



志摩ブランド認定商品

磯のごはん(炊き込みひじき)

●カネウフーズ

株式会社

志摩市阿児町志島475

TEL0599-45-2006



自社で採取し厳選した志摩のひじきを贅沢に使用した、炊き込みご飯の素

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」。「磯のごはん」は、地元の海から自社で採取し、高温の蒸気で蒸す昔ながらの“伊勢手法”で加工したひじきを中心に、国産の椎茸やゴボウ、人

参などを混ぜた、無添加の“炊き込みご飯の素”だ。作り方は、といだお米に入れて炊き上げるだけといった簡単。気軽に家庭で志摩の海の恵みを堪能することができる。1袋で3合分というボリュームも嬉しいお得な商品だ。炊きたてアツアツを味わうのはもちろん、おにぎりにして楽しむのもおすすめ。



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。

志摩の土壤、水、温暖多日照等の気候条件、原材料等を充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、そして生産においての信頼性や安全性などの基準を満たした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。