

高知家の「万能おかずしょうが」のおむすび・お寿司を発売



～高知の美味しいもん！万能おかずしょうがを食べてみいや！～

株式会社ポプラは、高知の美味しいもん第2弾として「万能おかずしょうが」を混ぜ込んだおむすびとお寿司を1月26日（火）よりポプラグループ店舗（中国、九州、関西、北陸、中部地区）にて発売します。

「万能おかずしょうが」は生産量日本一を誇る高知県産しょうがを細かく刻み、醤油と米黒酢に漬けてこんで仕上げた商品です。ほんのりとした甘さと黒酢のさっぱりした後味が特徴で、生姜の香りと刺激は食欲をそそり、ご飯のお供だけではなく、様々な食材との相性も抜群で一度食べたらやみつきになることまちがいないです。

コロナ禍において、様々な行動が制限されている中、おいしいものを身近に味わってほしい、そして各地の美味しいもんをみなさまに食べてほしいという気持ちを込め、今回は絶品「万能おかずしょうが」を混ぜ込んだおむすび・お寿司をポプラのお店で販売いたします！最強の高知の美味しいもん「万能おかずしょうが」とごはん、そして酢飯とのコラボレーションを、ぜひ、ご賞味ください。

ポプラでは、お客様に愛されるコンビニエンスストアを目指し、これからも魅力ある商品開発を進めてまいります。

直巻 生姜ごはん	生姜いなり寿司
128円（税込）	138円（税込）
	

！ポツピの解説！



「万能おかずしょうが」の美味しい食べ方

ご飯のお供だけではないツピ♥

お豆腐の薬味、生姜焼き、焼き魚の付け合わせ、お好み焼き、卵焼き、焼き飯など使い方は無限大ツピ