

# 岩手の大自然が育む短角牛



## 牛丼の具

一人前ですがボリュームあります。なぜなら、開発者が牛丼大好きなのです

名称	牛丼の素
原材料名	牛肉(岩手県産)、玉ねぎ、こんにゃく、醤油、砂糖
殺菌方法	気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌
内容量	205g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光を避け、常温保存
製造者	特定非営利活動法人イーハートーフとりもと

### いわての赤べこ短角牛丼

いわて短角牛は国産赤身牛の最高峰と評され、放牧を中心とした飼育方法で、黒毛和牛が穀物飼料で育てられるに対し、短角牛は牧場に生える瑞々しい牧草を食べる為、赤身肉に旨味と上品な脂の風味が生まれます。

その短角牛バラ肉を沖縄産キビ砂糖と、岩手県産丸大豆醤油のみで味付けしました。短角牛バラ肉を100g使用。食べ応えのある量です。お好みで紅しょうがや卵をトッピングして、お召し上がり下さい。



### ～～炊き込みご飯も揃ってます～～



しっかりと食べていただきたいから、大きな具がたっぷり入ってます。保存料・着色料不使用。2合用。

岩手県

メーカー名:

イーハートーフとりもと

<230606>

品名	規格	賞味期間	JANコード	備考
いわての赤べこ短角牛丼	205g	製造日より180日	4534960910018	短角牛バラ100g使用
三陸たこめし 岩手のうまい炊き込みご飯	2合用	常温 6ヶ月	4534960320114	
三陸いかめし 岩手のうまい炊き込みご飯	2合用	常温 6ヶ月	4534960320237	
三陸帆立めし 岩手のうまい炊き込みご飯	2合用	常温 6ヶ月	4534961000060	6月～12月末
岩手和牛めし 岩手のうまい炊き込みご飯	2合用	常温 6ヶ月	4534961000107	