

川本昆布食品(株)

野菜のうま味 手軽に

川本昆布食品(敦賀)だしパック開発

川本昆布食品が発売した「かんたん野菜料理のおだし」



海藻、海産物加工品の製造・卸・販売の川本昆布食品(本社敦賀市鳩原、川本功一社長)は、野菜本来のうま味と甘みを引き出す、だしパック「かんたん野菜料理のおだし」を開発した。

ヨウガ、セロリの国産5種類の野菜を乾燥し、粉末にした。水で5分間煮出すだけで野菜に、しっかりと味が染み込んだポトフなどができる。化学調味料や保存料は未使用。

チャーハンやパスタ、ジャーマンポテトなどには、調味

料として粉末のまま使用。炊飯器にコメや具材、適量の水と一緒に入れれば、炊き込みご飯を作ることもできる。

農林水産省の調査によると、日本人の1日当たりの野菜摂取量は、全年代で目標の350gより不足。特に20、40代の野菜不足は深刻という。川本昆布食品は「野菜を食べたくても野菜料理は『面倒』『作り方が分からない』という人も多い。新商品のおだしで、家庭での健康な食生活を支援したい」と話している。

1包9gの5包入り432円、12包入り864円、25包入り1620円(いずれも税込み)。敦賀の本店のほか、JR福井駅と福井北インターチェンジ近くの直営店などで販売。問い合わせは川本昆布食品☎0770(22)7285。(山内弘司)