

安心できる製品をお届けいたします。

日頃から味の加久の屋では皆様へ安心していただける商品を製造しお届けしておりますが、より一層の安心をお届けするためこのたびHACCPと呼ばれる新しい食品衛生管理システムの承認を取得いたしました。

HACCPとは食品の安全性を高めるための新しい考え方の食品衛生管理システムで、1960年代に米国で宇宙食の安全性を確保するために開発された食品の衛生管理の手法なのです。

宇宙食は地球で作られておりますが、宇宙へ運んでいったときにその宇宙食が腐って食事ができなくなったり、食中毒にでもなったりしたらとんでもなく大変ですよ。

そこで安全な宇宙食を作るために採用したシステムがHACCPの始まりというわけです。

このシステムは現在、食品の安全性を確保する上では最も効果的かつ効率的な衛生管理手法であると国際的に高く評価されているのですよ。

当社工場がこのシステムの承認を取得したことにより、より一層、皆様へ安心できる製品をお届けいたしますので、どうぞこれからもよろしくお願いたします。



津軽郷土料理 ——けの汁

青森県津軽地方を代表する郷土料理として知られる「けの汁」。

大根、人参、ゴボウ等の野菜類と、ふき、わらび、ぜんまい等の山菜類、それに豆腐や凍み豆腐、油揚げなどを刻んで煮込み、味噌や醤油で味付けした素朴な料理です。

けの汁の名は「粥の汁」から由来し、昔、米が貴重だった頃に野菜や山菜を米に見立てて、細かく刻んで食べたのが始まりだと言われています。

昔は女たちが小正月をくつろぐ為の作り置き料理でもあり、温めなおして毎日食べられるようにたっぷり作り置きしていたそうで、日毎に素材に味が染み込み、旨味が増したといいます。

味の加久の屋の「けの汁」も、野菜、山菜など具の一つひとつに味が染み込んでいて、風味豊かな味わい深い一品に仕上がっております。

缶の中身の半分は具なんじゃないかというくらい詰まっているので、汁物とはいえ食べ応えもあります。

また、食物繊維が豊富ですので、デトックス効果も期待できる健康滋養食品でもあるんですよ。



加久の屋新製品!

食欲の秋。海の幸・山の幸とおいしい食べ物がたくさん季節ですね。

味の加久の屋から「かに炊き込みご飯の素」新発売です。かにの殻むきって手間がかかり面倒、かにの出汁を取るのもむずかしいですね。

この『かに炊き込みご飯の素』は、だれでも簡単に本格的な美味しいかにご飯が出来ます。

カニの旨みが凝縮されただし汁とお米を炊飯器に入れるだけ。

1粒1粒のご飯がカニの旨みをたっぷり吸った風味満点のかにご飯が出来上がります。

カニ肉は、炊き上がってから混ぜるので、パサつかずしつかりとかに肉の食感も味わえますよ。

秋の味覚「きのこ」と一緒に炊いて、和風に。

バターを入れて炊き上げ、コクのある洋風に。

彩りよくゆでたアスパラ

などをトッピングしてみても・・・ピラフやパエリアなどもいいですね。

いろいろとアレンジをして、是非、オリジナルレシピをお聞かせくださいね。

『帆立炊き込みご飯の素』とリニューアルした『うに炊き込みご飯の素』も同時新発売です。どうぞよろしくお願いたします♪

《お客様のお声をお聞かせください》

この紙面や八戸情報に対するお便りの他、「〇〇おいしかったよ。」「こんな食べ方が美味しい」といった商品に対するお便りなど、なんでも結構です。お寄せいただいたお客様の喜びの声、ご意見を元に、商品やサービスの向上に反映させていきたいと思っております。

* 今後、味の加久の屋からの情報をご不要という方は、お手数でも、同封の返信用封筒にお客様のご住所、お名前の部分をお入れになり、ご返送ください。

か
く
の
や
便
り

第16号
平成18年11月