



志摩ブランド認定商品

ひじきご飯

(ちりめん入り、しそ入り、かつお入り)

●カネウフーズ
株式会社
志摩市阿児町志島475
TEL0599-45-2006



ミネラル分豊富な志摩のひじきを、素材本来の食感が楽しめるふりかけに加工

自社で採取した新鮮な海藻などを“美味しく衛生的な状態で提供したい”と、安全安心の手法で加工・販売している志摩市阿児町志島の「カネウフーズ」。こちらが手掛ける人気商品「ひじきご飯」は、ミネラル分が豊富で品質も最高級の、志摩で採れた新鮮なひじきを使用。高温の蒸気で蒸す昔ながら

の“伊勢手法”で丁寧に加工している。ひじき本来の食感を損なわないようにとウェットタイプに仕上げ、味付けは「かつお」、「しそ」、「ちりめん」の3種類を用意。どちらも国産の素材だけを使用しており安心だ。また、ふりかけとして手軽に味わうのはもちろん、おにぎりの具に使用するのもおすすめ。



カネウフーズ株式会社 廣岡社長



「志摩ブランド」って？

志摩市が認定する、志摩の人と自然の恵みに育まれて生まれた志摩ならではの自然、歴史、伝統、文化等に根ざした食品のことです。

志摩の土壌、水、温暖多日照等の気候条件、原材料等を十分に活用して生産された「志摩らしさ」を感じられる食品(加工品)。「志摩ブランド」に認定される商品は全て、この「志摩らしさ」という条件はもちろん、独自性や希

少性、そして生産における信頼性や安全性などの基準を満たしたとっておきの逸品ばかり。伊勢志摩国立公園である志摩市の大自然と、そこに住む人々の知恵や技術によって生まれる“本物の味”をお楽しみください。