

# 矢作川の流域の恵みで作る 究極のおにぎり

## お塩

西尾市吉良地域の塩は  
「饗庭塩」と呼ばれ、  
苦汁分が少なく味わいも良質で  
おにぎりにピッタリなお塩です。

## お米

「まぼろしのお米」と言われている  
ミネアサヒは山間部でしか育成できません。  
豊かな湧き水と良質な土壌がある  
三河地域以外ではほとんど流通していません。



## 椎茸

無門福祉会様が  
育てている  
自然栽培の椎茸を  
佃煮にしました。

## 茄子

足助地区で無農薬、  
自然栽培で育てられた  
茄子を漬物にしました。

## 海苔

三河湾の海苔を中心に  
6種類の海苔を  
用意いたしました。  
好みの海苔を探してください。

- ・ おにぎり 小さめ2個  
(海苔を2つお選びください)
- ・ 椎茸の佃煮
- ・ 茄子の漬物

# 300円

# 矢作川流域の恵みで作る 幸せのおにぎり

のり増量中!?

あいばじお  
饗庭塩

提供：吉良屋さん

西尾市吉良地域の塩は「饗庭塩」と呼ばれ、  
苦汁分が少なく味わいも良質でおにぎりに  
ピッタリなお塩です。

青まぜ  
海苔

提供：坂井海苔店さん

三河湾で生産された青まぜ海苔です。  
限られた時期にしか生産できない  
希少価値の高い高級な海苔です。

ミネ  
アサヒ

あいちの  
かおり

ミネ  
アサヒ

提供：山本シゲさん

「まぼろしのお米」と呼ばれているミネアサヒは、豊かな湧き水と良質な土壌がある三河地域の山間部以外ではほとんど流通していません。足助川の水と生き物いっぱいの土と人の汗と心で作った無農薬・不施肥のミネアサヒです。

あいちの  
かおり

提供：安城市の農家さん

安城市では「水田貯留米」を栽培しています。水田貯留とは水田にいつもより「もう少しだけ余分に」雨水を貯めて大雨が降った際に浸水被害を軽減するための取組です。

安城市を守ってくれたお米はいつもより“ちょっとだけ”特別な味がするかもしれません。

2個入り 500円