



伊藤食品のこだわり。

大事にしているのは、いとう食品だけのこだわり。たとえ時間や手間がかかっても「おいしさ」と「信頼」、働く人たちの「誇り」がお客様のもとへと届けられることが、もっとも大切に価値があることだからです。



「もち巾着のこだわり」



ぎゅっと手結び。

伊藤食品の国内産巾着はひとつひとつしっかり丁寧に手結び。おいしい具材の旨みをぎゅっと閉じ込めました。



「牛すじのこだわり」



煮込むほど旨い。

牛すじには「メンブレン」と言われる、ハラミのすじ部分を使用。煮込むほどにやわらかく、おいしくなります。



「ひじきのこだわり」



国産の芽ひじき。

ふっくらと香りの良いひじきには、大分県と愛媛県の「芽ひじき」を使用。煮物にも、ごはんのおかずにも◎です。