

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」ひやくまん穀 × プレミアムな具材 北陸の食材
プレミアムなおにぎりです。

新
発売

冬季限定 金沢湯涌ゆず
石川県産ブリゆず胡椒



ほぐした石川県産ブリの身を金沢湯涌ゆずを使用したゆず胡椒で和えました。ゆずの香りが立ちご飯によく合います。

いつも
あんなに美味しい



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。

能登産
原木しいたけ
バター醤油



大自然で育った能登原木椎茸を香り豊かなバター醤油で炒め、アクセントにひき肉を加えました。

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。

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です。

