

# 関西風

## 国産有機野菜・果実使用

### こんぶ・かつおだし風味

# お好みソース

#### ヘルシー&エコなお好み焼きを食べよう

お好み焼きは野菜がたっぷり入っていて  
卵や肉・魚介類なども入っているので  
栄養バランス抜群！  
牛乳や豆腐など冷蔵庫のあまりものを混ぜて、  
簡単・美味しいお好み焼き



材料 (1人分)

- 薄力粉またはお好み焼き粉…50g
- 薄切り肉またはイカなど…約40g
- たまご…1個
- 千切りキャベツ…中玉1/4個
- だし汁…60cc
- お好みでネギやもやし、紅ショウガ、山芋、天かす、サクラエビ、チーズ、キムチ、豆腐、牛乳、かつお節、青のり、マヨネーズなど

作り方

- ①材料を全て混ぜ合わせます。
- ②ホットプレートまたはフライパンを温めます。
- ③混ぜた材料をホットプレートまたはフライパンの上に広げて焼きます。
- ④お好み焼きの下側が少しキツネ色になったらフライ返しでひっくり返します。
- ⑤再度ひっくり返して、ソースをかけて出来上がり。

### 商品特徴

#### 1 国産有機野菜・果実を使用

契約農家や自社農園で栽培した有機野菜・果実(たまねぎ、にんじん、みかん、トマト、レモン、にんにく、ゆず、しいたけ)を使用しています。

#### 2 こんぶ・かつおだしのきいた関西風

こんぶ・かつおだしを生かした関西風の味に仕上げました。自社でこんぶ・かつお節からだしをとり、化学調味料を使用していないので、嫌味のない自然な味をご堪能いただけます。



- ・お好み焼き
- ・焼きそば
- ・たこ焼き
- ・どんかつ

#### ソース豆知識

光食品がある徳島は  
大阪・広島などと  
ソース使用量  
全国1位  
を争っています

#### 原材料

有機野菜・果実(たまねぎ、にんじん、みかん、その他)、砂糖、醸造酢(米酢)、食塩、でんぷん、醤油(大豆、小麦を含む)、オイスターエキス、魚醤(イカを含む)、こんぶ、香辛料、本みりん、かつお節

商品名：国産有機野菜・果実使用 関西風お好みソース

内容量×入数：300g×20本

JANコード：4952399 310160

希望小売価格(税別)：340円 賞味期限：1年6ヶ月

商品サイズ：55×65×185(mm) 320g

ケースサイズ：35×21.5×21.5(cm) 6.9kg

発売開始日：2011年8月21日

#### 3 原料へのこだわり

- 醸造酢は国産米100%、アルコール無使用の純米酢
- 醤油は国産丸大豆(遺伝子組み換えはしていません)・小麦より醸造し、1年以上熟成させた本醸造醤油
- オイスターエキスは国産の新鮮なカキを自己消化酵素で分解したエキスがベース
- 魚醤は日本近海で獲れたイカと食塩だけを原料とし、1年もの間自然の力でじっくりと熟成醗酵
- 本みりんは、もち米・米こうじと本格米製焼酎で造った旧式天然醸造の本格みりん