

商品イメージ	主な特長	メーカー 希望小売価格	発売予定日※3
<p>千葉大多喜の筍まぜごはんの素 (2 合用)</p> 	<p>その色の白さから「白たけのこ」と呼ばれ、苦み、えぐみの少ない千葉県大多喜町のたけのこ。味付けには地酒の「大多喜城」と、千葉県醸造の醤油を使用。だしには枕崎産本枯節とまぐろぶしの他、筍のひめ皮からもだしを取っており、筍の風味を最大限に引き出した一品です。</p>	<p>1,000 円 (税抜) 1,080 円 (税込)</p>	
<p>京都京丹波の筍まぜごはんの素 (2 合用)</p> 	<p>みずみずしく、風味と香りの強い京丹波のたけのこ。たけのこの表面を焼き「焼きたけのこ」にし、香ばしさと甘さを引き出しました。だしは、鰹と昆布の合わせだしを使用。その他味付けには、京丹波の地酒「丹」と亀岡の醤油「京むらさき」、赤穂の粗塩を使用し、上品な味わいに仕上げています。</p>	<p>1,100 円 (税抜) 1,188 円 (税込)</p>	
<p>佐賀唐津の筍まぜごはんの素 (2 合用)</p> 	<p>自然豊かな佐賀県唐津市で採れたたけのこに、佐賀県産の鶏肉を合わせた、風味も食感も楽しめる逸品です。味付けには唐津・鳴滝酒造の地酒「聚楽太閤(じゅらくたいこう)」と、宮島醤油(唐津市)の「本醸造 丸大豆醤油」を使用。片口いわしと佐賀県産鶏がらの合わせだしを使用するなど、地元の食材や調味料をふんだんに使用しています。</p>	<p>950 円 (税抜) 1,026 円 (税込)</p>	
<p>千葉市原の筍まぜごはんの素 (2 合用)</p> 	<p>千葉県市原市で里山保全を行っている団体「南市原里山連合」の皆様と、市原を走る「小湊鐵道」、そして石井食品とタッグを組み、里山の恵みであるたけのこを活かした「南いちはらの筍 まぜごはんの素」が誕生しました。春には小湊鐵道の駅舎で、地元の人によって販売される「筍ごはん」を、是非全国のみなさまのご家庭にも。</p>	<p>1,000 円 (税抜) 1,080 円 (税込)</p>	
<p>保管温度帯</p>	<p>常温保存</p>		
<p>賞味期限</p>	<p>製造日を含め 60 日以内</p>		
<p>調理方法</p>	<p>(1) 炊き上がったごはん2合分(約650g)に調味液を入れ、しゃもじなどでほぐすようによく混ぜてください。 (2) その後、まぜごはんの具(たけのこ)を液ごと(1)に入れ、ふつくと混ぜ合わせて出来上がりです。 ※4種とも共通です ※白い粉上の固まりが見られることがありますが、たけのこから出るチロシンというアミノ酸です。安心してお召し上がりください。 ※たけのこに焼き目をつけているため製品中に黒い粒が混ざることがありますが、品質上問題はありません。</p>		

2021年
4月20日(火)
予定