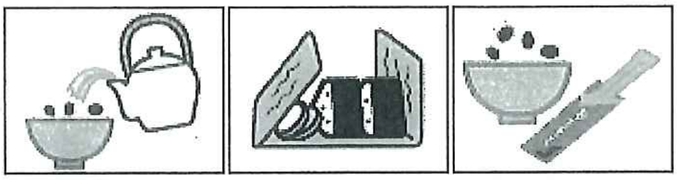
瑞宝しぐれ（甘口）
瑞宝しぐれ（昔の味）

瑞宝しぐれ（甘口）

**塩分を控え粗糖を加えたまろやかな甘味です。
お子様からお年寄りの方まで安心して
お召上がりいただけます。**

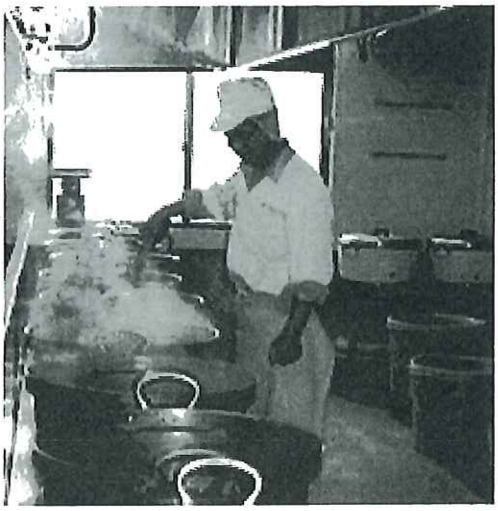
瑞宝しぐれ（昔の味）

**辛みを抑えたあっさり味です。
お茶漬け、おにぎり、おつまみ、しぐれご飯には辛口味が最適です。**



昔ながら浮き炊き製法

一釜一釜浮き炊き製法で炊き上げています。
打ち出し鍋にあさりの身を入れ、たっぷりの“**しぐれたまり**”で１時間30分じっくりと炊き上げています。
たっぷりの“**しぐれたまり**”が沸騰すると、あさりの身は鍋の中で浮き上がり、踊るような状態になります。
この状態でじっくりと炊き上げ、ふっくらと柔らかく、口あたりのやさしい味に仕上げています。



『手づくりの　真心こめし　味しぐれ』をモットーに社員一同頑張っております。
より美味しく、より安く、より安心してお召し上がりいただけるよう、これからも昔ながらの手作りの味を守って努力を重ねてまいります。

瑞宝産業株式会社

本社・しぐれ工房　三重県桑名市福岡町３８４－１

TEL　0594（23）1646
FAX　0594（21）1811