

わが社の押しはこれだ！

【商品・サービス紹介】



株式会社 宮野食品工業所

お豆でとろう食物せんい！ 元祖 宮野の『しお豆』

新発田市で「手作り」にこだわった豆製品を製造している(株)宮野食品工業所。同社の人気商品、元祖 宮野の『しお豆』をご紹介します。

同商品は、原料に吟味・厳選された良質の完熟青えんどう豆を使用。美味しさの決め手となる炊き上げでは、あえて小さい直火釜を使うことで、一粒一粒ふっくらと皮まで柔らかく仕上げています。また、絶妙な塩加減により、豆の持つ甘みや旨みを引き出しています。

ほくほくとした食感とほんのりした塩味は、お子様のおやつやお酒のおつまみにも最適です。また、栄養価も高く、食物繊維やビタミン・ミネラルなども豊富なため、ごはんやサラダに混ぜれば栄養バランスがとれて、見た目も色鮮やかになります。

同商品は、「第46回スーパーマーケット・トレードショー2012」において、数ある候補の中から「スーパーマーケットで買いたい！フード30選」に選ばれました。県内外からも好評を得ている逸品をぜひご賞味ください。

●お問い合わせ先

(株)宮野食品工業所 〒957-0006 新発田市中田町3-1297-1
TEL : 0254-22-3322 FAX : 0254-22-4789
URL : <http://www.miyano-mame.jp/>



元祖 宮野の『しお豆』 1パック150g
希望小売価格148円(税込)

県内のスーパーやインターネットなどで取扱っています。



豆の一粒一粒を手作業で選別。



ごはんと相性ピッタリの「豆ごはん」



リージェンス・ウェディングマナーハウス

花と緑に囲まれた貸切邸宅で、新郎新婦が想い描くオリジナルなウェディングを

新潟市の鳥屋野潟湖畔に佇む結婚式場『リージェンス・ウェディングマナーハウス』。県内で先駆けてハウスウェディング形式を導入した同式場が、オープン以来守り続けているこだわりは「料理」「チャペル」「ガーデン」です。

「料理」は、有機野菜や地元の旬のものなど、食材を厳選。近年では、フランスにある三ツ星レストランの元副料理長の指導を受け、さらに磨きをかけています。また、「チャペル」はステンドグラスが象徴的な白亜の独立型チャペル。そこで行われる挙式はキャンドルを用いた本格派で、心に残る最高のセレモニーが行われます。大階段でのフラワーシャワー、記念写真も好評です。そして、邸宅に設けられた「ガーデン」は披露宴の様々な演出に使用可能。美しい緑の芝生と色とりどりの花が、寛ぎの空間を提供します。

施設や建物といったハード面はもちろん、接客サービスなどソフト面にも定評のある同式場。スタッフ一同、お客様が何を求めているかを常に追求し、きめ細やかな心づかいでお二人をサポートします。

●お問い合わせ先

リージェンス・ウェディングマナーハウス
(株)扇屋 〒950-0948 新潟市中央区女池南3-3-8
TEL : 025-280-8622 FAX : 025-280-8633
URL : <http://www.regence.jp>



白亜の独立型チャペル
「セント・ピーター・バリッシュ教会」



ガーデンではデザートビュッフェやブーケトスなどの演出が楽しめます。