製造地】:大阪府大阪市

【主な原材料】:鶏肉(国産)、醤油、ごぼう、にんじん、砂糖、還元水飴、だし(かつお節、宗田かつお節、昆布)、本みりん、食塩、酵母エキス、乾椎茸、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

【内容量】:143g

【保存方法】:直射日光を避けて常温で保存

【賞味期限】:240日

【JANコード】:4573381186107

【ITFコード】:14573381186104