

岩手・陸前高田発「お米スナック」

ポリフリーは、リアス式海岸で太平洋に面する岩手県陸前高田市でつくられています。海の見える農場で生産されたお米、野菜を用いて誕生した「お米スナック」は、専用工場で製造しており、どなたでも安心してお召し上がりいただけます。さらに、米油で揚げること特有の油臭が無く、酸化にも強くなり、美味しさが長持ちします。

その1

たっぷり
かけられた
青のり

その2

やみつきになる
カリポリ食感



陸前高田の養殖海苔



**ポリフリー
博士**

陸前高田の山と海の幸が会った！
すじ青のりの香りがお米の
おいしさを惹き立てるポリ！

青のりの中でも最高品種と言われる「すじ青のり」を、陸前高田 広田半島の清浄な天然海水を用いて陸上養殖しています。安定した水温と太陽光の吸収によって育まれ、格別な香り高さは食べた瞬間口いっぱいに広がります。

ここから
ひころいちファーム
の詳しい情報が
見れるよ！



名 称	スナック菓子
原材料名	うるち米(岩手県産)、食用こめ油、塩、アオノリ粉末
内容量	25g
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光・高温多湿を避けて保存してください。
製造者	ひころいちファーム 代表 村上一憲 〒029-2206 岩手県陸前高田市米崎町 字道の上69 TEL:0192-47-3991 FAX:0192-47-3996

栄養成分表示 (1袋あたり)

エネルギー	118kcal
たんぱく質	1.55g
脂質	4.82g
炭水化物	17.10g
食塩相当量	0.52g



4 562432 923037



原材料のアオノリ粉末はえび・かにの生息する海域の海水を用いて養殖しています。