

商品について
学びたい方へ
おすすめ

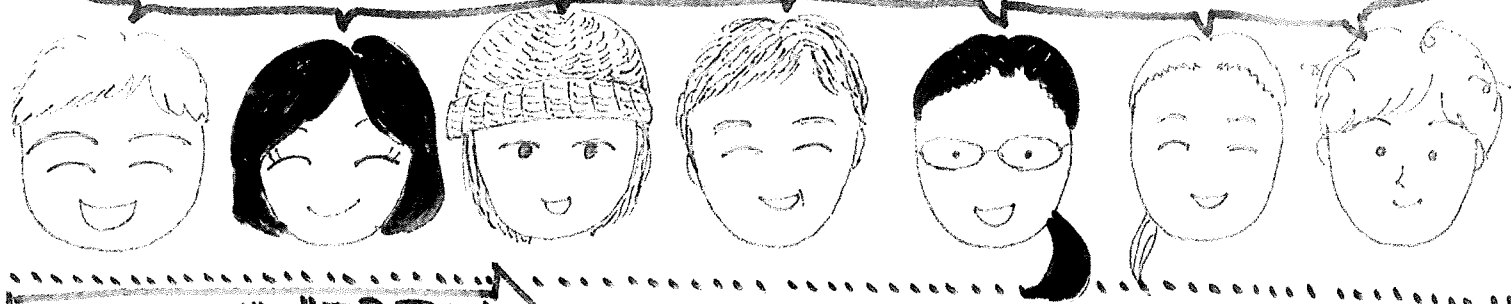


商品委員会

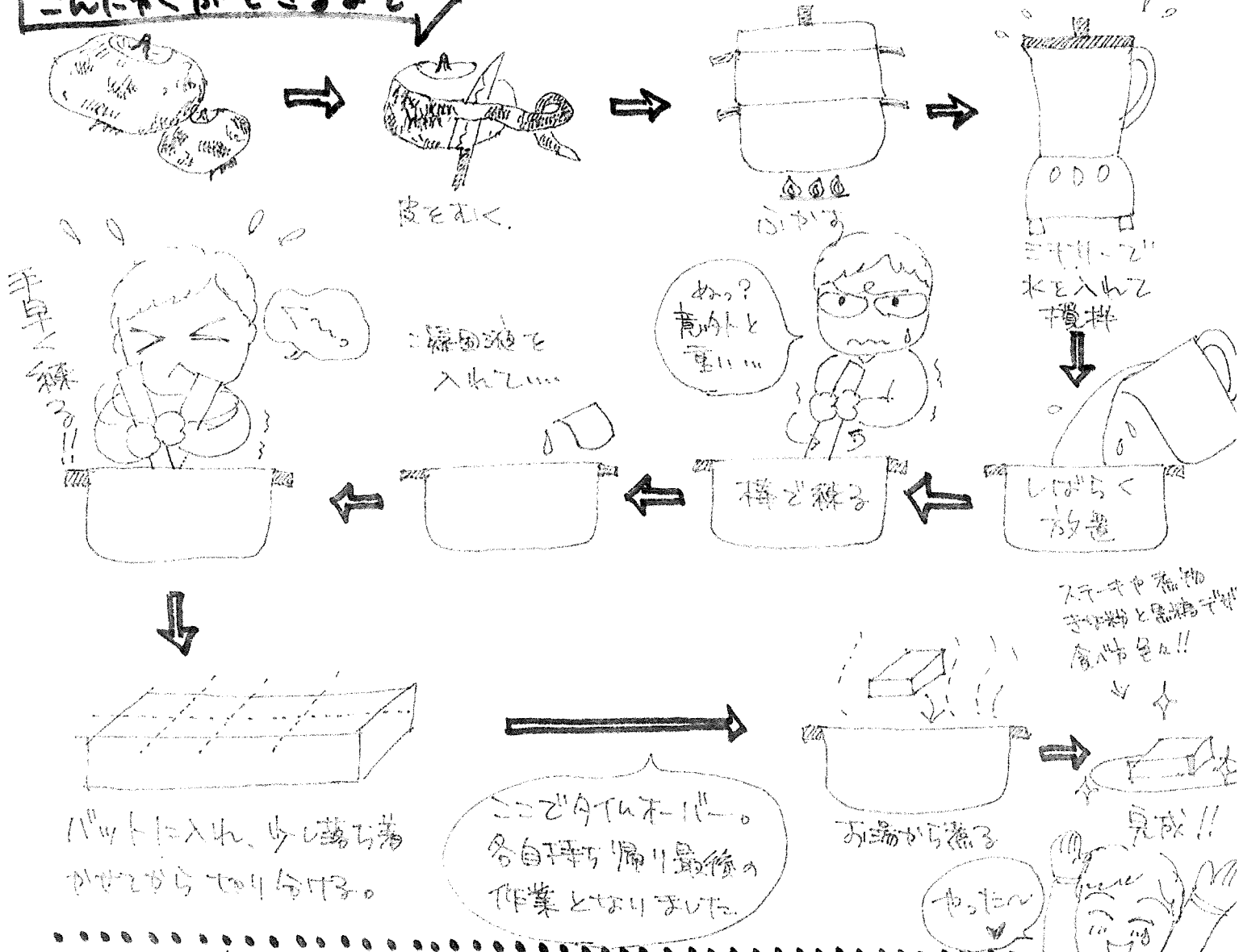


毎月1回開催している商品委員会では、自然派くらの商品や生産者さんの勉強会をしています。食品の知識が身につくのはもちろん、商品がもっと好きに、生産者さんがもっと身近に感じられるようになります。

ほろから 私たち、こんにくく作りました!!



こんにくくができるまで



緑油 → 水酸化カルシウム... 一般的に作られている緑油はカルシウム系。
 → 酢酸ナトリウム... 熱いお湯に溶かして使用、水酸化カルシウムより固まるのが遅く、芋の皮あり、ゆでの菜... 食感と風味が変える。

今年の自然派トラストこむにゃくの収穫状況

2019年5月 種芋の植付け 40kg/畝

7月 } ひとすらすら取り
8月 }

11月 収穫 30kg (-10kg減)



池谷の森
屋さん

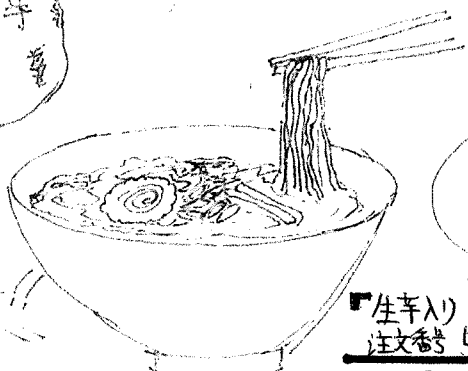
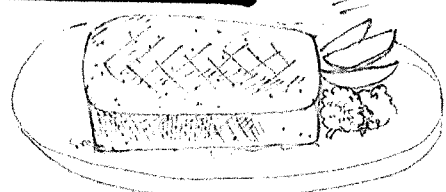
