

しるくの ぞうだったのか! 生活クラブ

素材本来の美味しさ
米ごのみのり角せんべい

まんが・おぐらみどり

① このおせんべいのりがパリパリ!

消費材の伊勢のりを使っているんだって

② しよっぱくなくてのりやお米の風味が分かるね

うす味だけどころんなに味がしつかりあるせんべいは初めてだったわ

まぢ八王子南
うちのようこ
内野洋子さん

しるクン

《(有)小島米菓のこだわり》

③

できる限り消費材を使用
化学調味料不使用

国産米100%
一般的に米菓の原料となるお米の約40%が輸入米*

国産米で作られているおせんべいは貴重!

大きなのりが
囲つように
貼られてて
警沢なのよね

一枚一枚
ていねいに
手巻きされて
いるんだね

のり角せんべいのりは増粘剤を使わず湿気らせることで貼りやすくしているんだ。でも湿らせると風味が落ちやすいから職人の感覚が必要で時間との勝負なんだよ

生活クラブ
親生会

(有)小島米菓
なざらしょうぞう
柳楽昌三さん

*米に関するマンズリーレポート令和6年2月号(農林水産省)より算出

⑤ 国産米と消費材で作られたおせんべいで国内自給率UP!

たべてね~!

おいしいからみんなにも食べてほしいわ

小分けになってるからシェアしやすいね

④ 柳楽さんおすすめ消費材

米ごのみ サラダせんべい
原材料はたった3つ!
うるち米
米油・食塩

米の旨みのはっきり分かる!

米ごのみ 青のり入りせんべい
アオサノリと青のりをたっぷり配合

甘辛い味付けがやみつきに

組合員要望から調味料や包材をより良いものに變更してきました

組合員の声が続けていく励みになります

どっちもおいしいぞう!

生活クラブ

はてなの解説 ともに作り上げてきた食の安全性
 (有)小島米菓が生活クラブとの提携を始めたのは1972年。当時は見栄えや風味をよくするための合成着色料や化学調味料の使用が一般的でした。しかし、組合員からの要望を受けて「食に携わる者が食の安全性を考えるのは当然のこと」と添加物不使用に切り替
 えました。調味料はできる限り消費材を使用してほしいという組合員の声から、醤油、塩、発酵調味料は提携生産者のものを使用しています。

(有)小島米菓のおせんべいはこちら(eくらぶ) ▶

