

自然派雑炊



帆立貝柱のうまみが、「あごだし」でさらに引き出されます。繊細かつインパクトあふれる味わいを堪能できます！



※盛り付け写真はイメージです



※盛り付け写真はイメージです

ふぐの身 20%入りで「ふぐの旨味」充分！ひらたけが入って、和風だしの香りがさらにUP！病みつきになる1杯です。



ノウハウが結集した 渾身の「作品」ここにあり！

お湯で混ぜるドライタイプのお粥ぞうすいが、ここまで進化！。米加工ひとすじ、創業110年の老舗、新潟市のまっやが製造・販売する「ふぐぞうすい」と「ほたてぞうすい」は、同社の独自製法とノウハウが凝縮した、オリジナリティあふれる逸品です。

自然素材で勝負 「不使用」にこだわる

- 化学調味料
- 人工甘味料
- 着色料
- 香料
- 保存料

同社のお粥製品の中で、一番歴史が古い「離乳食」。赤ちゃんが口にする食品の製造を通じ、「自然素材」の原料だけで勝負するという姿勢を貫いてきました。そして、それらをおいしく、食べやすく加工するという技術を磨き続けている同社ならではの製品が、このぞうすいシリーズ。パッケージの原材料の部分に注目してください。数も少なくシンプルで、誰が聞いてわかるようなもので構成されています。

より多くの人に

味わってほしいから

- アレルゲン
27品目不使用
- 安心の国産米
100%使用

さらに特筆すべきは、そのユニークなパッケージ。実はこのスタイルは、まっやの災害食お粥シリーズでも不動の人気を誇る「ライスるん」や「非常備蓄用ミキサー粥」などに採用されているタイプと同じで、5年もの長期保存を可能にしています。

携帯性や利便性も抜群

- スプーン付き
- 袋を開けて
直接お湯を注ぎ、
かきまぜるだけ
- 常温5年保存

ターゲットは「自然食」や健康に関心の高い消費者のほか、海外からも注目のヘルシーな「和食」の土産として、インバウンド需要も。さらには、海外渡航で日本食が恋しくなる「邦人」にも嬉しいアイテムとなるでしょう。

■まつやの「自然派ぞうすい」シリーズ、最大のコンセプト

- アレルギー27品目
- 化学調味料
- 人工甘味料 ●着色料
- 香料 ●保存料



不使用

■想定ターゲット

- 自然食や健康に関心がある消費者
- 訪日客へ、インバウンド需要
- 日本から海外への渡航客、単身赴任者
- 災害時用の備蓄として

自然食・健康食

訪日客・渡航客

備蓄食として

商品名/名称	まつやの ふぐぞうすい / 即席ぞうすい	まつやの ほたてぞうすい / 即席ぞうすい
		
特徴・ポイント	<ul style="list-style-type: none"> ・国産米100% ・しろさばふぐを使用 ・鰹、昆布、椎茸の和風だしをベースに、ひらたけを入れて、香りと味を引き立てました ・化学調味料、保存料、香料不使用 ・アレルギー27品目不使用 	<ul style="list-style-type: none"> ・国産米100% ・北海道産ホタテ貝柱使用 ・鰹、昆布、椎茸の和風だしをベースに、あごだしでさらに風味を出しました ・化学調味料、保存料、香料不使用 ・アレルギー27品目不使用
JANコード	4510549005139	4510549005146
原材料	水稻うるち米(国産)、しろさばふぐ、ひらたけ、ねぎ、だし(デキストリン、鰹エキス、昆布エキス、椎茸エキス、サトウキビ繊維)、食塩	水稻うるち米(国産)、乾燥帆立貝柱、だし(デキストリン、鰹エキス、昆布エキス、椎茸エキス、サトウキビ繊維)、あごだし(焼きあご粉末・あじ煮干し粉末)、食塩、ねぎ
内容量	1食分 (22g) ※スプーン付	1食分 (20g) ※スプーン付
調理法とできあがり量	<p>パッケージを開封し、内側の注水線までお湯(150cc)を入れ、かきまぜて5分できあがり</p> <p>製品約 22g+お湯 150cc</p> <p>約 172g 一般的なご飯茶碗およそ1杯分</p> <p>※お湯の入手が困難な場合は水でも調理可能です 調理時間は、約30分です</p>	<p>パッケージを開封し、内側の注水線までお湯(150cc)を入れ、かきまぜて5分できあがり</p> <p>製品 20g+お湯 150cc</p> <p>約 170g 一般的なご飯茶碗およそ1杯分</p> <p>※お湯の入手が困難な場合は水でも調理可能です 調理時間は約30分です</p>
保存方法・賞味期限	直射日光を避け、常温保存・5年	
パッケージサイズ	アルミ蒸着スタンディング 幅 165mm×縦(厚さ)30mm×高 150mm	
ケース入数/サイズ	24 袋入り / 幅 280mm×縦 170mm×高 155mm	

■製造

まつや 株式会社

〒950-3321
新潟県新潟市北区葛塚 3497-2
TEL:025-387-3325 FAX:025-388-7413
<http://www.niigata-matsuya.com/>

■販売