



# 日本一！最優秀賞受賞！

災害食大賞©2021 うまみ部門で、**たいぞうすい**が最優秀賞を受賞しました



魚に「焼き」を入れることで、生臭さが取り除かれると同時に香ばしさが加わり、魚の旨味がさらに引き立つようになります。このぞうすいシリーズは、製造工程も工夫されていて、魚の出汁が存分に感じられる、まろやかで素朴な味わいに仕上がったと思います。

料亭監修



鯛・鮭・河豚・帆立  
四種類のラインナップ  
追求したのは  
いつでもできたて  
ほっとする味わいの



明治時代の創業から120年以上もの歴史を誇る新潟市北区の老舗割烹料亭。うなぎや鯉、鮎といった川魚料理をはじめ、日本海の海の幸や郷土料理などを楽しめる。



たいぞうすい調理例



災害時はもちろん、いつでも、どんな時でも、様々なシーンで老若男女問わず楽しんでいただくため、素材感を出し、味全体をマイルドに仕上げよう。

2011年の東北大震災。お店近くの公民館でも、遠く福島などからきた方々が避難生活を余儀なくされていた。この時、大倉さんは仕出し弁当を提供されていた。普段とかけ離れた生活を強いられている皆さんの食事ということも考え、あまり油を使わず、薄味を心がけるなどの工夫をしてみたところ、とても好評だったという。避難生活の現場にある食のニーズの多様性を実感されたそうだ。

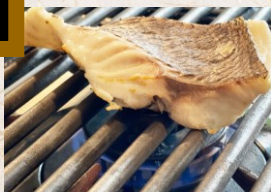


味と素材にこだわる2つの独自製法で、やさしく、そして味わい深く

## 香味焙焼製法

魚介を**炙り焼き**

- ★生臭さを取る
- ★脂の旨味を引き出す
- ★食欲をそそる「香ばしさ」



## 瞬間フレッシュ製法



お米を**蒸して**さらに**高温乾燥**

お米や具材に充分に熱が加わることで、香り豊かな雑炊のベースに。

ライトで素朴な味わいだからこそ  
様々なシーンで老若男女問わず

災害食  
アウトドア

病中・病後  
普段の中のイザ

自然食・健康食  
ダイエット

- 8大アレルギー不使用
- 国産米 100% ●常温5年保存
- お湯で混ぜて、10分で完成

まつやのぞうすいシリーズは、**手軽に持ち運べて、お湯で簡単調理。**  
本格的にこだわった味わいと食感で、**食べやすく、お腹への負担も軽い**  
ので、様々なシーンで、様々な方にお召し上がりいただけます。  
「あなたの安全を願っています」の気持ちを込めた贈り物にも最適。

※ギフト対応も可能ですので、ご相談ください

商品名	たいぞうすい	さけぞうすい	ふぐぞうすい	ほたてぞうすい
JAN	4510549006013	4510549006006	4510549005139	4510549005146
アレルギー	28品目不使用	さけ	28品目不使用	28品目不使用
内容量	32g	32g	32g	32g
特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>●丁寧に香ばしく焼き上げたメインの魚介、鰹・昆布・椎茸の合わせ出汁、さらにひらたけやあごだしを使い、マイルドで素朴な中にも、それぞれの素材の味わいを引き立てています。</li> <li>●軽くて携帯性も抜群。スプーン付きで、お湯があればどこでもお召し上がりいただけます。</li> </ul>			
原材料	うるち米(国産)、鯛、だし(デキストリン、鰹エキス、昆布エキス、椎茸エキス、サトウキビ繊維)、食塩、ねぎ、ひらたけ	うるち米(国産)、鮭、だし(デキストリン、鰹エキス、昆布エキス、椎茸エキス、サトウキビ繊維)、食塩、ねぎ、ひらたけ、かつお節(原材料の一部に鮭を含みます)	うるち米(国産)、しろさばふぐ、だし(デキストリン、鰹エキス、昆布エキス、椎茸エキス、サトウキビ繊維)、食塩、ねぎ、ひらたけ	うるち米(国産)、乾燥帆立貝柱、だし(デキストリン、鰹エキス、昆布エキス、椎茸エキス、サトウキビ繊維)、あごだし(焼あご粉末、あじ煮干粉末)食塩、ねぎ
調理方法	パッケージを開封し、内側の注水線までお湯(220cc)を入れ、かきまぜて10分でできあがり ※お湯の入手が困難な場合は水でも調理可能です。この場合の調理時間は、約30分です			
できあがり量	製品約32g+お湯220cc で <b>約250g</b> ※一般的なご飯茶碗およそ1.3~1.5杯程度			
入数	24			
製品サイズ	底面30mm×幅165mm×高さ150mm			
賞味期限	5年			
保存方法	直射日光を避け、常温で保存			

■製造

■販売



〒950-3321

新潟県新潟市北区葛塚 3497-2

TEL:025-387-3325 FAX:025-388-7413

まつや株式会社

http://www.niigata-matsuya.co.jp/