

中尾食品工業の 手結び しらたき



あく抜き不要

味染みバッグン

81752 (中尾食品) 国産有機生芋100% 手結びしらたき

4個(50g×4)
 ¥320 (本体価格) ¥346 (税込価格)

- JAN...4975610313016
- 入数(発注単位)...30(1)
- 原材料...有機栽培蒟蒻芋(広島県産)/木灰(蒟蒻用凝固剤)、水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)
- アレルゲン...なし ● 賞味期限...120日間
- 遺伝子組み換え...M

冬季商品 10月23日発売

New



有機生芋100%

製粉されたこんにやく粉を一切使わず、広島県で有機栽培された生芋を100%使用。こんにやく芋は鮮度を保つために産地から土付きで仕入れ、水洗いして一年分を冷凍保管して使用します。

皮ごと丸ごと、すり潰す

生芋を水中で一晩かけて解凍し、皮ごと丸ごと時間をかけてすり潰し、水と混ぜて「こんにやくのり」を作り、熟成させます。皮が入っているので、色はこんにやく本来のものです。海藻粉末は加えません。



炊き上げ、熟成

こんにやくのりに凝固剤を混ぜ、皿からシャワーのように押し出して湯の中で泳がせ、炊き上げて固めます。火を止めて1~3日熟成するうちに、ゆっくりアクが抜け、おいしくなります。



名人技の“手結び”

タンクに溜めたしらたきを、手で引っ張り出し、ひとつひとつ結びます。おでんや煮物にぴったりの食べやすいサイズです。



昔ながらの木灰作り

凝固剤として消石灰などを使用せず、木灰を溶いた水の上澄みだけを抽出したアク水と、補助的にホタテの貝殻を焼いて作ったカルシウムを溶いたアク水を使用。木灰も、農薬の使用されていない間伐材を自社で燃やして作ります。

さっと使える時短食材

昔ながらの原材料と製法によって、こんにやく特有の臭みがなく、アク抜き不要。水洗いだけでそのまま使えます。味染みがいいので、おでんや煮物も短時間でおいしくできあがります。

おでんの具に、
食べ応え
抜群



87823 (別所蒲鉾)
だしが利く!
お手軽出雲
おでん種セット

9種16個
¥980 (本体価格)
¥1,058 (税込価格)

冷凍

冬季商品

だし
パック付



87824 (別所蒲鉾)
手軽な出雲の
だし付おでん種
セット・小

7種8個
¥660 (本体価格)
¥713 (税込価格)

冷凍

冬季商品



だしを効かせた
煮物に



22268 (ムソー)
無添加・
だしパック
(鯉昆布だし) [青]

7g×8
¥650 (本体価格)
¥702 (税込価格)



22269 (ムソー)
無添加・
だしパック
(精進だし) [黄]

7g×8
¥650 (本体価格)
¥702 (税込価格)



ぎく切りして
酢の物にも



10966 (ムソー)
カンタン
八芳酢

360ml
¥420 (本体価格)
¥454 (税込価格)

