

12月

のオススメ

いづくかブランド

I I Z U K A B R A N D



© 2023 SANRIO CO., LTD. APPROVAL NO. L642641

しまやの筑豊物語

きみちゃんのバラ寿司の具・かしわ飯の具

地元筑豊の食材をふんだんに使った「しまやの筑豊物語」の逸品です。上質な調味料ならではのやさしい味をお楽しみください。

仕出し屋のやさしい味を手軽に楽しめる、とっても便利なバラ寿司とかしわ飯の具

具材をパッケージごと電子レンジで解凍し、炊きあがったご飯に混ぜるだけ！冷凍庫にストックしておけば、いつでも手軽においしいバラ寿司・かしわ飯が味わえます。



やさしい味が高評価、リピート購入やまごめ買いの多い人気商品です。ぜひ味わってみませんか？



販売場所
直方市頓野3884-2
☎0120-01-7408

01

しまや 有限会社

02

みそらば



自分用にはもちろん、ついつい人にもあげたくなってしまおう味噌のシリーズです!!



飯塚市横田515-1
ラグ・エクリュ A-3
☎050-5216-3400

「iio-temaeシリーズ」

Dip&Sauce、Dip&Jam

日本の発酵食品「味噌」をより手軽に美味しく食べるために、素材にこだわり完全無添加で一つ一つ丁寧に手造りでつくられたお味噌のソースやジャムです。いつもテーブルに置きたくなるおしゃれで可愛い瓶と5種類の味を楽しむバリエーションは、食卓に『彩』を添えてくれます。



無添加米生味噌

古式製法でつくられ、加熱や発酵止めなどの処理を一切行っていない菌が生きた無添加の生味噌。

道具のいらない味噌づくりキット

手も汚さずに簡単にできちゃいます!

仕込んだ後に味噌を「育てる」可愛いキャラクターの名札付き。2-3か月で熟成が仕上がるスターターセットです。

本格的な味噌をより手軽に美味しくワクワクしながら楽しめる!!

●Dip&Sauce、Dip&Jam
パンにぬったり、お湯で溶いてスープに。パスタに絡めたり、野菜や肉・魚につけたりチーズやハムの相性もピッタリ和洋中いろいろなバリエーションを楽しめる



ほなみ赤鶏 炭火焼 柚子胡椒風味

脂ののった親鳥のうま味を充分お楽しみいただけます!

炭の香りと柚子胡椒の風味が絶品の本格的な炭火焼が手軽に食べられます!

封を切ってすぐ食べられます。フライパンで焼き戻すと炭の香りが増しさらに美味しい。



ほなみ赤鶏 筑前手羽煮

生姜が効いた砂糖醤油味は懐かしい筑前飯塚の田舎料理風の手羽煮です。

今晚のおかずの一品に! じっくり煮込んだ生姜の効いた甘辛い手羽煮がお手軽に!

封を切ってすぐ食べられますが、温めるとさらに美味しく召し上がれます。ゆで卵と一緒に煮れば煮卵も楽しめます。また、3合のお米を洗って普通に水加減し、袋の中身を全て入れて炊けば、美味しい手羽入り炊き込みご飯が出来ますよ!

ほなみ赤鶏絶品の水炊きスープ

お塩だけで薄味に仕上げているので水炊きの他にも、カレーやシチューにも大活躍! 秋冬の台所のストックに!



無添加、簡単、骨なし、肉入り、ほなみ赤鶏絶品の水炊きスープ

鍋を準備。白菜、にんじん、豆腐、キノコ、春菊など野菜は適当に切っておく。封を切って鍋に投入! 沸騰したら、切っておいた野菜を入れ、あとはグツグツお好みの煮加減でお好みのポン酢、柚子胡椒でお召し上がりください。



飯塚市津原1480
☎0948-28-9860

03

バ(有) 日本ナ

●お問合せ 特産品振興・ふるさと応援課 (☎内線1446)