つながる、おいしさ。　地域ブランド商品

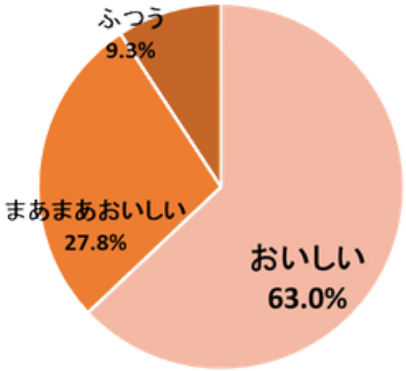
広島菜とちりめん まぜご飯の素

2026年5月4回発売

広島菜と**瀬戸内産のちりめん**を使用。塩味の混ぜご飯の素です。広島県で製造した広島菜漬けを使用しています。

規格：２合用　温度帯：常温　アレルギー物質：小麦

組合員商品モニターに試食していただきました！



発売前に実施した組合員商品モニター（54人）による試食では、おいしさについて高い評価を頂戴しました！

- **「おいしい」63.0%**
- **「まあまあおいしい」27.8%**
- **「ふつう」　9.3%**

- 子どもが魚が苦手ですが、これだと食べてくれそうな味。味付けもちょうど良い。
- しっかりとした塩味で広島菜とちりめんの味も引き立てていて美味しかった。

こんなアレンジも！『広島菜とちりめんのチャーハン』

材料
ご飯2合分
本品1 袋
卵3個
ごま油大さじ2
胡椒、適量

作り方
1．フライパンにごま油を熱する。
2．1に溶いた卵を流しいれる。
3．卵が半熟状態になったらご飯と本品を加え、炒める。
4．パラパラになったらお好みで胡椒をふり、完成。