



(道の駅みなとオアシス八幡浜みなと内)

産直・交流施設 アゴラマルシェ

〒796-0087 愛媛県八幡浜市沖新田1584
TEL:0894-35-6565 web:www.agora-m.co.jp

簡単・感動のおいしさを
缶にぎゅっと詰め込んだ ご当地ごちそう缶詰
手軽にご当地の「缶熟」した味が楽しめます。

浜千鶴

hamachidori

濃厚鶏みそ

みかん風味

torimiso&mikan



株式会社ステップコミュニケーション

〒796-0000 愛媛県八幡浜市中深1220-7
TEL:0894-24-3121 web:stepcom.jp/index.html

Produced by Step Communication

鮮度抜群の愛媛・南予産ブランド鶏「浜千鶏」と
減農薬栽培からつくるもぎたて柑橘を缶にぎゅっと詰めこみました。
手軽にご当地の「缶熟」した味が楽しめます。



豆板醤と味噌の風味がマッチし、食欲をそそります。

お酒の肴にするとほろよい気分もアップ。

鶏みその旨みが麺にぴったりのジャージャー麺、オムレツの具材、
ご飯にのっけるなど料理のレパートリーも広がります。

*加圧調理のため、みかんの輪切りにくぼみがある場合がございます。



濃厚鶏みそ みかん風味

原 材 料：鶏肉、米みそ(大豆を含む)、玉ねぎ、みかん、タケ
ノコ、白ねぎ、砂糖、にんにく、みりん、料理酒、
菜種油、しょうが、食塩、寒天、ブラックペッパー

内 容 量：90g

賞味期限：1年

保存方法：直射日光を避け常温保存

※「浜千鶏」は、ストレスの無い快適な畜舎環境の中で健康的に飼育されて
います。肝臓のきれいなコレステロールの少ない鶏肉です。

Arrange アレンジするなら…

濃厚鶏みその柑橘香るジャージャー麺



材料

濃厚鶏みそ みかん風味	1 缶
長ネギ	5g
胡瓜	30g
半熟卵	1 個
ラー油	5g
中華麺	140g



作り方

- ① 長ネギは白髪ネギに、胡瓜は細切りにする。
- ② 器に、中華麺を入れて、胡瓜、肉味噌の順に盛り付け、中心に半熟卵を置き、白髪ネギを添える。
- ③ 温めた、ラー油をかける。

レシピ公開中

アゴラマルシェごちそうレシピ

検 索