



新食材！

かんそういと

乾燥糸こんにゃく

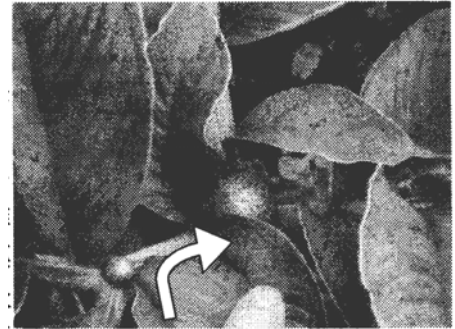
しよくもつせんい
食物繊維が豊富！

どんなお料理にも合います

日本では気候の関係上生育しない為、“幻のこんにゃく芋”
と言われるムカゴこんにゃく芋を原料にしたとっても美味
しいこんにゃくです。

原料となるこんにゃく芋は、インドネシアの高地で自生し
ているものと、現地で農薬や化学肥料を使わず、落葉の堆
肥だけで栽培したものを使用しています。製造の際も、薬
品の使用はしていません。また、工場も衛生管理には万全
を期しているので安心です。

今回乾燥糸こんにゃくの袋詰めを平成24年4月からた
つのこ工房ですることになりました。みな様ぜひ、ご賞味
下さいませ。



この丸いものがムカゴ。

これが地上に落ちて種芋となります。

乾燥糸こんにゃくの特長



無農薬なので
安心・安全です

常温で
2年間
保存可能

味しみがよく
どんな料理にも
使えます

食物繊維が
水入りこんにゃくの
1.5倍

小分けされて
いるので便利

乾燥糸こんにゃく
1袋(25g×10
個)

550円

〒661-0025

尼崎市立花町2-6-23-101

たつのこ工房

☎ 06-6429-1418

FAX 06-6429-1419

乾燥糸こんにゃくに関するお問い合わせは
左記まで

乾燥糸こんにゃくのレシピは
裏面をどうぞ→