

頒布会 海山の幸食べ比べ手作りおこわ

第1回	<p>●3種のさつまいもおこわ (もち米、さつまいも、赤米、砂糖(てんさい)、ごま油(ごま【*】)、ごま、食塩(海水)食塩、魚醤、かつおだし、こんぶだし)</p>
第2回	<p>●越後名産切りいか おこわ (もち米、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、いか、砂糖(てんさい)、しょうが、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、ごま油(ごま【*】)、ごま)</p>
第3回	<p>●和牛ごぼうおこわ (もち米、ごぼう、牛肉、にんじん、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、砂糖(てんさい)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、ごま油(ごま【*】)、赤ピーマン)</p>
第4回	<p>●ちりめん山椒おこわ (もち米、ちりめんじゃこ、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、さんしょう、ごま油(ごま【*】)、液体調味料(魚介だし、水あめ、有機白しょうゆ(小麦【アメリカ】、食塩【メキシコ】、大豆【カナダ】)、小麦酵素分解液、食塩、かつお節エキス、しょうちゆう、みりん、酵母エキス)</p>
第5回	<p>●新潟県産山菜 おこわ (もち米、わらび、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、こごみ、油揚げ(大豆、なたね油【*】)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、ごま油(ごま【*】)、液体調味料(魚介だし、水あめ、有機白しょうゆ(小麦【アメリカ】、食塩【メキシコ】、大豆【カナダ】)、小麦酵素分解液、食塩、かつお節エキス、しょうちゆう、みりん、酵母エキス)、カツオ節(かつお)、食塩(海水))</p>
第6回	<p>●国産たけのこおこわ (もち米、たけのこ、鶏肉、しょうゆ(大豆、小麦、食塩)、にんじん、ごま油(ごま【*】)、発酵調味料(米、米こうじ、食塩(天日塩【メキシコ】))、液体調味料(魚介だし、水あめ、有機白しょうゆ(小麦【アメリカ】、食塩【メキシコ】、大豆【カナダ】)、小麦酵素分解液、食塩、かつお節エキス、しょうちゆう、みりん、酵母エキス)、干しいたけ)</p>