



料亭監修

鮭・鯛・河豚・帆立
四種類のラインナップ
追求したのは
いつでもできたて
ほっとする味わいの

魚に「焼き」を入れることで、生臭さが取り除かれると同時に香ばしさが加わり、魚の旨味がさらに引き立つようになります。
このぞうすいシリーズは、製造工程も工夫されていて、魚の出汁が存分に感じられる、まろやかで素朴な味わいに仕上がったと思います。



明治時代の創業から120年以上もの歴史を誇る新潟市北区の老舗割烹料亭。
うなぎや鯉、鮎といった川魚料理をはじめ、日本海の海の幸や郷土料理などを楽しめる。



さけぞうすい調理例



災害時はもちろん、いつでも、どんな時でも、様々なシーンで老若男女問わず楽しんでいただくため、素材感を出し、味全体をマイルドに仕上げよう。

2011年の東北大震災。お店近くの公民館でも、遠く福島などからきた方々が避難生活を余儀なくされていた。この時、大倉さんは仕出し弁当を提供されていた。普段とかけ離れた生活を強いられている皆さんの食事ということも考え、あまり油を使わず、薄味を心がけるなどの工夫をしてみたところ、とても好評だったという。避難生活の現場にある食のニーズの多様性を実感されたそうだ。



独自製法※で追求したのは、メインとなる素材の「焼き」 素朴な中にも、素材の味を引き立てました

- 化学調味料や着色料など一切不使用
- 7大アレルゲン不使用
- 国産米 100%
- 常温5年保存
- お湯で混ぜるだけ、10分で完成



※創業以来伝わる米粉の製粉技法を応用し自社開発した製法で、素材を丁寧に焼き上げると同時に、旨味や栄養を閉じ込めてロングキープを実現。フリーズドライ製法ではありません。

たいぞうすい調理例

<< ライトで素朴な味わいだからこそ様々なシーンで老若男女問わず >>

災害食
アウトドア

病中・病後
巣ごもり消費

自然食・健康食
ダイエット

新型コロナウイルスの影響で、私たちの生活スタイルも大きく様変わりし、家からの不要・不急の外出を控えることはもちろん、宿泊先などでもなるべく外に出ずに、部屋の中にあるようなケースも増えてきました。仕事などの事情で、その場から動けないという方々も大勢いらっしゃいます。

まつやのぞうすいシリーズは、**手軽に持ち運べて、お湯で簡単調理**。本格的にこだわった味わいと食感で、**食べやすく、お腹への負担も軽い**ので、様々なシーンで、様々な方にお召し上がりいただけます。

新発売(2020年12月)		リニューアル(2021年4月)		
商品名	さけぞうすい	たいぞうすい	ふぐぞうすい	ほたてぞうすい
				
JAN	4510549006006	4510549006013	4510549005139	4510549005146
アレルゲン	さけ	28品目不使用	28品目不使用	28品目不使用
コンタミネーション	「さけ」を含む製品を製造しているラインで製造しています		アレルゲン不使用専用工場で製造しています	
特長	●丁寧に香ばしく焼き上げたメインの魚介、鰹・昆布・椎茸の合わせ出汁、さらにひらたけやあごだしを使い、マイルドで素朴な中にも、それぞれの素材の味わいを引き立てています。 ●軽くて携帯性も抜群。スプーン付きで、お湯があればどこでもお召し上がりいただけます。			
原材料	うるち米(国産)、鮭、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、ねぎ、ひらたけ、かつお節	うるち米(国産)、鯛、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、ねぎ、ひらたけ	うるち米(国産)、しろさばふぐ、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、ねぎ、ひらたけ	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(焼あご粉末、あじ煮干粉末)食塩、ねぎ
内容量	32g	32g	32g	32g
調理方法	パッケージを開封し、内側の注水線までお湯(220cc)を入れ、かきまぜて10分でできあがり ※お湯の入手が困難な場合は水でも調理可能です。この場合の調理時間は、約30分です			
できあがり量	製品約32g+お湯220cc で 約250g ※一般的なご飯茶碗およそ1.3～1.5杯程度			
賞味期限	5年			
保存方法	直射日光を避け、常温で保存			

■製造

■販売



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.co.jp/>