

# カツオの和だし生姜煮こごり風

50 防災技術ゾーン



## 一本釣りカツオの町、黒潮町だからこそこのグルメ缶詰

カツオの旨味のしみ込んだだし醤油と、高知県産の生姜の相性が抜群です。また黒潮町の特産品でもある黒糖でまろやかな優しい甘みをプラスし、誰もが親しみやすい味に仕上げました。

調味料を含めて、原材料には7大アレルゲン(小麦、乳、卵、エビ、カニ、そば、落花生)を使っていないので、より多くの方にお召し上がりいただけます。

そのままでもアレンジ料理としてもお楽しみいただけ、備えにつながる缶詰を日ごろの食事にプラスワン。美味しい備えのご提案です。

Kuroshio-cho Canning Factory Co.,Ltd.

**(株)黒潮町缶詰製作所**

URL <https://kuroshiocan.co.jp/>

会社概要 普段の食卓を彩るグルメ缶から、もしもの時の防災備蓄缶詰まで真心を込めて製造しています。

主要製品 7大アレルゲン不使用グルメ缶詰

代表者 代表取締役 大西 勝也 設立 2014年 資本金 3,000万円 従業員数 17人



幡多郡黒潮町入野4370-2

Tel.0880-43-3776 Fax.0880-43-3780

E-mail [info@kuroshiocan.co.jp](mailto:info@kuroshiocan.co.jp)