

ひやくまん穀 令和3年産新米を使用!海苔が **パリッ!**と さらに美味しくなりました!

「ひやくまん穀おにぎり」がリニューアル! さらに美味しくなって新フレーバーも登場!

いつも
あんなに美味しい

石川県産



新発売 大野醤油仕込み
サバ味噌

大野醤油を使用したサバ感たっぷりのサバ味噌をおにぎりに包み込みました。サバの臭みもなく生姜がアクセントになっています。

新発売 金沢のお出汁
昆布

大野醤油を使用したお出汁で煮込んだ自家製昆布です。ほんのり香るだしがやさしい味付けになっています。

新発売 能登豚
生姜焼き

「能登豚」を使用した自家製生姜焼きをおにぎりに包み込みました。ほのか生姜の味が食欲をそそります。

新発売 大野たまり醤油
和風ツナ・マヨ

大豆のうまみ成分が多く、トロリとした濃厚感のある大野たまり醤油をツナマヨに混ぜ、和風ツナ・マヨに仕上げました。マヨネーズ感たっぷりでおいしさUP!

新発売 能登塩まぶし
焼たらこ

定番の焼たらこに珠洲産の能登塩を混ぜました。一番釜の上質な塩が焼たらこの味を引き立てます。

イチオシ 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ひやくまん穀に良く合います。

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。

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。

