



炒めたまねぎ

コクとうま味がプラスされ 料理の味がレベルアップ!

カレー、シチュー、ドレッシング、野菜炒め、味噌汁。食卓の“いつもの味”が「炒めたまねぎ」を加えるだけで本格的な味わいに！忙しくて料理に時間をかけられない日も、これを使えばコクとうま味がぐ〜んとアップ。1パックに3個分の福岡産たまねぎを使用。手間ひまかけて引き出されるたまねぎ本来のうま味を、手頃な価格で家庭にお届けします。



たまねぎのうま味をギュッと詰込みました 株式会社 JA ファーム福岡 専務取締役 鳥越 進さん

毎年4~6月、西区今宿の畑ではたまねぎの収穫期。収穫は、JA ファーム福岡のスタッフ総出。「傷ついたり、大きさが不揃いで売り物にはならないが質はいいたまねぎが、たくさんあるんです」と、同社・鳥越さん。生産~加工まで一貫して管理するため安心安全。1度に20kgのたまねぎを刻んで、全て手作業でじっくり炒めること3時間。たまねぎ本来のうま味とコクがギュッと凝縮されて完成。「無添加にこだわり、油や調味料、保存料も不使用。お子さんにも安心してぜひ食べてもらいたい」そんな思いもギュッと込められています。



ここがオススメ!

- 手頃で簡単!ワンランク上の味
- 3時間炒めた たまねぎのうま味

炒めたまねぎ

■ 商品情報

- ・60g 200円(税込)
- ・500g 825円(税込)

■ お問い合わせ先

株式会社 JA ファーム福岡
福岡市西区今宿青木 251-1
<http://jafarm-fukuoka.co.jp/>
TEL : 092-807-1233

■ 主な販売先

- ・株式会社 JA ファーム福岡
- ・博多じょうもんさん市場(福重)など

※ 販売先は変更する場合がありますので、取扱い状況については店舗へお問い合わせください。