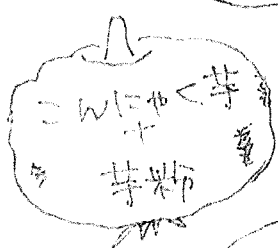
**全国的にこむにゃく2~3年は各こむにゃく産地
は不作なんです!!**

ほろっとして昔芋からの
触感と究極の味染み
こむにゃく

こむにゃく芋
100%使用

「昔ながらの生芋こむにゃく」
注文総 553 約220g

ステーキに!!..

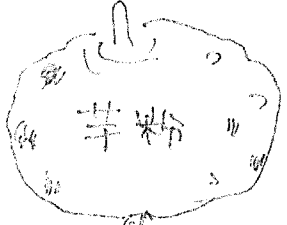


つるつる
もちもち食感

「生芋入り一徳のLSたま」
注文総 554 200g

素麺とひて!!

こむにゃくは バリエーション豊富!!..

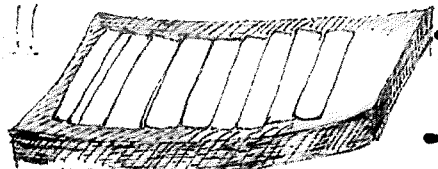


滑らかな舌の触り

約250g

「大とろとみ
こむにゃく」
注文総 217

「とろみこむにゃく」
注文総 219
250g



おさしみは!!

しょうゆや
百味粉をまわして
(一徳のみね)

芋はトホ!!
煮みつけや炒め粉、
アレルギー対応の中にも

池谷さんのこむにゃくは
栗駒の山とこむにゃく
しい水と国産こむにゃく(自家製)で
育てられています。
一つ一つ丁寧に愛情を込めて
おいしいこむにゃくをお届け
しています。

Taguchi