



今、お米が不足しています。

備蓄にも最適！ご飯缶のご紹介



簡単
便利

3年保存

発芽玄米を使っています。

発芽玄米は玄米に水を与え、わずかに発芽させたお米。ビタミンB1・B6、マグネシウム、カルシウム、たんぱく質、食物繊維が豊富に含まれていますので、健康・美容に良い効果が期待できます。



あなご飯



イラコアナゴを独自製法で柔らかく煮付け、特製タレと発芽玄米と一緒に炊き込みました。穴子もたっぷり入っています。缶ごと湯煎していただいても、お皿に盛ってからラップをして、レンジで温めると、より一層美味しくなります。

たこ飯



宮城県産ヤナギタコと人参・たけのこを、日高こんぶだしで、発芽玄米と一緒に炊き込みました。たこもたっぷり入っています。缶ごと湯煎していただいても、お皿に盛ってからラップをして、レンジで温めると、より一層美味しくなります。

宮城県

メーカー名:

木の屋石巻水産

<240704>

品名	規格	賞味期間	JANコード
木の屋のご飯缶「あなご飯」	160g	3年	4941512102904
木の屋のご飯缶「たこ飯」	160g	3年	4941512102898

※ご不明な点は営業担当又は滋賀物産まで
TEL042-385-0384 / FAX042-385-0483



HP

滋賀物産株式会社