



パルよど 開発商品

国産牛のライスバーガー 焼肉味と

アマノフーズ

フリーズドライみそ汁 試食しました。

「冷凍のライスバーガーって、どんな味？食べてみたい!!」から、お昼ごはんにぱぱっとできて、食べられたらなあとお、フリーズドライのみそ汁も付けて試食をしました。味の感想や、みそ汁の他に、サラダに合うかな？や、仕事のお昼ごはんにもいけそうなど、色々な話をしながら、いただきました。

国産牛のライスバーガー 焼肉味 次回企画は8月4日の予定です。



レンジ
 600w 1個あたり
 約2分30秒

甘辛ダレをからめた
国産牛と、甘みがあり
 冷めてもおいしい **国産米**
きぬむすめを使用しています。

- 感想
- 温かくておいしい。◦みそ汁に合う。
 - 焼肉の味がしっかりして、ごはんもおいしい。
 - 個包装になっているので、袋から少し取り出して食べれるので、手が汚れない。
 - 別の種類のライスバーガーを作ってほしい。
 - レンジでチンするだけなので忙しい時にいい。
 - しょうゆの甘味があるバージョンも食べてみたい。

アマノフーズ フリーズドライみそ汁

- 感想
- 具がたくさん入ってよかった。
 - 具にしっかり味がついている。
 - 味がしっかりしているので、自分好みの濃さにお湯の量を調整できるのがいいな。



容器に入れて、お湯を注ぐだけで簡単!!

その他にも 組合員さんをご招待しての試食会企画も、もずくを使った内容で考えています。

