

新潟産 赤飯

お祝いの日には やっぱりお赤飯

新潟産赤飯 ゴマ塩付

№4011 **¥280-**(税込)

賞味期限 180日
内容量 190g
新潟産「こがねもち米」
国産ささげ豆を使用

米用オリジナルのし紙・pp袋入り



レンジ2分で
簡単便利！
まるで炊き立ての
美味しさ！



こだわりの製法

①直炊きだから完全無菌

トレーに米と水を入れて、そのまま炊き上げる
「直炊き製法」だから完全無菌の安心製法。

②一気に炊く

高圧力で一気に加熱。米の芯まで熱と水分がいきわたり、甘さつつや、粘りが引き出される「蒸気加熱加圧方式」

③あっという間に炊く

精米からパックが完了するまでわずか4時間。
米だって新鮮さが命。

④いいものだけを炊く

原料にはとことんこだわり、生産者の顔の見える米だけを使用。

～赤飯の由来～

古来より 赤色は邪気をはらい、厄除けの力を持つと信じられてきました。
時代を経て「厄が去り良い方向に向かう」と転じて、お赤飯をお祝いの時に食べるようになったとされています。

