

自家田玄米のいなりずし

中身の玄米ご飯は、

福島の自家田で作ったこしひかり100%に、

同じく福島の自家畑で作った黒豆、あずき、

緑大豆を加えて炊き上げたもの。

油揚げは油抜きをしたあと、多糖類の米飴と、

無添加の国産丸大豆醤油を使って味付けしています。

体にやさしく、ほんのり甘く、

安心して口にできる玄米のいなりずしは、

かむほどに深い味わいです。



おすすめ!

自家田玄米のいなりずし5個入り800円、酢めしのいなりずし5個入り500円



<http://www.e-yuigahama.com/>