

炊き込みご飯のもと発売

いちい
など開発

き込みご飯のもとに全
国で初めて認定ロゴが
付いた。
沼市のカツオもダシや
具材に使用した。

県内でスーパーを展

開するいちい（本社・

福島市を代表する土

価格は八百六十二円

福島市）などが本県の

産品をつくりたいと、

（税込み）。いちい、

郷土料理いかにんじん

同社、福島丸公、福島

系列店計十八店と福

を使った炊き込みご飯

水産、市観光コンベン

島市のコラッセふく

のもとを開発し、十五

ション協会などが連携

しま内の県観光物産

日に発売した。いかに

した。泉崎村出身の料

館で取り扱っている。

んじんは文化庁が地域

理家本田よう一さんが

同協会は今後、宿泊施

に根付く食文化をPR

監修した。関東圏向け

設や飲食店で試食会

する「百年フード」の

に甘さを抑えた味付け

を開き、販路拡大を目

認定を受けており、炊

にした。岩手県久慈市

指す。

郷土料理いかにんじん使用

「百年フード」全国初の認定ロゴ



いかにんじんを使った
炊き込みご飯のもと