



【麴三兄弟】【パプリカジャムセット】【パプリンジュース】

手造りの味 愛情いっぱい料理を食卓で

事業者名:手造り加工 富ちゃん 代表:佐藤 富子 住所:〒999-8301山形県飽海郡遊佐町小原田字道ノ下1 TEL/FAX:0234-72-2720
 販売店○農林漁業体験実習館さんゆう TEL:0234-72-4500 ○道の駅鳥海ふらっと TEL:0234-71-7222
 ○ぼっぼや(遊佐駅内) TEL:0234-72-3758 ○なんでもバザール あっば(庄内町) TEL:0234-42-1777



安心・安全な野菜から、愛情いっぱいの手造り料理をたくさん食べて体の底から元気になってほしい。そんな願いから野菜の栽培、加工まで手掛ける「手造り加工 富ちゃん」。息子が育てた自慢のパプリカは、栄養そのままにギュッと煮詰めて凝縮、甘さ控えめでフルーティーなジャムに仕上げました。色によって異なる味の違いも楽しみ方の一つ。トーストやヨーグルト、バニラアイスなど毎日の食事やデザートにオススメです。さらにパプリカをもっと伝えたいと、ジュースが完成しました。パプリカの風味に大江町のりんごの甘さと酸味をプラス。サンサンと照らす太陽のような元気が体にみなぎるようです。

麴三兄弟の糘は遊佐町の開発米で手造り。それぞれの素材にもこだわりました。しょうゆの実はお飯のお友はもちろん、カマンベールチーズや野菜

スティックに付けたり、お酢を加えてドレッシングにも。真塩を使用している塩糘は卵焼きに加えればふっくら。生野菜とあえれば即席漬物に変身。甘糘はお湯に溶いて甘酒にしたり、お団子などに添え餡にしたり、疲れた時の糖分補給にも最適。あなたの食生活に良い菌を取り入れる「菌活」をおいしくサポートします。

おらほのおもてなし!

