

石川県産米「ひやくまん穀おにぎり」続々登場!!

皆さまに自信をもってお届けする「ふっくら大粒、冷めても美味しい」プレミアムなおにぎりです。

ひやくまん穀

プレミアムな具材
北陸の食材

新
発売

ソースご飯
金澤メンチ

石川県の食材(能登豚・加賀れんこん・小松とまと・大野醤油)がてんこもりのメンチカツを、ソース味のご飯でおにぎりに。食べごたえバツグンです。



新
発売

能登牛
そばろマヨ

能登牛をしっとりとしたそばろに仕立て、マヨネーズと和えました。意外な組み合わせがひやくまん穀によく合います。



どんどん新しい味を
出しつちます
乞うご期待い〜

いしる香る
ツナ・マヨ

能登の魚醤「いしる」をツナマヨに混ぜ、和風ツナマヨに仕上げました。ふわっといしるの香りが広がります。



能登塩まぶし
紅鮭

珠洲産の能登塩を紅鮭のほぐし身に混ぜました。色鮮やかな紅鮭と旨みのある能登塩がご飯に良く合います。



能登豚
そばろ
れんこん

「能登豚」のひき肉をれんこんと共に甘辛く味付け。れんこんのシャキシャキ感が楽しめます。



相性バツグン
中島菜
明太子

能登野菜「中島菜」の醤油漬けと明太子を和えました。ピリッと辛い明太子と中島菜の食感が食欲をそそります。



福井梅

肉厚でマイルドな酸味の福井県産梅の「紅映(べにさし)」を使用。バランスの良い定番の味です。



源助大根
たくあん
マヨ

加賀野菜「源助大根」のたくあんをマヨネーズで和えました。マヨネーズの酸味とたくあんのシャキシャキ感が相性抜群。



穀

Goku