





(フリガナ)	ノンパライトコンニャク																														
商品名	のんぱら糸こんにゃく																														
(フリガナ)	ナゴミショウテン	(フリガナ)	サイモト カズコ	所在地 都道府県名																											
エントリー 事業者名	和商店	製造者名	才本和子	京都																											
(フリガナ)	サイモト カズコ		役職	代表																											
代表者	才本 和子																														
商品写真		一括表示																													
		<table border="1"> <tr> <td>品名</td> <td>糸こんにゃく</td> <td>栄養成分表示</td> </tr> <tr> <td>原材料名</td> <td>蒟蒻生芋(国産)、蒟蒻粉(国産) / 水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)</td> <td>100g当たり</td> </tr> <tr> <td>内容量</td> <td>210g</td> <td>エネルギー 6kcal</td> </tr> <tr> <td>保存方法</td> <td>直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存。</td> <td>たんぱく質 0.2g</td> </tr> <tr> <td>賞味期限</td> <td>2022年8月24日</td> <td>脂 質 0g</td> </tr> <tr> <td>製造者</td> <td>和商店 責任者 才本和乎 〒627-0215 京都府京丹後市丹後町成願寺1714-2 電話 0772-75-2144</td> <td>炭水化物 3.0g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>食塩相当量 0g</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>(推定値)</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>			品名	糸こんにゃく	栄養成分表示	原材料名	蒟蒻生芋(国産)、蒟蒻粉(国産) / 水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)	100g当たり	内容量	210g	エネルギー 6kcal	保存方法	直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存。	たんぱく質 0.2g	賞味期限	2022年8月24日	脂 質 0g	製造者	和商店 責任者 才本和乎 〒627-0215 京都府京丹後市丹後町成願寺1714-2 電話 0772-75-2144	炭水化物 3.0g			食塩相当量 0g			(推定値)			
品名	糸こんにゃく	栄養成分表示																													
原材料名	蒟蒻生芋(国産)、蒟蒻粉(国産) / 水酸化カルシウム(蒟蒻用凝固剤)	100g当たり																													
内容量	210g	エネルギー 6kcal																													
保存方法	直射日光及び高温多湿を避け、常温で保存。	たんぱく質 0.2g																													
賞味期限	2022年8月24日	脂 質 0g																													
製造者	和商店 責任者 才本和乎 〒627-0215 京都府京丹後市丹後町成願寺1714-2 電話 0772-75-2144	炭水化物 3.0g																													
		食塩相当量 0g																													
		(推定値)																													
																															

## -生産者からのコメント-

項目	記入欄
商品名	のんばら糸こんにやく
使用方法	肉じゃが、鍋、麺、煮物、あえ物、サラダなどにお使いください。
付加価値	生芋を使用し、手練りまたはバタ練り機で練り上げ、今はその機械自体が珍しく希少な圧縮方法で絞り、薪をくべ、釜でじっくり時間をかけて茹で上げた滋味深いこんにやくです。圧縮して絞り出すことで縮れができ、味染みと食感の違いを生みます。当店は当地域で引き継がれてきた昔ながらの製法を守り続けています。
販売実績	月間 400袋
原料の特徴	京丹後産と群馬県産の生芋、群馬県産の特級品こんにやく粉を使用
品質	賞味期限：通常70日、夏は60日 高温多湿、直射日光を避け、常温(20℃～25℃)で管理、保存
栄養	低カロリー食品です
規格	商品サイズ： 13 × 17.5cm
生産力	近年は月間 180袋ほど
開発力	少人数で製造していますので、内容によってその都度対応をさせていただきます。
ケアー	納品時での不良品があった場合、交換いたします。
歴史	大正時代から細く長く続けてまいりました。
繋がり	
コストパフォーマンス	
企業メリット	生芋と群馬県産の特級品こんにやく粉を使用し、バタ練り機でしっかり練り、今は珍しい絞り機で造る縮み糸こんにやくです。現在、縮み糸こんにやくを作っている業者は少なく希少です。味も絡みやすく食感も通常の糸こんにやくとは異なります。品質、希少性の高い本物の商品を使用いただくことで、他のメニューも引き立たせる素材となり、お客様の満足度向上に繋がると思われます。
消費者メリット	当店のこんにやくは癖がなく独特のにおいも少ないため、こんにやくが苦手な方にも美味しいと受け入れられています。味染みだけでなく、縮み糸こんにやくの食感がくせになると評価されており、麺として使われる方も多いです。当店のこんにやくを食べると他社の物は食べられないという声をよくいただき、リピートが多いです。食に対する関心やこだわりの強い方、健康志向の方からの支持が多いです。
将来性	近年は茶道家、陶芸家、華道家、料理教室などからの引き合いがあり、素材を吟味し、多くの美味しいものを知っている方、本物を好み食を楽しむ生活に余裕のある方へと客層が変わりつつあります。こんにやくをごちそうの一品として召し上がる方からのご注文が増えているため、市場の広がりを感じています。
社会貢献	地元の方を雇用し、地域で古くから受け継がれた伝統、製法、食を守り続けたいと考えています。