

【パプリカジャム】

【しょうゆの実】

- パプリカジャム (80g 赤/黄/緑)
- パプリカジャムセット (50g×3)
- しょうゆの実 (160g)
- しょうゆの実 (80g)

おらほの
おもてなし!



手造りの味 愛情いっぱい料理を食卓で

事業者名:手造り加工 富ちゃん 代表:佐藤 富子 住所:〒999-8301山形県飽海郡遊佐町小原田字道ノ下1 TEL/FAX:0234-72-2720

販売店○農林漁業体験実習館さんゆう TEL:0234-72-4500 ○道の駅鳥海ふらっと TEL:0234-71-7222

○ぼっぼや(遊佐駅内) TEL:0234-72-3758 ○え〜こや八福神 TEL:0234-43-1788

○あぼん西浜 TEL:0234-77-3333 ○なんでもバザール あっでば(庄内町) TEL:0234-42-1777



安心・安全な野菜から、愛情いっぱいの手造り料理をたくさん食べて体の底から元気になってほしい。そんな想いから野菜を育て、加工まで手掛ける「手造り加工 富ちゃん」。息子が育てた自慢のパプリカを、栄養そのままにギュッと煮詰めて凝縮、甘さ控えめでフルーティーなジャムに仕上げました。色によって異なる味の違いも楽しみ方の一つです。トーストやヨーグルト、バニラアイスなど毎日の食事やデザートと楽しめます。

また、ご飯のおともに欠かせない郷土食、しょうゆの実(減農薬栽培米を使用)は、

遊佐町の米麴、大豆麴、庄内産の小麦麴、無添加の醤油、純米酒という材料にこだわった一品。手造りの味に感動です。口当たりの良さから、カマンベールチーズにつけて、マヨネーズと混ぜて野菜スティックに、お酢を加えてドレッシングにしたりと、様々なアレンジがファンの間で広がっています。遊佐町ならではの逸品をぜひ食卓でお試ください。



いつものアイスが
パプリカジャムで
グレードアップ!