

商品特徴と「いいち星」の概要

◆サクラマスの寿司めしの素

サクラマスをふっくらと焼き上げ、さわやかなお酢で味付けした混ぜ飯の素です。千切りの昆布のコクと相まったまろやかな酸味が、サクラマスのやさしい甘みを引き立てます。お酢独特のツンとした香りは控えめに、ゴマの香ばしさを加えることでより食欲をそそる一品です。



◆サクラマスのまぜごはんの素 生姜醤油味

サクラマスをつつと焼き上げ、生姜醤油で味付けした混ぜ飯の素です。国産の刻み生姜が入り、風味豊かに仕上げました。お酢の味付けとは一味違う、新しいサクラマスの食べ方です。



◆サクラマスのオリーブオイルコンフィ

サクラマスを贅沢に使用したイタリアン料理です。ガーリックではほのかに香り付けしたオリーブオイルにサクラマスを漬けて込んでコンフィに仕上げました。お食事の一品としてはもちろん、ワインなどのお酒との相性も抜群です。



◆今年採れた京都京丹波産 炊き込みごはんの素 銀寄栗ごはん（2合用）

京都府京丹波町で採れた銀寄栗を使用し、素材本来の風味を生かしました。いにしえより天皇への献上品として扱われ、寒暖差が激しい気候が育てた京都府京丹波町産の銀寄栗を使用しています。栗本来の風味を生かすため、自社で栗剥き加工し、甘い甘露煮にはせず、シンプルな調味料（京丹波の地酒、粗塩）で仕上げた2合用の炊き込みごはんの素です。



◆今年採れた京都京丹波産の銀寄栗の甘露煮

京都府京丹波町で採れた銀寄栗を使用し、素材本来の風味を生かしました。栗本来の風味を生かすため、自社で栗剥き加工し、じっくり甘露煮に煮込んでいます。

また、加工する際にも、栗を鮮やかに見せる着色料や漂白剤、また煮崩れさせないためのミョウバンなども使わず、自然の色合い・風味を味わっていただける調理方法で仕上げています。



◆いいち星とは

JR西日本が地域の生産者と協力してプロデュースする食のブランドです。「いいち星」という名前には、「良い地」で輝く食材が地域を元気にする期待の「一番星」となることを目指す、という意味が込められています。

