

旬情報

2019年5月号

VOL.109

ムソーからのお便り

今日のFACE

生産者
紹介

富貴食研

大阪府茨木市東太田



いま流行の “ぶっかけそうめん”に

夏のお昼の定番、冷たい素麺。めんつゆと薬味を用意して、あとは素麺を茹でるだけなので大助かり…ですが、これが続くと「また素麺？」という声も。そこでここ数年、冷し中華のように具をのせて食べる“ぶっかけ”スタイルが流行、一般市場ではバラエティめめんつゆが好調だそうです。

この夏の新品、富貴食研の「富貴のつゆ」4種は、この“ぶっかけそうめん”にぴったりの変わりつゆ。1袋2人前で330円(本体価格)と、お求めやすい価格です。

炊き込みごはんや スープにも

この富貴のつゆ、じつは“ぶっかけだけじゃない”実力の持ち主です。

例えば「塩レモン」は、蒸し鶏×パクチー×レモン汁をのせた素麺のほか、ベトナム風チキンライスやスープにも活躍。「梅かつお」は、鯖水煮×白ごま×しその素麺のほか、青魚の梅煮にも。「イタリアントマト」はラトウユ、「ごま味噌豆乳」はピリ辛ごま味噌鍋に…など、多種多様なレシピ展開ができます。

こだわりの原材料で、 愛情込めて

富貴食研とムソーの共同開発ですから、原材料にもしっかりこだわりました。「塩レモン」は秋川牧園の鶏がらスープと自家製塩レモンペーストを使用。「梅かつお」は無双本舗の梅漬け調味液と梅肉を使用。「イタリアントマト」は光食品のイタリア産有機トマトジュース漬を、「ごま味噌豆乳」はマルサンの

国産大豆豆乳を使用しています。

一般市販のめんつゆに使われがちな化学調味料などの食品添加物は一切不使用。素材のよさを生かすべく、酵母エキスやたん白加水分解物も不使用です。

「梅かつおのだし、イタリアントマトの野菜ブイヨンも自家製で、一品一品に愛情を込めて製造しています。この気持ちがお客様に伝われば、うれしいです」と開発担当の中井絵理さん。野菜や生ハム、お刺身などをの

せて、ちょっと凝ったつゆをかけるだけで、いつもの素麺がお洒落な一皿に…仕事を持つ女性や若い主婦の方々に、大人気となりそうです。



野菜ブイヨンの玉ねぎを切る



富貴食研の富貴のつゆを次のページで紹介します →