



母から伝え受け継がれた
昔ながらの家庭の味を
大事にしています
新聞玉子

「かしわご飯のもと」レトルトパック

今夜は簡単!混ぜるだけ!
博多農家伝統の味が、
ご家庭でお気軽につくれます

かしわご飯は、博多に古くから伝わる伝統の家庭料理。ぶどう畑のかしわご飯は、具材にはかた地鶏（鶏肉）とごぼうを使用。地鶏のうま味やごぼうの風味を感じられ、深い味わいが再現されています。作り方はとっても簡単で、炊きたてご飯に混ぜるだけ。ものの数分で、本格的なかしわご飯が出来ます。おもてなしご飯、またお土産としてもオススメの一品です。



昔から伝わるこの味を、次の世代へ伝えたい
ぶどう畑 店長 新聞 玉子さん

農産物直売店・ぶどう畑では開店以来、お惣菜コーナーの看板商品としてかしわご飯が大好評で、主婦層からの「家庭でも同じ味を再現したい」「簡単に作りたい」という声から商品開発がスタートしたそうです。味の調整のため半年間、何度も試作を重ねて伝統の味を再現。かしわ飯の味つけは各家庭で少し違っているようですが、ぶどう畑のかしわ飯は、店長・新聞さんが農家に嫁いできたときに義理の母から教わった『博多の農家伝統の味』。「この味を守り、伝えていきたいですね」と、新聞さんの素敵な笑顔が輝きます。



ここがオススメ!

- <JAS 認定>はかた地鶏使用
- ごぼうたっぷり博多風味
- 炊きたてご飯に混ぜるだけ!!

「かしわご飯のもと」レトルトパック

■ 商品情報

販売額：617円（税込）
内容量：200g（3合用）

■ お問い合わせ先

農産物直売店「ぶどう畑」内 みな月会
福岡市南区中尾 2丁目 1-1
<http://www.budou-batake.jp/>
TEL：092-512-5020

■ 主な販売先

- ・農産物直売店「ぶどう畑」
- ・道の駅原鶴 ファームステーションバサロ（朝倉市）
- ・博多じょうもんさん市場（日佐、花畑）

