

新発売

「こよみ」は、
せいろで蒸しあげたおこわをお手本にした
お赤飯・おこわ商品です。

こよみ



「こよみ」で季節を感じながら、丁寧な和の暮らしを楽しむ。

そんな暮らしの食卓で、旬のお料理と一緒に並ぶ一品のおこわとして「こよみ」は生まれました。

ひと手間をかけていただく、特別なおいしさのおこわです。

「こよみ」がこだわったこと

① 素材の風味や調味液がしみ込みやすいお米を使用しています。

お米は当社独自の技術(アルファ化)で加工しているため、素材の風味や調味液がしみ込みやすいのが特長です。しかも洗米、つけ置きが不要で短時間で炊きあがります。

② お客様の声に耳を傾け、お客様に好まれる、お赤飯・おこわの食感に仕上げました。

水加減を調整することにより、お一人おひとりのお好みにあった硬さに炊きあげることができます。

③ お赤飯・おこわのおいしさをより引き立て、

より楽しんでいただくために、確かな素材を使用しています。

お米はもちろん国産100%、丹波大納言小豆や黒豆、栗、真鯛も国産の安心・安全だと判断した素材を使用しています。

炊飯器で簡単調理！

(お赤飯の場合)

洗米・つけ置き
不要！

お米も具材も入っているので、用意するのは**お水**だけ！



商品名	丹波大納言小豆のお赤飯	丹波黒豆と国産粟のおこわ (里のおこわ)	炙り真鯛のおこわ (海のおこわ)	
画像				
商品特長	小豆の煮汁で風味つけたお米を使用しています。大粒の丹波大納言小豆と国産のごま塩が、お赤飯のおいしさを引き立てます。せいろで蒸しあげたおこわをお手本にした、ふっくら・もちもちとした食感と、小豆の最高峰と言われる「丹波大納言小豆」の風味をお楽しみください。	素材の風味や調味液がしみ込みやすいお米を使用しています。丹波黒豆と国産粟、枕崎産かつお節と利尻昆布の旨みが、おこわのおいしさをより引き立てます。せいろで蒸しあげたおこわをお手本にした、ふっくら・もちもちとした食感と、大粒で高級品種の「丹波黒豆」、ホクホクの「国産粟」をお楽しみください。	素材の風味や調味液がしみ込みやすいお米を使用しています。手炙りした愛媛県産真鯛、枕崎産かつお節と利尻昆布の旨みが、おこわのおいしさをより引き立てます。せいろで蒸しあげたおこわをお手本にした、ふっくら・もちもちとした食感と、一切れずつ手炙りした「炙り真鯛」をお楽しみください。	
内容量	363g (赤飯用アルファ化米300g・丹波大納言小豆60g・ごま塩3g)	420g (アルファ化米250g・黒豆の具90g・粟の具45g・調味液35g)	375g (アルファ化米250g・炙り真鯛の具90g・調味液35g)	
原材料名	●赤飯用アルファ化米:もち米(国産)、小豆煮汁、食塩 ●丹波大納言小豆:小豆 ●ごま塩:ごま、食塩	●アルファ化米:もち米(国産)、うるち米(国産) ●黒豆の具:黒豆(大豆を含む)、砂糖、水あめ、食塩 ●粟の具:くり水煮、砂糖/酸化防止剤(ビタミンC)、クチナシ色素 ●調味液:還元水飴、たんぱく加水分解物(大豆を含む)、食塩、酵母エキス、かつお節、こんぶだし、かつお節エキス	●アルファ化米:もち米(国産)、うるち米(国産) ●炙り真鯛の具:あぶりまだい、植物油(大豆を含む)、食塩 ●調味液:還元水飴、たんぱく加水分解物(大豆を含む)、食塩、酵母エキス、かつお節、こんぶだし、かつお節エキス	
賞味期間	常温365日	常温300日	常温300日	
栄養成分表 (1箱あたり)	熱量	1151kcal	1191kcal	1075kcal
	たんぱく質	26.5g	29.4g	35.6g
	脂質	3.9g	7.1g	10.9g
	炭水化物	262.5g	252.4g	208.5g
	食塩相当量	2.1g	4.6g	6.4g
添加物情報※	無	酸化防止剤(ビタミンC)、クチナシ色素	無	
アレルギー情報※	ごま	大豆	大豆	
JANコード	4970941516990	4970941517003	4970941517010	
荷姿	ケース8入			

※お赤飯の栄養成分は、ごま塩を含んでおります。

※添加物情報につきましては、表示義務のある食品添加物に関する情報を、アレルギー情報につきましては、「特定原材料」および「特定原材料に準ずるもの」を併せた27品目に関する情報を記載しています。