

商品概要	商品の一部です
<p>【イイコこだわり食材メニュー(国産食材)】 【おにぎり】 1月13日(火)発売 「青菜たらこしらすおにぎり～赤五穀米」 130円(税込) 全国の am/pm 店舗 オリジナル雑穀ブレンド「赤五穀米」を使ったおにぎりです。豊後水道産釜揚げしらすをたらこや高菜と一緒にたっぷり混ぜ込み、白ごまをまぶして、風味豊かな一品に仕上げました。</p>	
<p>【イイコこだわり食材メニュー(国産食材)】 【おにぎり】 1月13日(火)発売 「生姜高菜おにぎり～黒五穀米」 128円(税込) 全国の am/pm 店舗 オリジナル雑穀ブレンド「黒五穀米」を使い、体を温める効果があると言われている生姜を高菜と一緒に混ぜ込んだ、冬にぴったりなおにぎりです。生姜の味わいが絶妙な逸品。</p>	
<p>【イイコこだわり食材メニュー(有機食材)】 【とれたてキッチン】 関東:1月21日(水) 関西・九州:1月20日(火)発売 「とろけるチーズのミートドリア(有機玉ねぎ・有機人参使用)」 360円(税込) 全国の am/pm 店舗 ミートソースに、有機玉ねぎと有機人参を使用しました。バターライスとミートソースに相性の良いモッツアレラチーズ入りのミックスチーズをあわせ、コクのある味わいに仕上げました。</p>	
<p>【専門家の太鼓判メニュー】 【調理類】 1月13日(火)発売 「野菜たっぷり酸辣湯麺」 460円(税込) 全国の am/pm 店舗 野菜を5品目使い、カロリーを350kcal以内に抑えたヘルシーな一品です。とろみのあるスープは、醤油味をベースにお酢の酸味とラー油の辛味を加え、絶妙な味わいに仕立てています。仕上げに、溶き玉子をスープに浮かべました。</p>	

* 発売エリアによっておにぎりの形状が異なります。

【ご参考】

< 当社の雑穀出荷実績 >

2007年4月～2008年3月迄の出荷実績(約11.8t)を基とすると

2008年4月～2008年11月迄の出荷実績(約32t) 約2.7倍

2008年4月～2009年3月末迄の予測出荷実績(約48t) 約4倍
 の伸びとなっている。