

矢巾町の 特産品

南昌さんさ

さんさんと降り注ぐ太陽と、体に良い原材料をイメージして名づけられたリンゴ果汁がベースのジュース。健康効果が注目されるハトムギと矢巾町産シイタケエキスをブレンドしています。



さんさそば

高血圧に効果があるとされるルチンを含んでおり、風味豊かでつるつるとした食感も自慢です。パッケージに描かれたイラストは岩手県立産業技術短期大学校の学生によるものです。



塩彩プロジェクト

「ナト・カリ調味料」

塩分はそのまま、約20パーセントの減塩効果がある「ナト・カリ調味料」。食塩（ナトリウム）を減らし、カリウムに置き換えることで塩味が変わらず気軽に減塩生活ができます。商品は、塩・味噌・醤油の3種類です。※じん臓に疾患のある方は、医師に相談してからご使用ください。



やはばおでん

やはばおでんは、こだわりの国産素材を使用し、保存料を使用しておりません。また、天然だしを使用し、かつおと昆布の風味が効いた優しい味わいです。

イチ押しの具材は油揚げに豚・鶏ひき肉・生姜を詰め入れ、矢巾町の特産品の原木椎茸を丸ごと使用した『やはばくだん』。レトルトパックはお土産にもおすすめ。ご家庭でやはばおでんを楽しむことができます。

