



地元を食べて、地元を育てる。

岩手県のみなさん、岩手県は食料自給率が100%を越える数少ない県の一つであることをご存知でしたか？

一方は海岸線、一方は山岳に囲まれるという、特異な地形が生み出す複雑な気候によって、多様な食材が収穫され、結果豊かな食文化が生まれたのですね。
わんこそばや冷麺など麺文化が盛んなのも、昔は寒くて米がとれない中、やせた土地でも育つ蕎麦やじゃがいもを有効利用することから生まれた、たくましく食文化なのです。

先祖の方々が生み出した地元の食材たちを、地元でもっとおいしくいただきませんか？

味の素KKは、「ほんだし®」「味の素®」「味の素KKコンソメ」などラインナップを揃えています。さあ、地元の食べものを味の素KKでもっとおいしく。

地球のいのちに参加しよう。



おいしさ、そして、いのちへ。
Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO®